

岡山県 つくば商工会女性部

# 「女性のためのPOP講習会」 開く

つくば商工会女性部は平成24年度若手後継者等育成事業として「女性のためのやさしいPOP講習会」を開催した。「私はできないからお嫁さんに行ってもらおう！」と、部員に代わり「若いお嫁さん」が多数参加した。中高年齢層の部員にとつては若い人たちと時間を共有することができ、刺激の多い講習会となった。

4回シリーズの講師はその都度異なり、初回はPOP作成の基礎知識についての座学を受け、2回目からはグループでPOP作成に取り組

み、筆ペンやマスキングテープを用いて自社の販促ツールを作成した。言葉を選び、魂を込めて作成する「ことだまPOP」について教わったり、文字の書き方を工夫したり、和紙なども用いて紙の素材に厚みを出したりすることで、よりインパクトのあるPOPができることを学んだ。

当初、定員20名の予定だったが、女性部員のほかに後継者や、男性経営者からも申し込みがあり、総勢24名になり、大賑わいで和気あいあいと学習することができた。このことをきっかけに、地域のおかみさんとして事業を楽しみながら、地域を盛り上げるために「来年も自分たちで講習会をし



POP講習会風景



よくやあ」と来年度も女性部として学びの機会を作るべく始動している。

北海道 新ひだか町商工会青年部

# 「こんぶマン」 町のサポート大使に認定

新ひだか町商工会青年部（木村孝部長）が製作したマスコットキャラクター「こんぶマン」が、町のサポート大使に認定された。2月2日に町内で開催された同青年部主催のイベント「ウインター・デ・ライト」の開会式に併せて、酒井芳秀町長から認定書が授与された。

同町のサポート大使制度は2006年に制定された。第1号にチェコ共和国のプラハなどで活躍する指揮者の武藤英明さんが認定されたほか、これまで



でに歌手の水瀬あやこさんなどの文化人が認定されており、大使としては7番目。マスコットキャラクターでは「こんぶマン」が第1号の認定となった。

同キャラクターは、1990年の商工会合併前の旧三石町商工会青年部がNHKふるさと自慢ビデオ大賞に応募するにあたり、ふるさとの自慢は何かと検討し、地元名産の昆布（学名：ミツイシコンブ）のPRを目的に製作した。「こんぶマン」が海中から出現するところを撮影するため、ウェットスーツを利用してデザインし、その後、着ぐるみを製作した。

三石、静内両町の合併後、新ひだか町商工会青年部に引き継がれ、各種イベントに登場するなど活躍。また、ゆるキャラブームにあやかり、2012年度リニューアルを行い、お披露目に併せての認定となった。青年部長は「これからも町の活性化のため、活躍してもらいたい」と語り、認定を機に「こんぶマン」の兄弟分を町民から公募することにした。

# 「おしゃれ！おいしいー！」で 牧の元気づくり

牧商工会は緑豊かな山間の地「上越市牧地区」にある。冬に積もる雪が大に潤いを与え、上質なお米を育む。この地産素材を活かして醸造されるのが全国的にも評価の高い牧地区のどぶろく。

このどぶろくで地域を元気にしようとして、平成24年度に牧商工会では県連の

地域振興助成事業を活用し、農商工連携事業に着手した。事業では男性的な嗜好品であるどぶろくを広く手にして

もらうために  
は女性層に魅

力を広げることがポイントと考え、どぶろくのスイーツ化に取り組んだ。上越市内の洋菓子店をパートナーに迎え、委員会での研究や視察研修、「フードメッセ in にいがた」や「牧っ子秋まつり」での試食会を利用して市場調査などを繰り返し、成果品を完成した。

開発したスイーツはゼリー、パウンドケーキ、生チョコ、チーズケーキおよびフロマージュの5種類、7品目。同時に当地ブランド大根「雪太郎大根」で、すでに商品化されている大根餃子、



新規開発商品など



試飲・試食会

大根ジャムのほか、切干大根の統一パッケージも開発し、ブランドイメージの共有化と商品訴求力の向上を図った。今後は成果品の販路開拓に努め、上越市牧地区を情報発信するとともに、地域内全企業の活性化につなげていく計画。

# ◆ねぎまみれ丼◆ を新発売

朝来市商工会ネット部会（古屋敷和也部会長）は、朝来市の特産品で日本三大ねぎの1つ「岩津ねぎ」の認知度を高め、地域の活性化を目的に「ねぎまみれ丼」を開発した。コンセプトは「家庭で簡単に調理できる岩津ねぎ盛りだくさんの料理」。

同商工会が運営する特産品ネット

ショップ「あさごもん」で販売を開始した。



ねぎまみれ丼

「ねぎまみれ丼」は岩津ねぎの白髪ねぎと青い部分をそれぞれ

使い、素焼きした岩津ねぎを地元の朝来米の上に卵を支えるようにかけ、醤油ベースの甘みのある焼き肉のタレのような特製ダレをかける。岩津ねぎの辛味を卵がまろやかにし、素焼きのねぎは岩津ねぎの特徴である甘味が堪能できる。同部会では、ねぎが旬を迎える冬場の朝来市のB級グルメとしても育てたいと考えており、このアイデアに賛同した市内2店の飲食店でもオリジナル丼を提供している。

注文はネットショップ「あさごもん」(<http://www.asagomon.jp/>)へ。問い合わせは朝来市商工会（079-676-2362）まで。「ねぎまみれ丼」セット（岩津ねぎ、朝来米「コシヒカリ」、特製ダレ）価格は2人前2200円、4人前3200円。

【訂正】

本誌4月号57ページ、「中小企業IT経営力大賞2013が決定」の記事の受賞コメントと写真説明で、株式会社イシドの沼田紀代表取締役とありますが、正しくは石戸謙一代表取締役です。お詫びして訂正します。