

秋田犬ツーリズム通信「奥秋田」

Vol.008

発行日：2026年2月20日

発行人：秋田犬ツーリズム

◆シンガポール開催「THE JAPAN RAIL FAIR 2026」に出展！



2月6日～8日、シンガポールで開催された日本各地の食と文化を紹介するBtoC型展示会「TASTE ON TRACK: THE JAPAN RAIL FAIR 2026」に出展いたしました。

本イベントは、まだ知られていない日本各地の魅力を発信し、シンガポールと日本をつなぐことを目的とした展示会です。秋田犬ツーリズムのブースでは、奥秋田エリアの観光PRをはじめ、地域産品（みそつけたんぼ・いぶりがっこ・りんごジュース・秋田犬ぬいぐるみ）の販売、Instagramフォロー

キャンペーン、さらに秋田犬Caféと中継をつないだライブストリーミングを実施しました。

すでに訪日予定を決めている来場者が多く「大館アメッコ市」や「犬っこまつり」などの小正月行事、8月の「北東北三大祭り」への参加を予定している方もおり、具体的な旅行計画の中で立ち寄り先を探している様子うかがえました。

関心の高いコンテンツは「秋田犬」および「雪・樹氷」であり、秋田犬と柴犬の違いに関する質問も多く、基礎的な情報発信の重要性を再認識いたしました。忠犬ハチ公については中高年層での認知度が高い一方、若年層では認知が限定的である傾向も見られました。

また、秋田県の地理的位置に関する認知は依然として低く、北海道や青森県の認知度が高いことから、これら地域との広域的な連携を視野に入れた情報発信の必要性を感じました。



地域産品は、いずれも現地での認知度がほぼない状況からのスタートとなりましたが、試食を通じて丁寧なPRを行いました。

みそつけたんぼは最終日に完売した一方、いぶりがっこは価格帯（1パック約800円相当）が購買の障壁となり、販売面では課題が残りました。りんごジュースは老若男女を問わず好評で、特に家族連れから高い支持を得ました。砂糖不使用である点が評価につながったものと考えられます。

Instagramフォローキャンペーンでは、373名のフォロワーを獲得いたしました。既存フォロワーの来場も確認され、継続的な情報発信の効果が一

定程度現れているものと考えられます。

秋田犬のライブストリーミングでは、秋田犬Caféの看板犬「陸奥」「源太」と会場をつなぎ、来場者にリアルタイムで交流いただきました。体験型コンテンツは来場者の滞在時間を延ばす効果があり、当地域の印象をより強くし、ファンの獲得につながりました。

シンガポール市場は旅行会社を介さない個人手配（FIT）の割合が高く、滞在期間も1週間から10日間程度と比較的長期に及ぶ傾向があります。そのため、既存の旅程に組み込みやすい具体的な立ち寄り提案が求められていると考えられます。

今後は、各国の市場特性を的確に捉え、広域連携と具体的提案の双方を意識した戦略的な情報発信を強化し、奥秋田エリアへの誘客拡大につなげてまいります。



◆外国人インフルエンサーを招聘しエリアの魅力を大発信！

当地ならではの豊かな自然と文化の魅力を海外へ発信するため、1月28日（水）から30日（金）にかけて外国人インフルエンサー3名を招聘しました。

期間中は、きりたんぼ作りやマタギ文化体験、カンジキ歩き、鹿肉解体、みそづくり、秋田犬とのふれあい、秋田米体験、伊勢堂岱遺跡見学など、地域の暮らしと文化に根ざしたプログラムを体験してもらいました。



みそ作り体験

日本初の秋田犬とふれあえるカフェでは、愛らしい秋田犬たちを思う存分モフモフし、心とむひとときをお過ごしいただきました。

また、現役のマタギとともに雪山へ分け入り、設営から携わりながら熊肉をBBQスタイルで味わう貴重な体験や、鹿の身体的構造を学びつつ丁寧に捌いていく解体体験など、自然と共に生きる秋田の文化にも触れていただきました。



マタギ体験

さらに「GOKIGEN Cabin 大地と風」では、秋田の家庭料理を調理過程から体験し、お米の食べ比べを通して“お米の秋田”の奥深さを堪能。締めくくりには、日本文化と切り離せないみそづくりを一から体験し、出来立てのお味噌汁でほっと温まりながら、その豊かな風味と奥深さを感じていただきました。

