

青森県

大間町商工会

大間マグロ「漁師のごちそう」大人気

このほど、商工会主催による「町の漁師の家庭料理の試食会が、現代青森料理」の店ボワ・ヴェール（東京・西新橋）で開かれ、マグロの皮や内臓など、都市部にはほとんど出回らない部位を使い、漁師が家庭で楽しむ料理を味わってもらい、観光客の誘致や特産品の開発につなげようという企画したもの。

店のシェフ・川口カスノリさんや漁師の奥さんたちが腕をふるった料理が並んだ。

大間漁協の濱端廣文組合長も出席。「時間をかけて揚げる一本釣りでは、マグロが身焼けしないのでうまい」「普段は若い者に手伝わせるけど、テレビ取材は一人でやるから大変」などと話し、マスコミや都内の旅行会社、料飲店関係者ら約四〇人の参加者の笑いを誘った。

参加者は、料理ごとに評点や感想を試食アンケート用紙に記入しながら、「初めて食べたが、おいしい」「さすが地元料理」などと話していた。商工会は、このアンケート結果をもとに、「マグロ漁師のごちそう」の商品化や「大間のもてなし料理」への可能性を検討する予定だ。



話していた。商工会は、このアンケート結果をもとに、「マグロ漁師のごちそう」の商品化や「大間のもてなし料理」への可能性を検討する予定だ。

東京都

国立市商工会

「くにたちStyle」八点を認定

商工会は、ブランド創出事業として、「こだわりの個店が多く、おしゃれな街並みをめつたり歩いて楽しむ街・国立」を表立っている店舗や商品を中心に「くにたちStyle」を認定し、街の顔としてのPRをめざしている。

このほど、八点を認定し、商工会のホームページで紹介するとともに、各種イベントでのパネル展示や販売などで、地域活性化に役立てる考えだ。

認定されたのは、地元産農産物を使った料理を出す日本料理店「あんず亭」、地元産農産物を使った「ほづれん草うどん」「小松菜マドレーヌ」、古式製法で作った「くにたちビール」などで、商品は市内のNPO法人や洋菓子店、酒店などが作っている。



香川県

東かがわ市商工会

伝統競技「力餅」復活

市内三本松の恵比須神社では、神社の祭事として古くから行われてきた力持ちを競う「力餅（もち）運搬競技」が半世紀ぶりに復活した。

商工会青年部や三本松商店会（小西康雄会長）が奔走し、実行委員会を結成して、復活したものの。

賞金目当ての県外出場者が多くなったことなどから、一九五〇年代に中止されていたが、二〇〇七年に、同神社の総代会（元網正真会長）で地域活性化の手段にどうかと復活の話が再燃していた。次代を担う子供たちに伝統行事として

継承するため、児童による競技として実施され、十二月二十一日に予選会、一月十日の十日戎（えびす）に本選が行われた。市内八小学校の四年生二〇キロ、五年生二五キロ、六年生三〇キロの米俵を運び、運んだ距離を競うもので、学校対抗団体戦も行われた。

小西会長は「子供たちの体力向上を図り、地域と商店街の活性化のためにも、一過性のイベントにならないよう、バックアップのために市内の企業などで奉賛会を結成し、今後も力餅競技を続けていきたい」と話している。

富山県 入善町商工会

空き店舗活用、にぎわい目指せ

商工会は町と連携して平成十九年度から「町起業チャレンジ応援事業」をスタートさせ、中心市街地の空き店舗の有効活用を図ろうとしているが、十月七日には同事業の助成第一号のネイルサロンがオープン、十月下旬には飲食店開業を目指す二件目の応募があるなど、成果が上がってきた。

この応援事業は、中心市街地の空洞化対策として、空き店舗を利用して新たな店（チャレンジショップ）を開設する経営者に、一〇〇万円を上限として、初期投資の三分の一以内を助成する。起業を目指す意欲ある人の制度利用で、町の魅力と集客力を高めるのが狙いだ。

助成対象は、町中心市街地活性化基本計画で指定されているJR入善駅から国道八号線にかけての市街地三六ha。三商店街で二一〇店舗があるが、一五店舗が空き店舗となっていて、町農水商工課は「空き店舗活用はにぎわいづくりに欠かせない。

経営相談を行う商工会と連携しながら制度をPRしたい」としている。

十月にオープンしたネイルサロン「La Forte（ラ・フォート）」は、町内の竹島いづみさんが駅近くの空き店舗を改装して開業した。竹島さんは「初めての店舗経営はとまどいも大きかったですが、助成を受けたことで話題になり、町内を

中心に二〇〜六〇歳台まで幅広い年代の方が来てくれます」と言う。二、三週間おきに来店する六〇代の女性は「気軽に手の手入れや指先のオシャレができるのがいいですね。手術をしたので、気分転換したくて来ています」と話していた。



秋田県 由利本荘市商工会女性部

無料エコキヤンドル作り講習会盛況

回収廃食用油を利用したエコキヤンドル作りの普及に取り組んでいる商工会女性部（橘明子部長）は、十月二十五日、二十六日、「エコ&リサイクルフェスタ」由利本荘」を主催し、無料で

