

振興トピックス

このコーナーでは、主に電源地域の地域活性化に向けたソフト事業の話題を取り上げています。今回は福井県敦賀市、新潟県柏崎市、岡山県吉備中央町の取り組みを紹介します。



ふるさと納税返礼品『敦賀の宝箱』で特産品販路拡大に期待

福井県敦賀市

地図A

本年3月から、敦賀市では、「敦賀」ブランド販路拡大支援事業」として、ふるさと納税の返礼品『敦賀の宝箱』の贈呈を始めています。

実は、敦賀市はそれまで、ふるさと納税の返礼品を設けていませんでした。しかし、昨年、寄付金控除の拡充や、確定申告が一部不要になるなどの税制改正等がありました。これを機に、敦賀市でも「敦賀を応援したい」という方々を、これまで以上に獲得しようと、敦賀市の魅力あふれる特産品を掘り起こし、ふるさと納税の返礼品として贈呈することで、市の魅力を広くPRするという「敦賀ブランド販路拡大支援事業」の取り組みを始めました。



『敦賀の宝箱』

そこで結成されたのが、ふるさと納税推進プロジェクトチーム。全国的に、ふるさと納税の寄付者は30〜40代の女性が多いことから、30〜40代の市の女性職員を中心に構成されました。

このプロジェクトチームによる検討の結果、『敦賀の宝箱』というネーミングで、ふるさと納税の返礼品として、敦賀市の特産品を、1万円以上の寄付者に返礼品として贈られることになりました。

この『敦賀の宝箱』には、伝統の昆布や赤カブなどを使った菓子や地ビールなど12種類の特産品が詰め合わされています。パンフレットを同梱することで、気に入った特産品があればお取り寄せができるようになりました。

これらの特産品の中には、平成23年度から取り組んでいる「新商品チャレンジ事業」という、地域資源を活用した商品開発事業の成果品も含まれています。

この事業は、古くから交通の要衝として栄えてきた敦賀のシンボルである港、鉄道、赤レンガ倉庫などの資源や、市公認キャラクター『ツヌガ君』、『バシヨさん』、『よっしー』にちなんだ新商品開発のほか、包装・容

器などのパッケージ開発も支援するものです。

これまでに、お菓子やお弁当、ドリンクから絵葉書まで、多様な20種類の商品が開発されてきています。

今回の『敦賀の宝箱』には、この「新商品チャレンジ事業」により開発された商品のほか、昆布粉ともち米粉を蒸して練り合わせた伝統菓子『求肥昆布』や、さっぱりとした上品な甘さの『昆布飴』など、従来からの特産品も加えられています。

ほくからのプレゼント
受けとってほしいな〜★



敦賀市公認キャラクター『ツヌガ君』

「敦賀ブランド販路拡大支援事業」と「新商品チャレンジ事業」の相乗効果により、生産者の後押しから、特産品の知名度向上、販路拡大まで、一貫して、その効果が期待できる取り組みにもなっています。

「水産物地産地消会館市場食堂」食育推進と水産業の振興に期待

新潟県柏崎市

地図B

新潟県柏崎市は広く日本海に面し、多くの海水浴場や良好な漁場・漁港を持つ海の街として知られています。柏崎には300年ほど前から、魚などを売る「市」があつたとされ、1903年には今の(株)柏崎魚市場の前身となる柏崎鮮魚問屋が発足、昭和47年には新潟県許可番号1番を付与されるなど、古くから魚食文化が発展してきました。

柏崎市、漁協、柏崎鮮魚商組合、(株)柏崎魚市場では「お魚普及協議会」を立ち上げ、親子

料理教室や、学校などで料理教室や魚に関する講話を行うなど、魚食文化の普及活動を行っており、平成25年には「柏崎市食の地産地消推進条例」も制定しています。

しかし、近年では全国的に食習慣の変化などにより魚の摂取量が減る傾向にあり、柏崎でもその影響は食育にまで及んでいます。そこで、昔から継承されてきた柏崎の魚食文化を、後世に引き継いでいこうと、(株)柏崎魚市場が中心となり、新潟漁