自然・食・文化が調和した秋田ならではの時間を、存分にお楽しみいただく機会となりました。



家庭料理体験



インフルエンサー紹介

◆チージー氏 マレーシア出身。主にシンガポールを中心としたアジア英語圏の女性層を対象に発信を行う女性インフルエンサー。SNS 総フォロワー数は約 60 万人。幼少期から憧れていた日本の魅力を世界へ発信し、交通系大手企業や全国約 100 の自治体から起用された実績を持つ。当エリアには度々訪れており、特にマタギ文化への関心が高い。



◆ドニー・キンボール氏 アメリカ出身の男性ブロガー。主に欧米を対象に SNS で約 36 万人のフォロワーを有し、自身のブログは累計 30 万人以上の訪問を記録。日本の知られざる魅力を紹介し、海外旅行者と地域との架け橋となる情報発信に注力している。デジタルマーケティングの知見を活かし、日本国内の DMO 等のコンサルタントも務める。



◆山ガール Melissa 氏 台湾出身の女性インフルエンサー。アウトドア活動と旅行を愛し、日本各地での登山・旅行経験が豊富。冬季の赤岳登頂、八ヶ岳縦走、富士山登山などの実績を持つ。旅先での体験を継続的に発信し、ブログ記事の累計閲覧数は 740 万回を超える。

インフルエンサーの視点を通じ秋田の魅力を世界へ届けてまいります！

◆ ANA と連携したプロモーション動画の撮影・発信を行いました！



当地域への国内客の更なる誘客を目的に、ANA 公式 YouTube チャンネルと連携した動画制作並びに発信を実施いたしました。

この取り組みは、ANA 便のみが就航している大館能代空港を利用した当地域への来訪を促すため、ANA ファン層をターゲットにエリアの観光コンテンツを訴求するものです。

撮影は、1月28日（水）～29日（木）に行われ ANA 客室乗務員でもある当法人社員・濱田がナビゲーターを務め、地域の観光スポットを巡りながら、地元の方々との交流や体験を通して、「秋田犬・忠犬ハチ公」をはじめとする奥秋田の暮らしや温度感を丁寧に紹介しております。

大館能代空港では、毎月8のつく日に行われている秋田犬のお出迎えの様子を撮影しました。日本で唯一、秋田犬が出迎えてくれる空港であることを印象的に伝えながら、秋田県北エリアへの玄関口としての大館能代空港の魅力と役割を改めて発信しています。

続いて訪れた「秋田犬の里」では、佐藤館長にご案内いただき、施設の見どころや楽しみ方を丁寧にご紹介いただきました。また、YouTube 撮影と連動し、ANA 公式インスタグラムのストーリーにてリアルタイムで4回の発信も行われ、臨場感あふれる現地の様子をお届けしました。



秋田犬の里



康楽館



小坂鉱山事務所

歴史ある芝居小屋「康楽館」では、館内ガイドの方から建築の魅力や見どころ、長い歴史にまつわるエピソードを伺い、その趣と文化的価値を映像に収めています。

「ふるさわおんせん」では、秋田犬とのふれあいやランチのひとときを撮影し、宿にいながら貴重なふれあい体験ができる魅力を発信しました。

さらに、「としよ木漏れ日」では、秋田犬と過ごせる古民家ならではの宿泊風景や、朝夕のお散歩体験の様子を撮影し、ここでしか味わえない特別な滞在を紹介しています。



民宿としよ木漏れ日



ふるさわおんせん

撮影の合間には、街並みや風景も丁寧に切り取りながら、このエリアならではの空気感や暮らしの魅力もお伝えしました。今後は動画公開を通じ、大館能代空港を活用した、奥秋田への来訪意欲喚起と認知拡大を目指します。

秋田犬を軸に、人・文化・風景が重なり合う秋田県北エリアの奥深い魅力を、映像を通してお届けしていきます。

なお、「秋田犬の里」および「リカーショップたかはし」様では、本動画をご覧になって来訪された方に向けたプレゼント企画をご用意いただいております。映像をきっかけに実際の旅へとつながる仕掛けも合わせてお楽しみください。YouTube動画は3月下旬にアップする予定です。

◆高崎経済大学学生の研究に係る受入に協力しました！

昨年の9月9日から11日にかけて、「大館能代空港の利用促進をベースとした地域活性化に関する研究」に取り組む高崎経済大学の学生11名が、奥秋田エリアを視察し地域事業者との意見交換をしました。



本事業は、ANA 秋田支店と高崎経済大学による共同フィールドワークとして実施。9月の現地取材では、タイ人向け、オーストラリア人向け、日本人若年層向けの各グループがそれぞれの視点で地域を深掘りし、ターゲット別のInstagram 投稿案およびツアー提案書を制作しました。



