



秋田犬ツーリズム通信「奥秋田」

vol.000 (プレ創刊号)

発行日：2021年1月20日

発行人：秋田犬ツーリズム

関係者の皆様とより良い関係の構築を目指して！

一般社団法人秋田犬ツーリズムは観光地域づくり法人(DMO)として、平成28(2016)年度より大館市・北秋田市・小坂町・上小阿仁村の秋田県北部4市町村をカバーする観光振興に取り組んで参りました。

その結果、秋田犬の世界的な人気とも相まって、この地域を訪れる観光客は大幅に増加し、地域のブランドイメージも大きく向上しました。また、観光庁が重点的に支援する全国32団体の「重点支援DMO」に選定されたことや、第6回ジャパン・ツーリズム・アワードにおける「DMO推進賞」受賞など、外部からも大きな評価をいただきました。これもひとえに市町村、関係事業者、住民の皆様のご協力による賜物であり、この場を借りて厚く感謝申し上げます。

さて、秋田犬ツーリズムの活動はこれまでも新聞や市町村広報紙などで紹介されてきたところですが、この度、関係者の皆様に向けて活動を定期的にお知らせするためのニュースレター「秋田犬ツーリズム通信 奥秋田」を発信することといたしました。今回のプレ創刊号を機に月1回のペースで、秋田犬ツーリズム連絡調整協議会会員、行政、連携するDMO、その他関係機関や希望する個人などにeメールで発信するほか、当社HPやSNSなどを通じて発信し、皆様とのより良い関係構築を目指します。

タイトルとなる「奥秋田」は縄文から受け継がれてきたこの地域が持つ遺跡、伝統文化、食はもちろんのこと、素朴で温かい心を持った人々が待つ「秋田の奥座敷」としてのイメージを表現する呼称として今後活用していきます。

地元学生とタイアップした産学連携による発信

秋田犬ツーリズム通信の発行にあたりまして弊社の活動報告のほか、住民とのつながりを意識した情報発信に努めたいと考えており、その一環として地元の高校生を巻き込んだ産学連携による発行を進めて参ります。

かねてから地域の教育機関との関係を重視し、積極的に学生の職場体験・インターン受入れや学校での講演、人材交流を重ねてきましたが、学生の社会活動への参加、DMOや観光業への理解促進のために、地元の高校生に地域の素材などを活かした情報発信を担っていただきます。

予約システム「DISCOVER 奥秋田」運用開始

秋北航空サービス株式会社と連携し、2021年1月25日から予約システム「DISCOVER 奥秋田」の運用を開始予定です。

この予約システムは、秋田県の観光地創生支援事業の補助金を使って製作したもので、コロナ禍の中でこそ回復期に向け、インバウンド誘客も含めた観光地としての競争力を高めるべく、エリアの観光事業者が分野横断的に連携し、オーダーメイドツアーの造成、そのガイド派遣、コンシェルジュ設置、交通事業者と連携した移動商品の造成を進め、ワンストップですべてが組める予約システム等を構築することを目的としています。

地域に親しまれるように、この地域をさす「奥秋田」という呼称を創出し、観光事業者様などがエリアのブランド化をしやすくすることも狙っています。

この地域をイメージしたロゴも新たに創り出し、多角的な展開も視野に入れていきます。

じもとぴっく!

今月の記事担当
秋田県立秋田北鷹高等学校
家庭クラブ

こんにちは！秋田北鷹高等学校家庭クラブです！

私たち秋田北鷹高等学校家庭クラブは、1年生が4名、2年生が1名で地域のための活動に取り組んでいます。今年度は、にんにくの新しいメニューを考えたり、布ぞうりを製作し、高齢者福祉施設に寄贈したりする活動を行っています。



地元のにんにくを使用したレシピ開発に着手！

私たち家庭クラブは秋田にんにく生産者協議会与連携して、にんにく・黒にんにくで多くのレシピを考案しました。レシピ発表会では優秀賞となることができました。秋田にんにく生産者協議会の方によると、秋田県はにんにく生産量が第7位で、第2位を目標に様々な取り組みをしているそうです。特にフルーティーな味わいが魅力の黒にんにくの生産にも力を入れているそうです。

今回は私たちが考えたレシピから、イチオシの「バスク風チーズケーキ」を紹介します。茹でたにんにくをたっぷりチーズケーキの下に敷き込み、風味豊かに仕上げました。レシピ発表会では協議会の方からも「ぜひ、商品化してほしい」と高い評価を頂くことが出来ました。



私たちは、これからもっと多くの方に秋田県産にんにくの魅力をPRし、手に取っていただけるよう活動していきます。

秋田県立秋田北鷹高等学校 家庭クラブ一同

バスク風チーズケーキ、ぜひ作ってみてください！

〈クラブ員からの食レポ！〉

乳製品を使うことでにんにくの匂いが抑えられ、にんにくが苦手な人でも食べやすいチーズケーキを作りました。

みなさんは、にんにく入りに驚きますが、絶対おいしいというはずですよ！（S.Y）

【材料（4人分）】

クリームチーズ…200g	生クリーム…200ml
砂糖…100g	卵…2個
薄力粉…大さじ1	にんにく…2株

【作り方】

- ①にんにくは皮ごと柔らかくゆでる。皮から取り出して芽を除く。
（皮をむいて、電子レンジで加熱してもよい）
- ②クリームチーズ、生クリーム、砂糖、卵、薄力粉を混ぜる。
- ③皮と芽を除いたにんにくを型に敷き詰めてから、②の生地を流す。
- ④220℃に予熱したオーブンで 40～50分焼く。
※黒にんにくで作る場合は、刻んで生地に混ぜ込んで焼きます。



敷き詰めたことでどこを食べてもにんにくを感じることができます。（K.N）