



秋田の枝豆あんトッピング発売開始！

この度、井村屋グループ株式会社（代表取締役会長（CEO）：浅田剛夫）と連携し、秋田県産朝採れ枝豆を使用した新商品「秋田の枝豆あんトッピング」が発売開始となりました。

「秋田の枝豆あんトッピング」は忠犬ハチ公が取り持つ縁により、ハチ公の生まれ故郷の大館市などで組織する地域連携DMO 秋田犬ツーリズムと、上野博士の出身地である三重県津市に本社のある井村屋株式会社とのコラボが実現したもので、井村屋の人気商品、あんトッピングシリーズの一つとして販売されます。

2021年8月17日からいとく大館ショッピングセンターで先行発売され、北海道、東北、関東全域（新潟、長野、山梨含む）、三重県で発売中です。

原料となる朝採れ枝豆ペーストは、大館市の株式会社ファーム畠山（代表取締役：畠山博実）、佐藤ファーム（代表：佐藤謙一）と北秋田市の株式会社たかのすファーム（代表取締役：内山正博）の枝豆を使用しており、有限会社ナチュラルファーマーズ（代表取締役：辻与志博）に加工委託しております。

今後も生産者様・加工事業者様・関係機関と連携を図り、秋田県産の枝豆の認知度の向上・価値向上に向けて取り組んで参ります。

商品の情報やオリジナルレシピを掲載する特設サイトを公開中！

下記の URL または QR コードからぜひご覧ください。

<https://imuraya.visitakita.com/>



朝採れ枝豆事業、5年目に突入！

秋田犬ツーリズムでは、2017年から秋田県産枝豆の知名度の向上と価値の向上を目指して、地域の生産者様、加工事業者様、関係機関と協力して、「朝採れ枝豆」のブランド構築に努めて参りましたが、おかげさまで今年で活動5年目を迎えることとなりました。

枝豆は収穫後、累計積算温度 300℃時を超えると食味が 20%落ち込むという研究結果もあり、鮮度を保つことが難しい食べ物として知られています。そのため枝豆の美味しさのレベルが落ちる前の鮮度を保った状態で加工・冷凍保存しておく加工食品に活路を見出し、ブランド構築に取り組んで参りました。

枝豆本来の味わいを活かした商品コンセプトは、多くの企業様に共感をいただき、2018年には秋田の枝豆スナック（株式会社ギンビス）、2019年の秋田枝豆ビール（株式会社ルーチェ）、2021年の秋田の枝豆あんトッピング（井村屋株式会社）など、各社様との共同開発による商品展開や海外輸出などにつながって参りました。

これからも秋田県産枝豆のブランド力の向上につながるよう、取り組んで参ります。

みなさまに支えられておかげさまで「朝採れ枝豆」5年目



生産者・加工業者・地域のみなさんとともに、
これからもおいしい枝豆をみなさまにお届けします。

上小阿仁村写真展 9月1日から

上小阿仁村の共催のもと、「上小阿仁村写真展」を開催致します。

これまで秋田犬ツーリズムでは、上小阿仁村で暮らす方々の地域に対する愛着や誇りを醸成することによる住民と訪問者双方に魅力的な地域づくり推進の取り組みを進めて参りました。

その取り組みの一環として企画した本写真展では、地域住民の方から募集した「過去」の写真等に加え、上小阿仁出身の石上沙也花（いしかみさやか）さんから提供いただいた「現在」の写真やノースアジア大学国際観光学科の学生の方々による取材をもとにした展示によって、上小阿仁村に暮らす皆様の思い出と今ある村の宝を地域内外の方々と共有し未来の姿を見つめることをテーマといたしました。

上小阿仁村で世代を超えて育まれてきた魅力と村の未来の姿について、本写真展にお越しいただいた皆様と一緒に思いを巡らせる機会となることを期待すると共に、今後も村の魅力を地域内外の方々に広く知ってもらうための機会創出を継続して参ります。

