

庄原の逸品

食材の宝庫を生かした 観光地域づくりが スタート

～庄原市の逸品づくり事業～

りんご、大根、コメ、そば、肉用牛、生乳、卵…など、庄原市には県内最大級の生産量を誇る農畜産物やブランド力のある産品があり、食材の豊富さが庄原市の強みと言えます。多くの観光客が「その土地らしさ」を求める今、「食材の宝庫」という本市の強みを生かし、地産食材を使った料理開発や特産品づくりを進めるなど、「庄原市の逸品づくり事業」に取り組みます。

商工観光課にぎわい観光係 ☎0824-73-1179

観光誘客で地域経済を活性化

日本の総人口の長期的な減少が予想される中、本市でも年々人口が減少し、地域内消費の低下で地域経済が縮小傾向にあります。この状況が続けば、地域内雇用が縮小し、人口減少に拍車をかけ、地域の存続にも影響を及ぼしかねない状況です。そのため、「食べたいモノ」「買いたいモノ」を増やし、人口減少により縮小した地域内消費を観光客の誘致で補い、地域経済の活性化を図ることが求められています。

旅の目的は「食」重視に

じゃらん宿泊旅行調査2013によると、観光の目的に「食」を挙げる人が多く、「これを食べるために訪れる」と思わせるほどの強力な産品でなくても、観光先でその地域ならではの味に出会うことができれば、観光客の満足度は上がり、リピートの可能性が高まると指摘しています。昨年、本市が道の駅などで実施したアンケートでも、「そこでは買えないモノ」や「地域らしさを感じるモノ」を求めていることが明らかになりました。

「逸品づくり」で 地域内経済循環を創造

高野地域では、平成23年度からモデル的に「高野の逸品100プロジェクト」

として地元農畜産物を使った特産品開発に取り組み、80品目を超える「高野の逸品」が開発されました。このプロジェクトでは、専門家を活用し、加工方法や食味のほか、商品コンセプトをパッケージデザインに反映させることで、「おいしい」「かわいい」「おしゃれ」など、観光客に人気の逸品が生まれました。今回、このプロジェクトをモデルに、地元農畜産物を活用した逸品づくりを市内全域で取り組むことで、農業者から商業者まで幅広い地域内経済循環を創造し、地域経済の活性化を目指します。

庄原市の逸品づくり事業

- ① 地元農畜産物を活用した特産品づくり
- ② 庄原らしい食メニューづくり
- ③ 特産品の販売促進

逸品づくりの参加者募集！

庄原観光いちばん協議会（17ページ参照）では、地元農畜産物を使った「逸品特産品・料理開発」をしてみたい方を募集し、その取り組みを全力で支援します。

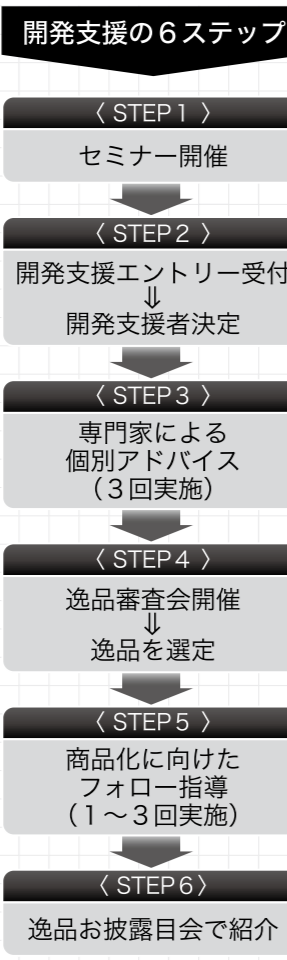
この開発支援に応募していただいた方は、専門家による個別指導で商品コンセプトづくり、味、パッケージデザイン、販売促進などのアドバイスが受けられるとともに、開発した特産品などのパッケージデザイン補助やパンフレットへの掲載、販売促進支援などの特典がいろいろ。このチャンスを逃さないでください。

主な支援メニュー

- ・専門家からの個別指導の実施
- ・パッケージデザインに係る費用の補助
- ・食をテーマにした周遊パンフレットへの掲載
- ・販売促進のためのプロモーション活動

対象者

- ① 市内に住所がある人、または市内に事業所がある法人・団体など
- ② 市内産の農畜産物を原料として使用し、市内で加工または調理していること



応募方法

と。ただし、事情により市内で加工などできない場合は、市外の加工も可。

商工観光課および各支所産業振興室・産業建設室に設置している「開発支援エントリー用紙」（特産品と料理の2種類）に必要事項をご記入の上、次の申し込み先へ提出するか、FAXまたはメールでお申し込みください。開発支援エントリー用紙は市のホームページからダウンロードできます。

● 応募締め切り 7月31日（木）まで
● 申し込み問い合わせ
庄原観光いちばん協議会 逸品推進部会（事務局 庄原市商工観光課にぎわい観光係）

☎ 0824-73-1179
FAX 0824-72-3322
メール kankou@city.shobara.hiroshima.jp

セミナー・講座を開催！

庄原逸品料理を作ろう！ 逸品料理セミナー

講師 平山友美 フードトータル
プランニング代表取締役

平山 友美 氏

【プロフィール】
食の情報の専門家であるフードアナリストの最上級資格を持つ数々のレシピ提案や調理指導を実践。「食」を通じた地域活性化事業のアドバイザーとして活躍。

とき 7月22日（火）14時～16時
ところ 庄原市総合体育館

売れる！特産品づくり講座

講師 榎フィールドワーク
代表取締役

榎 孝洋 氏

【プロフィール】
「九州のムラ市場」をはじめ、九州各地の特産品開発を手掛ける。「道の駅たかの」のアドバイザーとして、高野の逸品づくり事業に貢献。総務省地域力創造アドバイザー。

【庄原会場】
とき 7月23日（水）14時～15時30分
ところ 庄原市総合体育館

【高野会場】
とき 7月23日（水）19時30分～21時
ところ 高野支所

【東城会場】
とき 7月24日（木）14時～15時30分
ところ 東城支所

地元の「逸品」で 「おいしい町・庄原」を アピールしたいですね



道の駅たかの
観光コンシェルジュ
榎 孝洋 さん

「道の駅たかの」のオープン以来、たくさんのお客さまとお話する機会があるのですが、その中でやはり「その土地ならではの食べ物」「作り手が感じられる商品」が求められているのだな～とつくづく感じています。

高野地域では、「道の駅たかの」オープンまでに3年をかけて特産品開発に取り組み、地元素材・手づくりこだわって、パッケージも「高野の雪」をモチーフにデザインを統一した「高野の逸品」を生み出してきました。

お客さまにも「この商品はおしゃれでお土産にも使いやすいですね」「ほかで見たことがないデザインの地元の手づくり商品が並んでウキウキします」と高評価をいただいています。

この度、こうした高野の取り組みが庄原市全域に広がるとお聞きしました。

市内それぞれの地域の特徴を活かした素敵な「逸品」が「道の駅たかの」にもたくさん並ぶのを今から楽しみにしています！

特産品づくりに少しでも興味のある方は、ぜひこの機会を逃さずチャレンジしてくださいね。