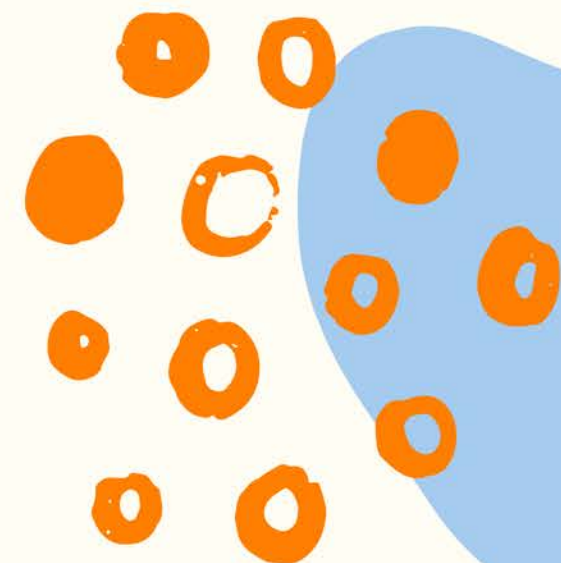




令和5年度

亶理町地域おこし協力隊 活動報告

大沼 克哉



CONTENT

01 自己紹介

02 活動の目的

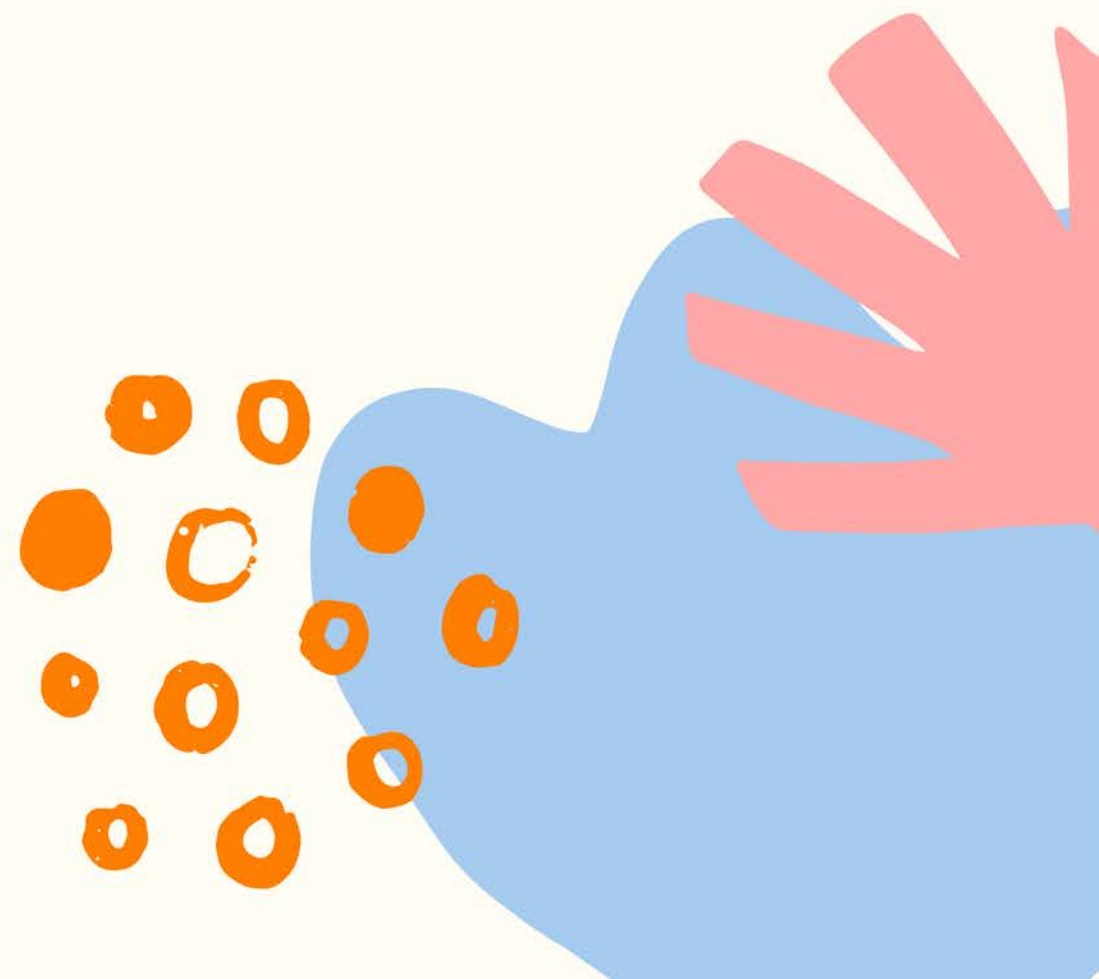
03 内容・実績

04 今後の活動

PART
01

自己紹介

INTRODUCE MYSELF



大沼克哉

1995/04/27 28歳

小学生から柔道を習い柔道2段

☆宮城県大崎市出身

☆群馬県の大学で地域政策について学ぶ

☆民間企業に就職し魚を捌くスキル、
知識を身に着ける

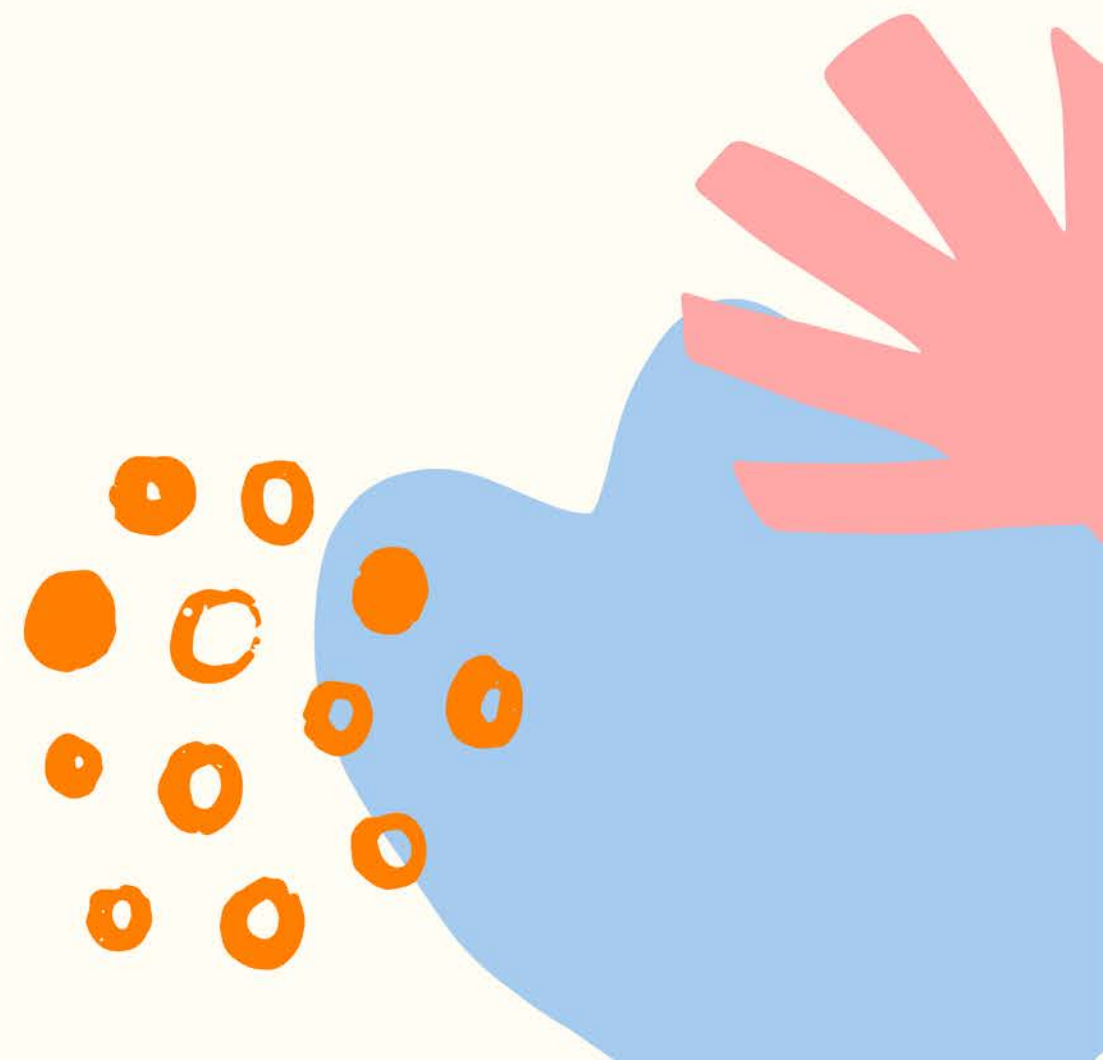
☆入社2年目に福島県浪江町の小売店開設
に携わり水産業の復旧復興に従事



PART
02

活動の目的

PURPOSE