【開催概要】

場所：道の駅かみこあに 情報休憩室

所在地：秋田県北秋田郡上小阿仁村小沢田字向川原 66-1

期間：令和3年9月1日（水）～9月30日（木）

時間：8:00～20:00（入場無料）

共催：上小阿仁村

主管：阿仁合コミュニケーション

協力：NPO 法人こあに食農観応援隊 ノースアジア大学

かみこあに観光物産株式会社 日本工営株式会社

上小阿仁小中学校 北秋田地域振興局 上小阿仁村観光協会



観光庁 データ収集・分析事業への取り組み

秋田犬ツーリズムでは、観光庁が公募する令和3年度「観光地域づくり法人による宿泊施設等と連携したデータ収集・分析事業」の採択を受けており、事業の開始に向けた取り組みを進めております。

当事業では、データをリアルタイムに収集・分析できる仕組みとして、DMOのニーズを踏まえ、「地域内の宿泊施設の宿泊客データを収集・分析するプラットフォーム」と「地域のファンをつくり、リピーターを確保するCRM（顧客関係管理）システム」を統合したシステムを活用することにより、DMOが地域全体の宿泊者数や観光客のニーズ等を把握することを可能にし、定量的な根拠に基づく取組により、旅行消費の増大、リピーターの確保を図ることを目的としております。

令和3年度は、高知県東部9市町村（（一社）高知県東部観光協議会）・奈良県吉野町（（一社）吉野ビジュアルビューロー）とともに、大館市・北秋田市・小坂町・上小阿仁村が事業モデル地域として選定されております。

事業開始に先立ち、6月10日・11日の2日間に、観光庁、JTB、アプリ開発会社サイモンズ・気仙沼地域戦略（DMO）にお越しいただき説明会を開催し、当地域内の55事業者様70名にご参加いただきました。

また、7月15日・16日には、宿泊データ分析システム事業に係る宿泊事業者様向けの説明会を行い、当事業へのご理解とご協力をお願いしているところです。

「地域内の宿泊施設の宿泊客データを収集・分析するプラットフォーム」の形成事業および「地域のファンをつくり、リピーターを確保するCRM（顧客関係管理）システム」のアプリ開発事業の2事業ともに、ご協力いただける事業者様を随時募集しております。

ご不明な点がございましたらお気軽にお問い合わせください。

香港ブックフェア 2021 オンラインライブ中継配信への協力

アフターコロナ後の旅行先として、当地域を選択してもらうことを目的に、かねてよりターゲット国としている香港向けに当地域の観光素材をPRするオンライン配信を7月17日に実施いたしました。

香港最大級の一般消費者向けイベント「香港ブックフェア2021」にJNTO（日本政府観光局）香港事務所が出展し、リアルタイムで観光スポットの様態を配信するオンラインライブ中継を行う事業に協力し、実現したものです。

配信では、大館市の秋田犬の里およびベニヤマきりたんぼ工房からの生中継のほか、動画を活用して大館小坂鉄道レールバイクを紹介しました。



進行を務める香港人スタッフのナタリー

小坂七滝ワイナリーオンラインツアー催行

かねてより弊社と連携して地域内のアクティビティを販売しているベルトラ株式会社のプラットフォームを使用し、7月31日に小坂七滝ワイナリーのご協力のもと第2回目の醸造所見学&試飲オンラインツアーを開催しました。

7月31日のオンラインツアーは、ごく少数人数での開催となりましたが、新型コロナウイルスの感染拡大により県境を越えた不要不急の移動が制限されているなかで、自宅にいながら旅行体験を味わうオンラインツアーの需要は日に日に高まっております。

小坂七滝ワイナリーでは、国内企業からの依頼を受けて7月17日にオンラインワイナリーツアーを独自開催し、同企業から253名の参加がありました。上記のツアーは、社員旅行をオンラインツアーに代替して開催されたものです。

