



比婆いざなみ街道沿線活性化事業補助金実績

■令和2年度

事業名	高野体験「りんご塾（秋）」
申請団体	下高自治振興区
実施事業の内容	<p>高野町の特産品（りんご）をメインテーマとし、地域の資源を活かしたイベントを通じて比婆いざなみ街道・高野町の魅力を広く PR することで、四季を通じて観光人口の増加を図る事を目的とし、事業を行った。</p> <p>当初の計画では、りんごに関する四季の作業体験と四季の自然をテーマとした体験を、春夏秋冬の4回行うこととしていたが、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、春・夏・冬の3回が中止となった。</p> <ol style="list-style-type: none"> 開催日：11月14日（土） 10：00～15：00 場所：下高自治振興区（高野町） 内容 <ul style="list-style-type: none"> りんごのお話 りんごの収穫体験 原木しいたけ収穫体験 りんごの食べ比べ 広報・PR 事業 <ul style="list-style-type: none"> DM 送付：60 枚（過去のとかの体験参加者等に送付） チラシ作成：10,000 枚 →市内主要施設、県内道の駅等に設置・配布 <p>■たかの体験「りんご塾」 チラシ（約1万枚配布）</p> <p>（表面）</p>  <p>（裏面）</p> 


実績報告額	総事業費：236,304円 補助対象額：189,000円
成果と今後の展開	<p>下高自治振興区が主催となって開催した本事業であるが、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から秋の1回のみで開催となった。</p> <p>一方で、25人の定員に対し、40人を超える申し込みと参加（31人）があり、りんご収穫等の体験だけでなく、コロナ禍におけるマイクロツーリズムの観点から比婆いざなみ街道の魅力をPRすることができた。</p> <p>また、アンケートからは「また参加したい」等の声が多く挙がっており、比婆いざなみ街道の観光振興やにぎわい創出に資するものとなった。</p> <p>なお、「りんご塾」は自治振興区の自主事業として、令和3年度も春・夏に実施されたが、秋以降はコロナ禍の影響により開催を見送っている。</p> <p>今後も引き続き、「比婆いざなみ街道」のPRを踏まえたイベントとして実施される予定となっている。</p>

■令和3年度

事業名	古代米で食べるカレーの開発
申請団体	県立広島大学
実施事業の内容	<p>比婆いざなみ街道のイメージに合わせ、「古代米」と言われる黒米をベースにカレーを作り、また、庄原市産の野菜や猪肉を使用することで、観光振興・比婆いざなみ街道の活性化を目指すことを目的とし、事業を行った。道の駅たかのをはじめとした関係者の協力もあり、「いざなみかりい」として商品化をした。</p> <p>また、4月から道の駅たかの内のレストランそららでの販売をし、予定していた100食を上回る110食を販売した。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 開発期間：令和3年10月1日～令和4年3月31日 販売期間：令和4年4月8日～令和4年4月22日 2. 場所：道の駅たかの レストランそらら 3. 内容 <ul style="list-style-type: none"> ・いざなみかりいの開発 ・いざなみかりいの販売 4. 広報・PR <ul style="list-style-type: none"> ・新聞 ・Facebook ・Instagram

	<p>■いざなみかりい 画像資料</p> <p>・チラシ</p>  <p>・実物</p> 
実績報告額	総事業費：400,000円 補助対象額：320,000円
成果と今後の展開	<p>本商品は、「いざなみかりい」と名付けられ、比婆いざなみ街道を意識したネーミングかつ、地域の食材を多く活用することにより、比婆いざなみ街道の知名度向上・観光振興やにぎわい創出につながった。</p> <p>今後は、新たな特産物となるよう、レトルトカレーなどに加工するなどして、沿線のPRにつなげられる予定である。</p>

事業名	「比婆いざなみ街道 牛乳酒新ブランド」開発・販売推進事業
申請団体	東城町商工会
実施事業の内容	<p>商品を通じて「比婆いざなみ街道」活性化に向けた機運醸成、街道のPRに資することを目的とし、比婆いざなみ街道を代表する新たな酒ブランドとして、日本酒と牛乳を混ぜ合わせた新しいリキュール酒「牛乳酒」を開発した。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 開発期間：令和3年10月1日～令和4年3月31日 2. 内容 <ul style="list-style-type: none"> ・牛乳酒の開発 ・牛乳酒（サンプル）についてのアンケート 3. 広報・PR <ul style="list-style-type: none"> ・東城町商工会のPRページ

	<p>■牛乳酒のラベル</p> <p>表</p>  <p>裏</p> <p>比婆ノ癒祁 (ひばのゆき)</p> <p>庄瀬市東城町の「ルファーム農場」の産地特産牛乳と生乳酒造の醸造で造ったミルクリキュールです。 原材料には牧場から直送の生乳を、ほどんどすべて乳脂肪分を除去し、乳脂肪分 0.2%未満にした生乳を 100%使用。 日本酒は硬水で造った辛口の清酒を使用。</p> <p>品目 リキュール</p> <p>原材料名 無脂肪牛乳(国内製造)、清酒 アルコール分 8% 内容量 720ml 保存方法 製造後冷蔵冷蔵保存 販売者 東城酒販株式会社 製造者 庄瀬市東城町川原 145 1F TEL:08477-2-2185 白鷺食品株式会社 岡山県真庭市成羽町下日名 163-1 TEL:0864-42-3132</p> <p>●お酒は 20 歳になってから。 ●妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。 ●よく酔ってからお飲みください。 ●開封後は冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください。</p> <p>製造年月 2022.3 バーコード:4580750670006</p>
実績報告額	総事業費：635,000 円 補助対象額：508,000 円
成果と今後の展開	<p>牛乳酒は、比婆いざなみ街道のロゴマークやキャラクター、沿線物資の写真を活用したデザインのラベルが使用されており、比婆いざなみ街道の知名度向上に資する商品開発となった。</p> <p>本事業は、東城町商工会により実施されているが、牛乳酒自体は酒造メーカーに製造を依頼し、東城酒販組合が販売につなげることとなっている。</p> <p>なお、販売については、サンプル品によるアンケートの分析結果、また、採算ベースに乗せることができるかどうかを踏まえた検討が行われている。</p> <p>今後も、「比婆いざなみ街道」のPR、また街道沿線の新たな特産品となるような事業展開が期待される。</p>