・ 亘理町の飲食店や歴史名所、「はらこめし」などの魅力発信活動を行い認知度の向上、商業、観光業の振興を図る。

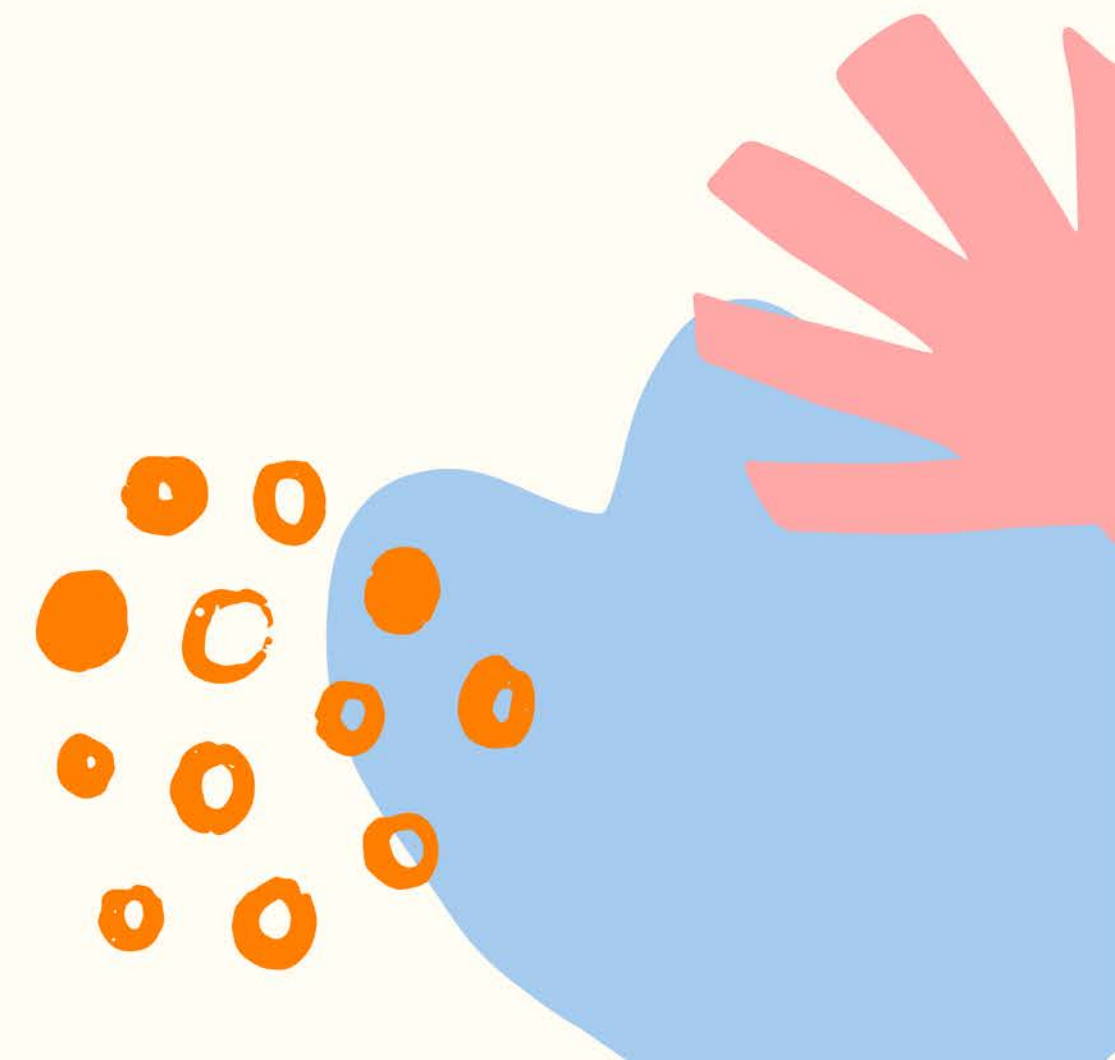
・ 地場産品を使用した新たな特産品の開発・販売を行い地域経済の活性化を図る。

・ 亘理地区まちづくり協議会に参画し、イベントの開催や住民交流を通じて街中の活性化を図る。

PART
03

内容・実績

CONTENT・ACHIEVEMENTS



1,住民や県内外の方への情報発信活動

- ①亘理町の魅力発信(お店・お出かけスポット・歴史名所等)
- ②動画・画像編集講座の開催

3,食のブランド化を見据えたメニュー開発を行い地域経済の活性化

- ①地物の規格外のヒラメを使用した商品(ヒラメ押し寿司)の開発を行い、新たな特産品化を目指す。

2,郷土料理のはらこめしの普及活動

- ①はらこめしの歴史についてのPRチラシ作成
- ②東北芸術花火にブース出店し、販売・PR

4,観光拠点の鳥の海地域の活性化事業

- ①鳥の海エリアでの飲食店営業
- ②地物鮮魚の加工販売

5,亘理地区まちづくり協議会と連携した地域活動

亘理地区まちづくり協議会事業部会に所属しイベント開催等の活動を行うことで町の情報を共有し地域課題の発見・解決に取り組む。

1,住民や県内外の方への情報発信活動

- ① 亘理町の魅力発信(お店・お出かけスポット・歴史名所等)
- ② 動画・画像編集講座の開催

① 亘理町の魅力度発信

SNS(Instagram)を使用し町内の情報を発信することによって町外から亘理に来るきっかけを作り、**観光業や商業の活性化、交流人口の拡大**を図った。



Instagram開設

- ・ アカウント名 **watari78**
- ・ 投稿数 **121投稿**
- ・ フォロワー **771人**

(令和6年3月27日現在)

