



くずまき観光地域づくり協議会

取組
発表

くずまき型DMO



特産品検討部会の取り組みについて説明する地域おこし協力隊の石川智香さん@と出席した関係者の皆さん

くずまき観光地域づくり協議会（会長・觸澤義美副町長の今年度第2回総会は1月12日、総合センターで行われ関係者約30人が出席しました。觸澤副町長は「本業を持ちながらも積極的に参加し、自主的な活動を進めていただき感謝いたします。町づくりへの参画意識が非常に高くなっていると感じています。課題を克服し成果を確実なものにするために、取り組みの輪を広めながら、さらに前へ進め

て参りたい」とあいさつしました。総会では、特産品や観光PRなどの検討部会が、これまでの活動状況について報告。出席者は、各部会から発表された取り組みに関心を寄せ、それぞれの経験を生かした提案や感想を話していました。くずまき型DMOの各検討部会は、誰でも気軽に参加できる取り組みです。魅力ある町づくりにあなたも参加しませんか？

くずまき観光地域づくり協議会（くずまき型DMO）とは…
「新たな産業が生まれていない」「若者の仕事場がなくUターン率が少ない」「高齢世代が多く、若い女性が少ない」といった町の構造的な課題を解決するため平成28年9月に発足。6つの事業検討部会（①観光PR検討部会 ②特産品検討部会 ③若者・高校生検討部会 ④移住交流検討部会 ⑤まちなか検討部会 ⑥スポーツツーリズム検討部会）で構成され、各部会のテーマに沿った事業を考案し実行しています。

自転車で行けたくなる町 ツール・ド・くずまき

観光PR検討部会が発表した「ツール・ド・くずまき」は、町の自然豊かなロケーションを生かし、自転車を趣味とする人をターゲットに町の交流人口拡大を図ることがコンセプト。昨年10月に岩手大学のサイクリング部に所属する学生の協力のもと、くずまき高原牧場を発着とした平庭高原までの約62キロと袖山高原まで

の約75キロの2コースに分かれて試走を行いました。私たちが日頃車で移動しているこの距離や峠道を試走し終えた学生たちは「ちょうど良い」と評価。トイレ休憩ができる場所の確保や自転車置き場など、解決すべき課題も出されましたが「自転車で訪れたくなる町」への大きな一歩となりました。



岩手大学サイクリング部の皆さんの協力により実施した「ツール・ド・くずまき」（自転車での試走）の様子

くずまきワインパスソルト

特産品検討部会が考案した「くずまきワインパスソルト」は、くずまきらしさを感じられる気軽なお土産がコンセプト。ヤマブドウと塩の道からヒントを得て、色の異なる4種類のパスソルト（入浴剤の一種）を作成しました。ヤマブドウで色付けしたパスソルトは、お湯に入れると色が変わり、とても興味深い結果に。報告会で実践すると、

出席者たちからは関心の声が聞かれました。今年度は、観光PR検討部会が、くずまきワインパスソルト作りを体験できるバスツアーを企画。2月10日に実施します。今後は、ツアー参加者の反応を参考に、関係機関などと連携しながら体験メニューの観光商品化やお土産品としての商品化を目指します。



色の付き具合を確認しながら慎重にパスソルトを作る特産品検討部会と観光PR検討部会のメンバー

葛巻焼雁月（焼きチーズ）

特産品検討部会では町民に自由にアレンジしてもらえ、特産品をコンセプトに、昔から食され町民にも親しまれている「がんづき」を使用した特産品開発に取り組みました。「葛巻らしさ」を失わないようにクルミや牛乳、クリームチーズを使用。また、姉妹町村の沖縄県北中城村からヒントを得て黒糖を加えました。報告会で試作品を口にした

出席者からは「がんづきを焼くという発想は良い」「商品化するには妥協せず納得するものを作り、長く愛されるものでなければ意味がない」など、さまざまなアドバイスをいただきました。試作を繰り返し作り上げた葛巻焼雁月は、試食によるアンケート調査を実施予定。結果をもとに、レシピの修正を経て完成を目指します。



仙台市で行われるテストマーケティング（試食によるアンケート調査）に向けて試作品を作る特産品検討部会



熊谷由美さん・新町

DMOに参加し、いろいろな方の意見を聞くことができ、とても参考になっています。一人ではできないことも、たくさんの方が関わる事で実現できることも学びました。多くの町民の方が参加し、さまざまな視点から意見を出し合うことで、くずまき型DMOは、さらに良い形で盛り上がると思います。



阿部 大さん・下町

くずまき型DMOに参加し、町民の方を始め、たくさんの方とつながっていることを実感。新しい特産品を作るために、話し合いを重ね試行錯誤しながら形になっていく過程が見られて面白いと感じています。取り組みを説明し、人から評価される場があったのは、自分のためにもなっていると思います。



佐々木妙子さん・中村

がんづきをあえて「焼く」として生地の香りが引き立ち洋菓子風のアレンジで、見た目もおしゃれに生まれ変わりました。牛乳やクリームチーズなどを使い「葛巻らしさ」を表現。地域や年代に関わらず意見をいただきました。人々に勧めたいと思います。人に勧めたい、お土産にしたくなるような特産品を目指し頑張ります。