柏崎魚市場構内にオープン



土・日には観光客も多く訪れる



人気の「海鮮丼」



新鮮な素材を使ったお総菜売り場

県内外の多くのお客様に味わっていただき、食文化の継承にとどまらず、観光ならびに水産業の活性化にも貢献するものとして期待されています。

協柏崎支所、柏崎鮮魚商組合の3者が出資し、また柏崎市の協力も得て中越沖地震復興基金も利用することにより、柏崎魚市場構内に「水産物地産地消会館市場食堂」をオープンしました。市場食堂では可能な限り柏崎産の魚を提供するよう努めており、未利用魚である『かながしら』や『みしまおこぜ』を一部使った汁物や高級品として有名

な『笠島もずく』なども提供しています。特に近海の魚を8種程度使った「海鮮丼」や「刺身定食」が人気のメニューとなっており、土・日などは柏崎以外のお客様も多く訪れ、混雑する人気の施設となっています。また、お総菜売り場も併設されており、気軽に自宅でも味わうこともできます。今後は新鮮な柏崎の海の幸を

「農家民宿」で地域の魅力を発信して交流人口増加、移住促進

岡山県吉備中央町

地図

岡山県吉備中央町では、町内の農家8軒が、今春から「農家民宿」に取り組んでいます。8軒もの農家の一斉開業は、全国的にも珍しいものとなっています。

「農家民宿」とは、農林漁業を営んでいる人が、農林漁業体験などを提供するとともに、その住居の一部を、客室として旅行者に提供する宿泊施設です。宿泊客は作業を体験し、収穫した作物を食べることで、より深くその土地の習慣や文化に触れることができる。「農山漁村滞在余暇活動」に必要な役割を提供する営業形態となっています。

受け入れ側も自らの特技を生かし、同時に生産物を消費者に時間をかけてアピールできるメリットもあります。吉備中央町は、標高2000、500mの吉備高原の一角に位置しているため、気候は県南部と比較して冷涼であり、その気候に適した高原野菜や果実の栽培、酪農などで知られています。しかし、人口減少は大きな課題となっており、町は、なんとか地域の魅力を発信して、「交流人口の増加」や「移住促進」の足掛かりとする取り組みを模索

していました。

そうした背景の中、町では普通の民宿や体験民宿などに比べて、開業しやすい「農家民宿」に着目しました。一部の農家では、日帰りの「ピオーネ狩り体験」や、「トウモロコシ狩り体験」の体験プログラムを行っており、観光客を受け入れるための土台が、形成されていたこともあり、5年ほど前から町は、この「農家民宿運営」の呼びかけを行いました。先進地視察などを行ってききました。

町の呼び掛けに応じたのは、60、80代の夫婦世帯8軒。その後、もてなし方や料理などの研修を経て、昨秋に「農家民宿推進協議会」を設立しました。また、国と県の補助を受けての家屋の改修を進めたほか、「農家民宿」の紹介や宿泊受付のウェブサイトを

「きびつちゅ」を作成して民宿開業の準備を進め、本年4月に営業を開始しました。



楽しみながら民宿運営に取り組む



農作業体験を行う「農家民宿」

この取り組みの特徴は、それぞれ8軒の農家が、提供する農作業体験、料理、民宿周辺の自然環境などの違いをアピールしていることです。

「民宿手形」と称した「スタンプリリー」を実施し、宿泊者は複数の民宿に宿泊することで、それぞれ違った魅力を発見できる仕組みとなっており、リピーターを生み出す工夫もしています。

「高齢者の多い農家世帯にとって、都会からの旅行者との交流が良い刺激になっており、楽しみながら民宿運営に取り組んでいます。生きがいのようなものになっているのではないのでしょうか」と、窓口である町の協働推進課は語っており、「生きがいの創出」にも役立つというようです。