投稿内訳

飲食店・商店

92投稿

イベント

12投稿

史跡名勝

11投稿

ルール投稿

6投稿



投稿内容

商品写真

メニュー

お店の内観

営業日時

アクセス

投稿例

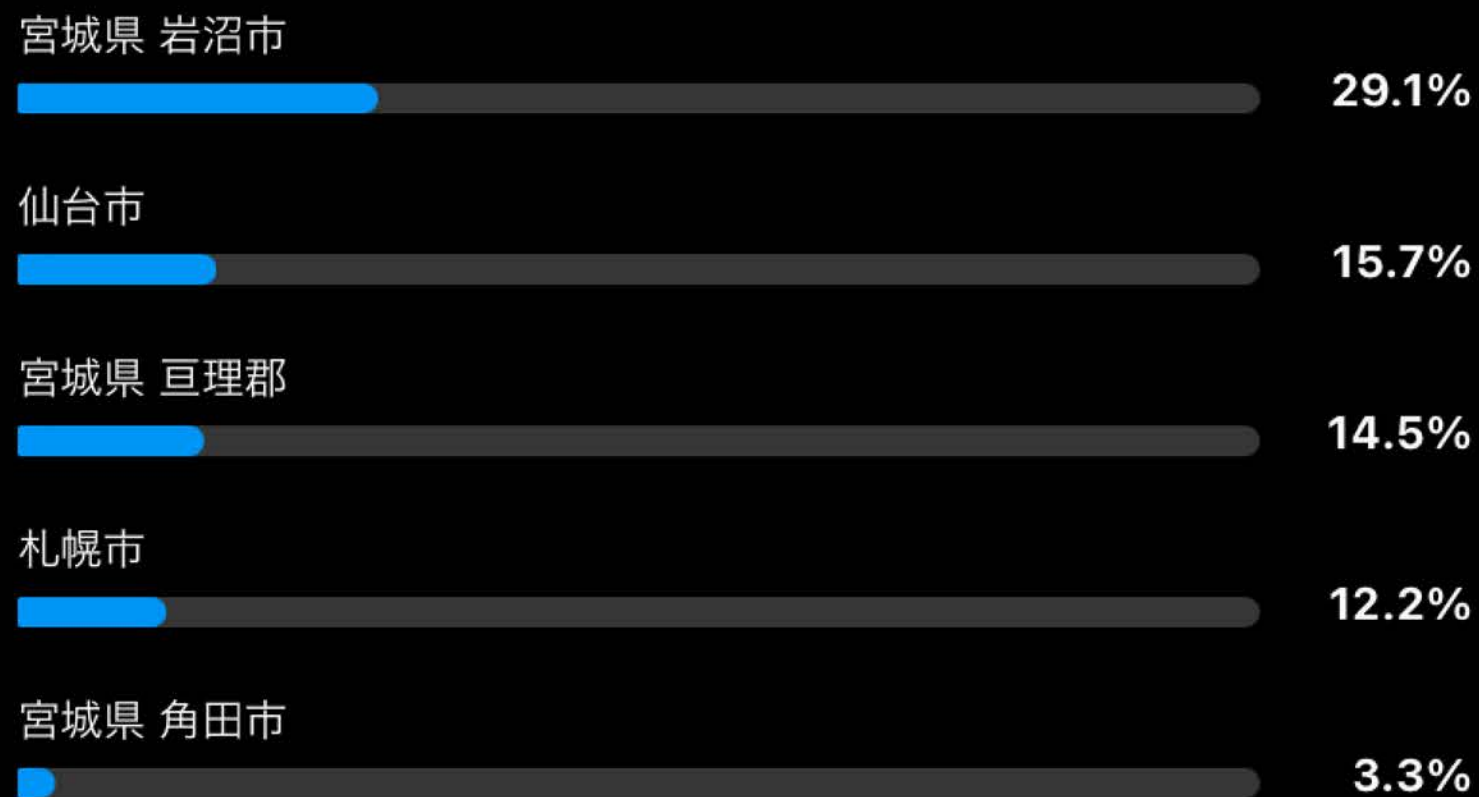


インサイトデータ (フォロワー750人)

