

『ユキノチカラ』プロジェクトで地域の統一ブランド化を図る

産・官・金の協働でプロジェクトを立ち上げる

西和賀町は、北上市から西へ約1時間の秋田県との県境に位置しています。主要な産業は農業と観光で、特に『西わらび』の生産では有数の規模を誇っています。また湯田温泉峡をはじめ、錦秋湖、「マタギ文化」



厳冬期には2mの積雪となる

などの観光資源も恵まれています。

冬の積雪は2mにも達し、山間部での降雪量は10mを超えることもあり「特別豪雪地帯」の指定も受けている町です。人口は約6,000人で、高齢化率は40%を超える地域となっています。

そんな地域にとつての厄介なものがある「雪」を、町の魅力的な地域資源として捉える西和賀町デザインプロジェクト「ユキノチカラ」が、平成27年から始動しています。

町では、以前から、その自然や風土を活かした特産品が開発されてきましたが、特定の製品の生産量が伸びても、それを地域全体の底上げにうまく繋がれずにはいきました。

そんな時、地元の信用金庫である『北上信用金庫』から、町全体の特産品・地域資源の付加価値を、デザインによって高めてPRしてはどうかとの提案を受けることになりました。

従来から、西和賀町は「ふるさと納税」の返礼品としての「特産品開発」を進めていましたが、特産品はあるものの、そのPRに頭を痛めて

いるところでした。

そこで『日本デザイン振興会』とのコラボレーションを北上信用金庫が提案、予算は地方創生先行型予算を活用することで、このプロジェクトが動き出しました。

プロジェクトでは、町、事業者、信用金庫と、県内在住デザイナーがチームを組み、ブランドコンセプト、商品開発、販売戦略などに関する話し合いを重ねてゆきました。

そうした中で、「ブランドコンセプト」は、雪の多い冬を乗り越えて生きる人々の逞しさ、降り積もった雪が生み出す豊かな水資源、その水が潤す大地が育んだ特産物、これらを象徴した『ユキノチカラ』となっ

ていきます。チーム全体でこのコンセプトを共有しつつ、各事業者と担当デザイナーが個別に話し合いを重ねることで、全体の統一感を保ちながらも個々を光らせる商品・デザインが生み出されました。また、地元信用金庫がチームに加わることで、金融面でも事業者をサポートできる仕組みとなっていました。

地域内雇用の増加、若者定住促進を見すえて

「事業者だけでなく、県内のデザイナーや東京からきたデザイン振興会など、外部の人との議論があったからこそ、雪への恩恵に気づくことができました。地元の人にとつては、雪はマイナスイメージですが、外の人にとってはこの地域の魅力となっていることに気付かされたのです」当時、町の担当者として、このプロジェクトに携わった農業振興課の高橋直幸さんはこう語ります。

この取り組みは当初から「デザイン」に主眼をおいて始まったのではなく、あくまで「商品開発」からスタートしました。現状の商品だけでなく、地域の魅力の発信力に欠け、地域の魅力を一緒に発信できるものがほしいし、そうでないと地域への共感も得られないのではないかという意見が議論を重ねる中で出てきました。

特産品開発をはじめとした地域振興支援に特化した部署を持つ、北上信用金庫の総合支援部副部長の高橋



発足当時の担当で現在は農業振興課主任の高橋直幸さん



現在の担当でふるさと振興課主事の高橋里子さん



北上信用金庫総合支援部副部長の高橋祐樹さん



『雪国のだんご屋団平』のワラビ餅『雪のようせい』



『お菓子処たかはし』の『金と銀のフィナンシェ』



パンフレット
2017年度の『ユキノチカラ』ラインナップ

ユキノチカラ参加企業

- (株)西和賀産業公社
新設した工場は、毎日の生産量を確保するための生産設備、特産物の生産設備、さらには、地域の活性化を図るための観光施設、パワースポットなど、地域の活性化を図るための設備が充実している。また、地域の活性化を図るための設備が充実している。また、地域の活性化を図るための設備が充実している。
- (株)西和賀産業公社
新設した工場は、毎日の生産量を確保するための生産設備、特産物の生産設備、さらには、地域の活性化を図るための観光施設、パワースポットなど、地域の活性化を図るための設備が充実している。また、地域の活性化を図るための設備が充実している。また、地域の活性化を図るための設備が充実している。
- (株)西和賀産業公社
新設した工場は、毎日の生産量を確保するための生産設備、特産物の生産設備、さらには、地域の活性化を図るための観光施設、パワースポットなど、地域の活性化を図るための設備が充実している。また、地域の活性化を図るための設備が充実している。また、地域の活性化を図るための設備が充実している。

祐樹さんは語ります。
「以前から観光誘客を仕掛ける取り組みを行っていた経緯もあり、各事業者の実情を考慮したプロジェクトの推進、販路の開拓などにも積極的にお手伝いさせていただきました」

スタートしてから3年、このプロジェクトに、参加した各事業者も「手」たえを感じています。町内で和菓子の製造販売を行っている『雪国のだんご屋団平』は、町内産のワラビ粉100%で作る「ワラビ餅」で有名です。プロジェクトに参加して、『雪のようせい』は従来の商品名を変え、同時に6個入りから3個入りにして、消費者の手に取っていただきやすくしたことにより、以前より3倍もの売り上げを伸ばしました。

経営者の高橋雅樹さんは『ユキノチカラ』というのは、厳しい冬をたえて春に向かっていく力のように感じています。同じく町内の『お菓子処たかはし』も、このプロジェクトに参加しました。以前から人気商品であるフイナンシエを製造販売していましたが、地元のをば粉を使った商品を新しく開発しました。今では東京駅の『日本百貨店』で販売されており、順調に売り上げを伸ばしています。菓子の製造販売業者は3社参加しています

「西和賀町は、岩手県内で最初に消滅するというデータ

を示され、その危機感が地域の結束を産んでいます」と、経営者の高橋忍さんは言います。当初は6事業者でしたが、今年度は12事業者、18商品、30品目に増加しました。

中でも、『いわてにしわが南部かしわプロジェクト(株)』は、岩手県の天然記念物である『南部地鶏』の血を引く『南部かしわ』の復活を目指しています。地域の農家とともに飼育、食品衛生管理を徹底した最新鋭の処理・加工場を整備して、新たな「特産品」として開発しています。

代表の高鷹政明さんは、町内の高級温泉旅館『山人』のオーナーでもあります。お客さんに提供するほか、『南部かしわ』のブランド化のために『ユキノチカラ』に参加しました。「この地域全体を、統一ブランドとして展開することがとても大事なのです」と高鷹さんは熱く語ります。

このプロジェクトの現在の担当者である、ふるさと振興課の高橋里子さんは、今後の課題について、まだ

まだ、町内の住民にこのプロジェクトが浸透していないことを挙げています。そのために、昨年度開催した『ユキノチカラツアー2017』に続き、今年度も発酵をテーマに雪国の暮らしと自然を体感するツアーを、開催しました。

このプロジェクトの最終目標として、地域商社や観光DMOなどが、地域事業者の商品を外に発信するような役割を担うことであり、その先に、地域内雇用の増加、若者の定住促進がある、と語っています。



最新鋭の機器で徹底した衛生管理を行っている『いわてにしわが南部かしわプロジェクト(株)』の処理加工施設



『雪国のだんご屋団平』の高橋雅樹さん



『お菓子処たかはし』の高橋忍さん



『いわてにしわが南部かしわプロジェクト(株)』の高鷹政明さん