今後も、この地域に根差したコロナ禍における新たな旅の形を地域の皆様と作り上げて参ります。



市日活性化に向けた取り組み

秋田犬ツーリズムでは、かねてより市日の観光資源としての活用を目的に、市日マップ・カレンダーの整備、ワークショップの開催をしてまいりました。

この度「早口市日たけのこ祭り」に続き、8月19（木）に開催された「早口市日夏の縁日」に、市日の活性化と地域経済の下支えを目的に参加いたしました。

新型コロナウイルスの感染拡大を受けて、大規模イベント等が中止となるなかではありますが、出店者および来場者のマスクの着用、消毒、三密の回避を徹底し、無事盛況のうちに終わることができました。

出店することで見てきた市日の現状や来場者からのご意見などをもとに、市日の関係者の皆様とともに今後の市日の在り方などを探っていけるよう努めて参ります。



8月19日のイベント時の様子

「ししとうカレー」ご当地レトルトカレー 10 選入り!

お久しぶりです!秋田北鷹高等学校家庭クラブです!

私たち家庭クラブは、2年生4名で地域のための活動に取り組んでいます。創立10周年という節目に、これまでの先輩達が築いてきた活動を振り返って自分たちが継続して何かできるものはないか探しています。

先輩が考案したバター餅のアレンジレシピを作ったり、家庭クラブ活動の一環で開発・商品化された「比内地鶏とししとうのプレミアムカレー」について調べ、試食するなど活動しています。

2021年5月29日発行の日本経済新聞「なんでもランキング 学校発レトルトカレー」の特集内で、「比内地鶏とししとうのプレミアムカレー」が、北秋田市の特産品である「ししとう」を活用して地域活性化に貢献している点などの評価を受け、ご当地レトルトカレー10選に選ばれました!

同商品は、道の駅たかのす「大太鼓の里ぶっさん館」で販売。北秋田市ふるさと納税の返礼品になっています。



今年度初! ボランティア活動

6月に「チャレンジきたっこ」というコムコムで行われたイベントに参加し、支援の必要な子どもたちと音楽を通して触れ合いました。一緒に曲に合わせて楽器を鳴らしたり、大きな布を皆で上げ下げしてくぐったりする遊びをしました。

初めての経験でしたが、他のボランティアの方々と協力して、上手にコミュニケーションが取れるように頑張りました。

担当の方から「移動の時の補助や冷たくなった手を丁寧にさすってくれて嬉しかった」と感謝のお言葉を頂くことができました。



バター餅入りパイ おいしいのでぜひ作ってみてください!

〇材料 ※北秋田市の郷土菓子バター餅をアレンジ

〈バターもち〉

切りもち・・・2個 卵黄・・・1個
バター・・・10g 片栗粉・・・適量
砂糖・・・大さじ1

〈パイ生地〉

薄力粉・・・200g 卵・・・1個
バター・・・100g あんこ・・・50g
水・・・100ml くるみ・・・50g

〇作り方

1 バターもちを作る

- ①切りもちに、水を加えて電子レンジ2分温め、なめらかになるまで混ぜる。
- ②もちが温かいうちにバター、砂糖、卵黄を入れて混ぜる。
- ③まな板の上に片栗粉を広げ、バターもちを1口大にちぎる。

2 パイ生地を作る

- ①冷やしておいた薄力粉にバターを入れ、ヘラでバターがパン粉状になるまですりつぶす。
- ②冷たい水を入れひとまとめにし、伸ばしてから3回折り畳み、冷蔵庫で1時間冷やす。

3 組み合わせる

- ①オーブンを200℃で予熱しておく。
- ②パイ生地に薄力粉をまぶしながら綿棒で伸ばしたらあんを塗り、バターもち、クルミをのせてから包む。
- ③包んだものに溶き卵を塗り、オーブン200℃で約20分焼く。