トップの地域

市区町村

国

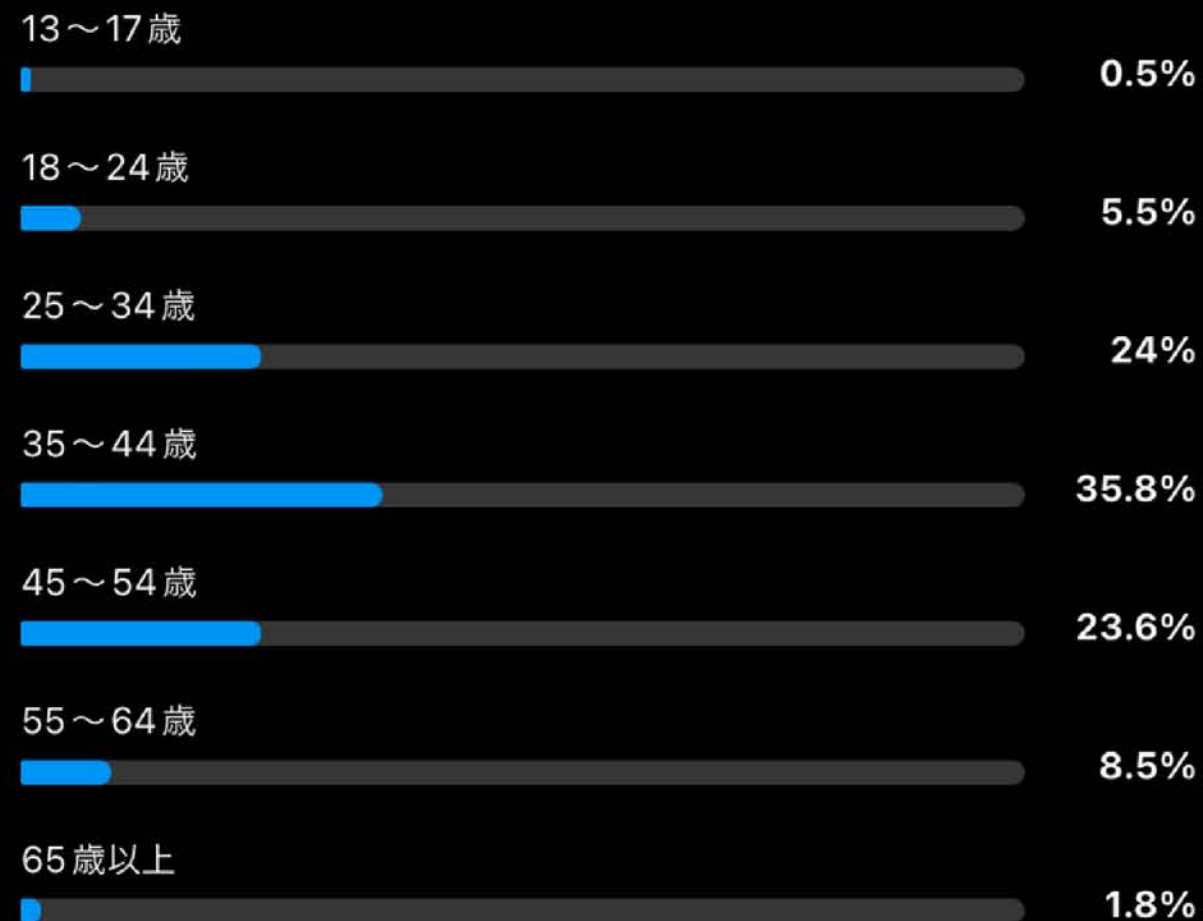


年齢層

すべて

男性

女性



性別

60.9%
女性



39%
男性

インサイト (フォロワー分析)

・ 地域は岩沼・仙台・亶理郡・札幌の順が多い

→ 休日等、**外出時**の参考にする方々が多い傾向がある

→ 既存店投稿より**新規店舗投稿**の閲覧数が多い傾向がある

・ 年齢層は40歳前後が多く女性が6割を占める

→ Instagram全体の**年齢別利用者率**が反映されている

→ **10代、20代**をターゲットにした投稿が課題

②動画画像編集講座の開催 全3回開催

町内の魅力を発信する人を増やすため「趣味の中からの動画・画像編集講座」を行い、**思わず見たくなる投稿**を増やすことで**情報発信の強化**を図った。

第1回 9月開催



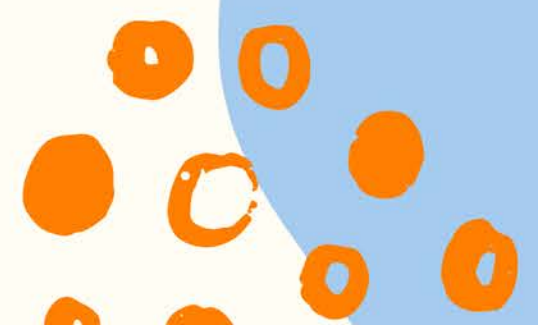
写真の**魅力度アップ**
3つの秘訣講座
photo seminar no.1
2023.09.04