その成果発表として、1月22日にオンラインで最終プレゼンテーションを実施しました。秋田犬ツーリズムは、Instagram 投稿制作などの面で伴走支援を行い、若い感性と地域資源を結びつける取り組みを後押ししました。

地域と学生がともに描いた新たな観光の可能性が、今後の空港利用促進とエリア活性化へとつながることが期待されます。

◆Cafe の取材中です！

ホームページのCafe ページ増設に伴い、大館市・北秋田市のCafe を取材しています。現在4店舗の取材を終えました。

地域に根ざし、それぞれに物語をもつ素敵なお店との出会いに、あらためてこのエリアの魅力の深さを実感しております。

今後は、小坂町、上小阿仁村へと取材エリアを広げ、4地域それぞれの個性が光るCafe をご紹介してまいります。



引き続き、皆さまの温かいご協力を賜りますよう、どうぞよろしくお願い申し上げます。

◆大人気番組 秘密のケンミンSHOW 極 で、きりたんぽ が特集されました！！



番組内でご紹介いただいた「十字屋きりたんぽ店」さんのきりたんぽに大変多くの反響を頂戴し、弊社ECサイト「こだわりAKITA セレクション」にも多数のご注文をいただいております。心より御礼申し上げます。本場の味わいが、全国へ広がっていることを大変うれしく感じております。

この機会を通じて、きりたんぽはもちろん、当地域が誇る多彩な特産品や食文化にも関心をお寄せいただけたらと願います。これからも、地域の魅力を全国へお届けしてまいります！

◆大館アメッコ市の「旗持ち体験」を商品化しました！



2月14日（土）15日（日）に行われた大館アメッコ市の名物企画「白ひげ大神巡行」で、来場者参加型のアクティビティ「旗持ち体験」を大館アメッコ市実行委員会と協力して開発し、販売しました。（1人2,000円）

白ひげ大神巡行は、田代岳から神様がアメを買いに下りてくるといふ伝説を再現したパレードで、参加者は「五穀豊穡」・「商売繁盛」といった縁起言葉が書かれた幟旗を持って神様一行の後ろを歩き、パレードに参加する内容となっております。

2日間の合計で8名（アクティビティジャパンでご予約の5名＋当日参加の3名）が体験し、うち4名は秋田県外からの参加者でした。

参加者の中には沿道の来場者とハイタッチしたりして交流する人や、祭に参加している気分が強まったと喜ぶ人がおり、全体的に満足度が高い体験コンテンツになりました。



また、これまで「旗持ち体験」はイベント関係者がボランティアで行っていたことから、参加者がさらに増えることで、関係者の負担を減らすことにもつながり得ると考えられます。

次回の開催時によりよい体験になれるよう、評価点と反省点を精査し、関係者と協議して参ります。

◆朝採れ枝豆使ってます！

大館アメッコ市にて、朝採れ枝豆のフリーズドライパウダーを使用した枝豆味のアメッコを、大館市の菓子店、「斎作屋菓子舗」様、「大正堂」様に製造・販売いただきました！



この枝豆パウダーは、大館市・北秋田市の生産者・加工事業者とともに取り組む「朝採れ枝豆」ブランド商品の一つで、枝豆の採れたての味わいを損なわないように独自の基準を設けて加工しております。

この他にも、ChekeRice 様の朝採れ枝豆の秋田ガパオライスなど、朝採れ枝豆ブランドを使った商品を販売するアメッコ市の出店者がおり、朝採れ枝豆の輪が広がって来ております。

◆来訪者数データ速報（出所：東北観光 DMP（Agoop 社データ））

秋田犬ツーリズムではビッグデータを活用したマーケティングを行っています。スマホ GPS データを基に計測した当地域への来訪者数の速報値を毎月お知らせします。※注：数値は拡大推計されており、実数ではありません。外国人客および各市町村の居住者を除く数値です。