エコキヤンドル作り教室を開いた。

矢島地域ではかねて廃油の回収活動が盛んで、部員が身近なエコ活動を広げたいと提案したことがきっかけとなり、これまでもボランティア組織「矢島廃食用油エコ協議会」や市内の理科教諭からエコ活動やキヤンドル作りについて学び、一般の受講者にも指導してきた。

今回のフェスタは「広めよう！エコキヤンドルの灯を！」と銘打ち、昨年度の県商工会連合会の「企画提案事業」の助成を受けて実施された。

会場は参加希望者が行列を作るほどの盛況となり、親子連れなどが、廃食用油を鍋で温め、市販されている凝固剤を入れ、アロマオイルなどの香料で香りをつけ、専用ガラスケースに流し込んで完成するキヤンドル作りを楽しんだ。

女性部は、十一月十九日に市内のホテルアイリスで秋田市から環境カウンセラー・小山澄子さんを招いたエコ講演会を開催し、一月にオリジナルのエコ家計簿を作成。今後もエコキヤンドル作り講習を継続的に実施するなど、エコ活動をさらに活性化させたいと考えている。



山梨県

身延町商工会

歴史の秘話をシリーズ化

商工会は、身延山久遠寺の三門前に続く二八七段の菩提梯（ぼだいてい）築造の由来として伝わる秘話を収めた『みのぶのびのびガイドブック 菩提梯の話』（A5判、カラー）を三〇〇部発行した。

商工会青年部のメンバーが同寺の宿坊で住職の法話を聞いて関心を持ち、寺の了解を得て冊子化した。佐渡の仁蔵が熱心な信徒だった母親のために造ったとされる菩提梯の伝承は、故・岩間日勇九〇世法主の著書の中にあり、商工会員が顔彩絵の具で描いた挿絵とともに紹介

している。

町には、今は住民たちにもあまり知られなくなった民話や伝承もあり、商工会はそれらを収集してシリーズ化したいと考え、まずは下部温泉郷や西

嶋和紙にまつわる話などをまとめた」と話し



福島県

天栄村商工会青年部

イルミネーションはペットボトルの再利用

商工会青年部（円谷友美部長）は昨年十二月から一月二十二日まで、ペットボトルを再利用したイルミネーションツリーを、村役場前バス停の屋根に飾った。



環境にやさしい柔らかな光で住民を和ませたいと四年ぶりに企画したもので、部員一人が家庭や職場から五〇〇ミリリットルのペットボトルを集めて作った。

一三〇本のペットボトルで作られた高さ一mのツリーとトナカイのイルミネーションは、師走と新年の午後五時〜九時まで、村を明るく照らし、住民の話題となった。



市の花ヒマワリで地域活性化

商工会（福田昌弘会長）が市の花ヒマワリを使った資源循環型プロジェクトに乗り出した。市内に約四五〇haある遊休農地や耕作放棄地にヒマワリを栽培し、食用油の生産と地産地消を進め、廃油は回収してバイオディーゼル燃料（BDF）に精製する。種まきや収穫はファミリーも楽しめるイベントに、油を絞る作業は福祉施設と連携して雇用創出につなげたいと考えている。

市では毎年八月に「なかひまわりフェスティバル」が開催され、約四・二haの会場に約二五万本のヒマワリが咲き誇るが、フェスティバル終了後には撤去されている。そこで、BDF利用研究会を立ち上げ、ヒマワリの有効活用を提案している。研究会は、食用油の流通経路や廃油の回収方法、BDFの精製手段についても検討を進め、市公用車にも活用を促したいと考えている。

研究会は、昨年七月には試験的に約一〇〇〇kgの畑でヒマワリを栽培。約一kgの食

用油ができた。ヒマワリ栽培の耕作希望者を募って「ひまわりの会」（仮称）を組織し、裏作の菜種などを合わせ一haあたり一〇〇万円の売上を見込んでいる。

十二月九日の市議会本会議では、ヒマワリによる地域活性化に関する質問に対し、中庭英俊産業部長が「ヒマワリは所得が少ない品目で、農業振興にはつながりにくい、商工会の研究成果を見守りたい」、BDFの市公用車への活用については勝山栄市民生活部長が「当面は支援の形で」、ヒマワリ油生産過程での障害者雇用については秋山春男保健福祉部長が「収益が上がれば生きがい対策になる」と述べた。

研究会の谷島貞男会長は「今年のフェスティバルでヒマワリ油のマヨネーズやドレッシングの試作品を配る。ヒマワリ油を給食に取り入れたいBDFを市公用車に活用したりする際には、市との連携が不可欠」、商工会の福田会長や商工会会会員で研究会の事務局を務める鴨志田広さんは「ヒマワリ油には肌にい



い成分が含まれ、石けんや美容液にも製品化できる。商品を開発し、飲食店や一般家庭、給食にも普及を図りたい。循環型社会への一歩を踏み出すチャンス」と話す。