写真1枚で誰もが目を引く写真や投稿の秘訣
「映える」写真のポイントを伝授！
詳しくは概要欄をチェック！！

応募期限 9/1

応募は↓をチェック



第2回 1月開催

動画作成
3ステップ講座

13:00
2024/1/30 (火) 14:30

TikTok や Instagram の仕組みを解説

バズるショート動画を簡単に作成できる3ステップの習得

申込方法
・メール申込
・インスタグラムDM

Canva を使用しての
チラシ作成

魅せる **デザイン** 講座

日時 3月14日(木) 13:00~14:30

お申込み詳細は
概要欄へ



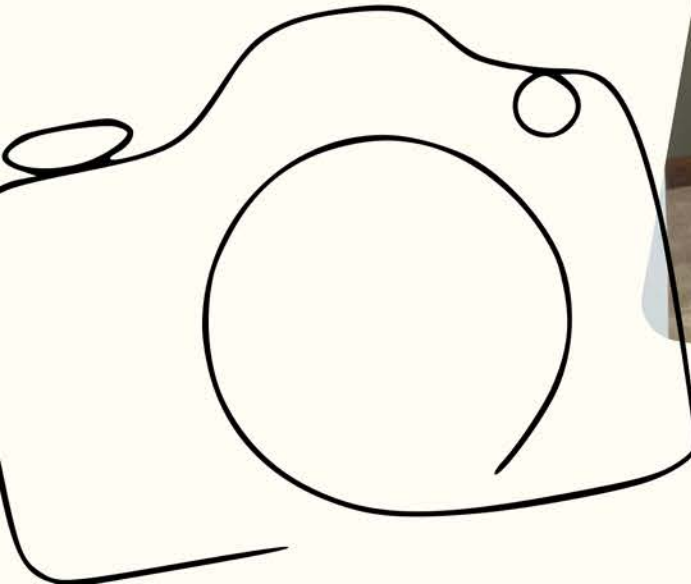

第3回 3月開催

Canva を使用しての
チラシ作成

魅せる **デザイン** 講座

日時 3月14日(木) 13:00~14:30

お申込み詳細は
概要欄へ



参加者からのご感想(一部紹介)

- ・ 講座は心に響くことばかりで終始興奮していました。子育てや家事におわれ
る日々の中でプロの方からいい刺激をいただくことができ有難いです。
- ・ とてもためになるセミナーでした。一人で初めての場所に参加することに不
安がありましたが、温かく接していただき楽しみながら参加できました。

全3回開催・延べ10名の参加

参加者は町のイベントの情報発信やお仕事の情報発信、趣味のハンドメイドの
見せ方など目的はそれぞれであった。講座後にはイベントの集客に成功したり
写真の撮り方が変わり売上へとつながったりと成果にも繋げることができた。
今回の講座で習得いただいたことを今後も活用いただき情報発信の強化をし、
亘理の魅力を町内外の方々に発信していただければと思う。

2,郷土料理のはらこめしの普及活動

- ①はらこめしの歴史についてのPRチラシ作成
- ②はらこめしの製造販売・PR活動

発祥の地であるはらこめしの認知度拡大のために「亘理町=はらこめし」と認知される活動を行った。

- ①はらこめしの歴史についてのPRチラシ作成
 - ・郷土資料館への取材
 - ・荒浜地区の方々へのヒアリング後
チラシ作成



(東北未来芸術花火内はらこめし引換所にて配布)

作成チラシ(表裏)

町外からのお客様をターゲットに花火打上げの待ち時間に読んでもらう、**亘理ははらこめし発祥の地**であることを認知してもらうチラシの作成を行った。

宮城県亘理町

郷土料理 元祖はらこめし



「はらこめし」とは？


炊きこまれたご飯の上に脂ののった鮭の身に大粒のはらこ(イクラ)を贅沢にのせた亘理町荒浜発祥の郷土料理です。

農林水産省が認定する「農山漁村の郷土料理百選」にも選ばれ、今やその知名度は日本全国に広がりを見せています。

調理法は、醤油や酒、砂糖などを合わせ、一口大の鮭の切身を煮て、次に煮汁にはらこを軽く通す。その煮汁を使ってご飯を炊き、切身とはらこを盛り付け完成です。

元祖はらこめし

はらこめし Q&A



<p>イクラ丼とは何が違うの？</p> <p>塩漬にしたイクラを更に醤油漬にし味を調整して、白いご飯にかけたものがイクラ丼と呼ぶ。一方はらこめしは、鮭の切り身やはらこを煮て、その煮汁でご飯に味付けすることから、調理方法が大きく異なる。</p>	<p>冷めてもおいしい訳は？</p> <p>煮汁によりご飯や鮭の切り身にしっかりと味付けされていることから、冷めても風味を損なわないのがはらこめしの特徴。</p>	<p>はらこめしが作れて一人前？</p> <p>発祥の地である亘理荒浜に嫁いだ女性は、その家庭に伝わる作り方や味を一から教わり、その味付けができるようになって初めて一人前と認められる。</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------