年間の傾向把握

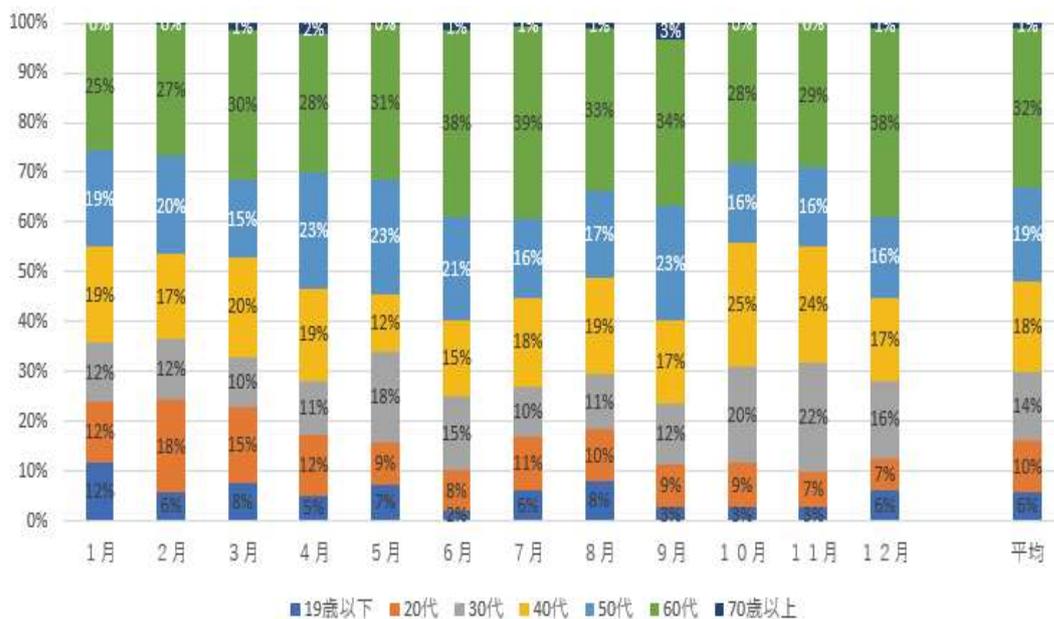
1～3月号では、2025年の宿泊者の傾向について振り返ります。

- ・年間の宿泊客数は2024年と比較してもほぼ同様の傾向で推移しています。
- ・当地域では8月の宿泊客が最も多く、約25,000人です。次いで紅葉の10月、GWの5月を中心に宿泊客が多くなっています。
- ・閑散期と言えるのは12月から3月で、8月の約半分程度となります。



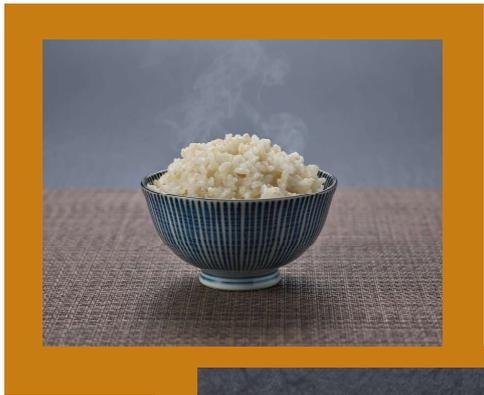
月別 宿泊者の年代割合

- ・年間を通した平均では、60代（32%）が最も多く、50代（19%）、40代（18%）と続きます。
- ・月別の違いを見ると、下記のような顕著な傾向がみられました。
 - ① 6～7月および12月は60代の割合が多く、40%近くを占める。
 - ② 1～3月は若年層（19歳以下および20代）の割合が20%を超える
 - ③ 10～11月は30代と40代の比率が大きくなり、45%以上を占める。





◆「こだわり AKITA セレクトショップ」のおすすめ商品を紹介します！



新・定吉胚芽精米ズッパーサン

¥3,500 (税込) 税率 8%

食べやすく、栄養豊富、食味よし！

特色①あきたこまちの変異種「ズッパーサン」は、昨年新種登録した話題のお米。コメ粒の大きさはあきたこまち R の約 1.5 倍の大きさで食味抜群です。

特色② 50 年以上かけて、栄養豊富な胚芽とヌカ層を残す精米技術を確立した大森定吉さん。ビタミン B1 と食物繊維は、あきたこまち R 白米の 3 倍です。

特色③栽培期間中化学肥料(窒素成分)不使用、土壌環境改善に有効なバイオ微生物酵素堆肥だけで栽培。だから安心してどなたも召し上がれます。

特色④栄養を逃さないため、「研ぐ、洗う、流す」は不要です。水を入れて炊くだけです。通常の白米の 1.2 倍の水を入れます。

特色⑤保温のまま、24 時間、36 時間…と時間が経過するほどに柔らかくなり、美味しく食べやすくなります。

●大森定吉さんと畠山和夫さんという秋田の 2 人の先駆的農業者が出会い、生まれた「奇跡のお米」です！



こちらから
アクセス！



本通信が、日頃の取り組みや状況の共有として何かの一助になりましたら幸いです。今後とも関係の皆さまと連携を図りながら、丁寧に取り組んでまいります。どうぞよろしくお願いたします。

HPはコチラ→