はらこめしの発祥に迫っていく

宮城県亘理町

郷土料理 はらこめしの歴史

はらこめしの起源

「はらこめし」の起源については二視察に来た際に村人が「おかまぜのはらこご飯」を作って差し上げたと言われている。もう一つは、阿武隈川河口付近の川口神社の秋祭りの際に、五穀豊穡と豊漁を願い、新米と鮭を合わせて食べたのが始まりという言い伝えがある。


史料として残されている「はらこめし」

明治時代初期の荒浜で「江戸清」の屋号で商売を営み、荒浜きつての資産家として知られる江戸家。四代目清吉(1884~1938)が記した明治28年から昭和9年までの日記帳の中に、明治36年「伯父宅ニテ腹子飯ヲ」明治41年「鮭卵飯ヲ平ケタ」、明治43年「鮭卵飯ノ準備中ニ」、「鮭肉卵飯ニ箸ヲツケテ」などとあり大正3、11、13年にも「ハラコ飯」、「鮭卵飯」の記述が残っている。宴会などで食べたほかお裾分けされたり、作ったりしていたことが読み取れる。これらの記述から、亘理荒浜には遅くとも明治41年には「はらこめし」が商品として提供され、「はらこめし」の名称も明治30年代には存在していたことが明らかとなっている。

亘理の魅力発信中！

宮城県亘理町の飲食店情報・史跡名勝など誰もが知るあのお店や地元の人でも行ったことがないディープなお店まで地域おこし協力隊の大沼が現地で取材し発信しております。お出かけの参考にしてみてください！

公式SNSはこちら！



作成：亘理町地域おこし協力隊 大沼克哉

②はらこめしの製造販売・PR活動

地元企業(株)幸友水産と連携しはらこめし普及のため製造販売・PR活動を行った。



魚を捌くスキルを活用し(有)丸八佐惣商店から
秋鮭を仕入れ、加工販売を行った。

期間売上額 82万円 (9月17日~11月12日 土日祝日販売)



3,食のブランド化を見据えたメニュー開発を行い地域経済の活性化

地物の規格外のヒラメを使用した商品(ヒラメ押し寿司)の開発を行い、新たな特産品化を目指す。

地元漁協から魚を仕入れ、**地元漁師さん**と協力し試作を重ね
商品開発、販売を行った。

いわぬま市民夏まつり
亘理町ブースにて販売

19個 17,000円の実績



荒浜水揚げの規格外のヒラメを
加工し押し寿司の商品開発
イベントでの販売を行った。



猛暑による不漁が続き安
定的な仕入れが困難なた
め、継続的な製造には至
らなかった。

4,観光拠点の鳥の海地域の活性化事業

- ①鳥の海エリアでの飲食店営業
- ②地物鮮魚の加工販売

店舗運営を通じて観光客を呼び込み交流人口の拡大を促す

①鳥の海エリアでの飲食店営業 8月～

『海の近くの甘味処 豊穰』オープン

営業日 木金土日

メニュー 夏～秋 かき氷
秋～冬 おむすび
甘味



SNSを使った戦略で仙台を中心に
隣県からも多くのお客様がご来店

8月～11月売上額 269万円



②地物鮮魚の加工販売

荒浜港水揚げの規格外未利用魚を
(株)幸友水産の加工場で処理
その後、真空冷凍に加工保管

- 商品化し販売
- 販路拡大(海外・国内ホテル)



加工販売・地産地消

真空冷凍に加工した鮮魚を使用し
揚げ物でふれあい市場で販売



荒浜地区のお祭りに参加

- ・ 第10回カレイフェスティバル
まぐろの解体ショーを担当



5, 亘理地区まちづくり協議会と連携した地域活動

亘理地区まちづくり協議会事業部会に所属しイベント開催等の活動
をすることで町の情報を共有し地域課題の発見・解決に取り組む。

7月29日開催

第1回亘理まちなか子どもまつり

元気と笑顔あふれる
活力みなぎるイベントの
企画・運営



11月3日開催
第2回わたりマルシェ

亶理地区住民相互の交流
農産物の地産地消
亶理地区の活性化



亶理産リンゴ無料配布

11:00～、13:00～/各200人分

第2回
わたりマルシェ

令和5年11月3日(金・祝)

10:00～14:30

※雨天決行、悪天候の場合は中止します



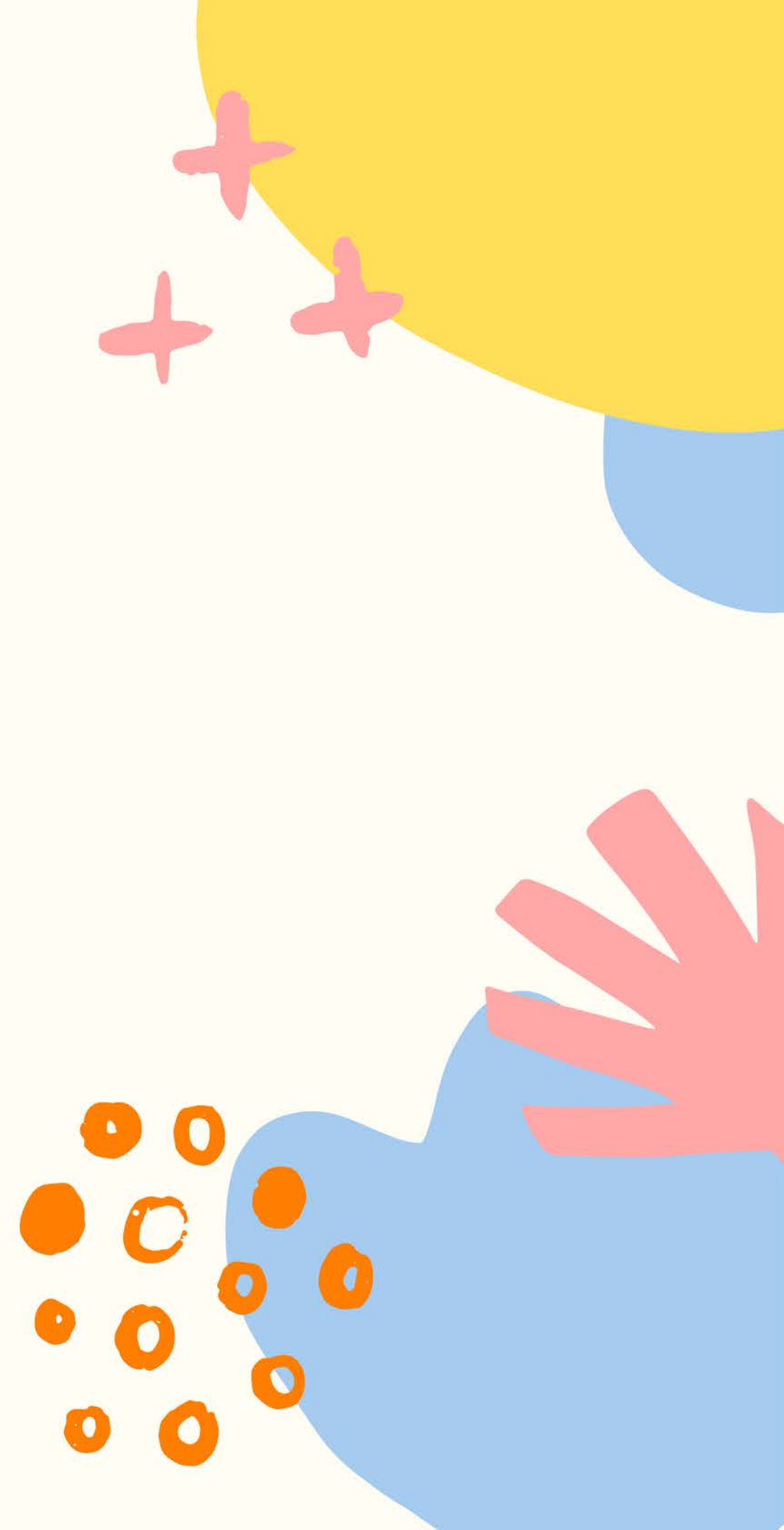
会場 亶理町役場庁舎駐車場



PART
04

今後の活動

FUTURE ACTIVITIES



1,住民や県内外の方への**情報発信活動**

- ①亘理町の魅力発信(お店・お出かけスポット・歴史名所等)
- ②個人活動の情報発信(動画を使い自身の活動を発信)

- ・ **新規店舗**や**イベント**の**取材**、**投稿**
- ・ **全国の方々**に亘理町を知っていただき訪れてもらえるように**拡散力**の強い**動画**を使っ**て**のPRを行う。



2,郷土料理のはらこめしの**普及活動**

- ①はらこめしの製造・販売活動
- ②東北未来芸術花火ではらこめしフェスティバル(食べ比べ)の企画運営

- ・ **東北未来芸術花火**でははらこめしの魅力を知っていただくため**ワクワクするイベント**と**再度亘理町に訪れたい**なる仕掛けを行い、**町のにぎわい**に繋げる



3, 亶理地区まちづくり協議会と連携した地域活動

- ① 街中の賑わい創出
- ② イベントの企画運営

・ 亶理地区まちづくり協議会事業部会に所属し**イベント開催**等の活動をすることで町の情報を共有し**地域課題の発見・解決**に取り組む。



4, 亶理水産業発展のための加工・販売・販路拡大

- ① 地物鮮魚の加工・販売・販路拡大
- ② ふれあい市場での販売活動

・ **地元漁港**を中心に魚を仕入れ、加工、冷凍にする。国内各地や海外への**販路拡大**に繋げる。
・ ふれあい市場に**鮮魚加工品**を品揃えし観光客を呼び込むことで交流人口の拡大を促す。

