



すもも通信



「芋煮会発祥の地 中山町」を盛り上げたい思いから10月に立ち上げた芋煮会振興部会。その芋煮会振興部会より皆様にご報告！



レトルト芋煮のレシピができあがりました！！



年度末まで残り日数僅かとなり、牛肉芋煮と芋棒煮のレトルトの試作をペースアップして行ってきました。その甲斐があり、遂にレトルトのレシピができあがりました！

牛肉芋煮はレトルトながら実際に調理したものと遜色がない風味と食べ応えがあり、芋棒煮は味と見た目のスッキリ感と味わいが共存した出来上がりとなっています。

現在は緻密な原価計算や栄養分析検査・細菌検査等を行っており、製品としての完成まであと一歩のところまで来ています。

来年度は、パッケージ制作等を行い商品化し、ゆ・ら・らや周辺の道の駅等で販売していく予定です。

会員の皆さま、完成までお楽しみに！

芋煮会振興部会



中山町観光協会

新規会員加入！！

中山町飲食店振興会

芋煮会振興部会のメンバーとして芋煮のレトルト試作の作業に大きく関わっている中山町飲食店振興会が中山町観光協会の会員に加入しました。

よろしくですもも〜



試行錯誤を繰り返し、レトルトや芋棒煮のイメージをくつがえす位おいしい仕上がりになりました！

中山町観光振興推進員として産業振興課に所属し、中山町観光協会の事務局として、芋煮会振興部会の部会長として尽力してきた地域おこし協力隊の伊藤一之氏。伊藤氏のこれまでの活動の報告と今後について話をききました。

中山町地域おこし協力隊として着任して、丸二年が経過し、いよいよ協力隊の活動も大詰めを迎えます。今までさまざまな関係者にご協力いただき、ここまでやってこられたと実感する日々です。本当にありがとうございます。

この二年間、さまざまな業務や活動に取り組ませていただきましたが、何をやってきたかと問われると以下の活動に集約されます。

それぞれの『関係の質』を良くする活動として一年目は『観光庁事業みらいをつくる観光共創イニシアティブ』の事務局をさせていただき、二年目は『みらくるラジオなかやま』というコミュニティメディアを立ち上げ活動してきました。それによって、それぞれの団体や組織の垣根を超えて活動するネットワークが形成してきたように感じます。まだ完璧とは言えませんが、そのネットワーク形成によって、中山町の旅行商品や物産商品の造成等を行っていくときに必要となる関係性を築けたのではないかと感じております。

また今年の10月頃からは、県の広域観光事業として『東北芸術工科大学と一緒に中山町の旅行商品づくり』や中山町観光協会芋煮会振興部会として『芋煮のレトルト商品開発』などの具体的な商品造成にも携わらせていただきました。

これからの一年は、協力隊退任後を見据えて、中山町を中心に山形県全域で仕事をし、引き続き地域振興に関われるような準備期間にしていきたいと考えております。

これからも中山町の観光振興に携わり、皆様のお役に立てれば幸いです。今後ともよろしくお願いいたします。



調理師の免許を持っているので、オンライン芋煮会などでは牛肉芋煮も棒鱈芋煮も手際よく調理！



匠な話法で「春風亭昇りん独演会」の司会者も務めました！マルチな才能を発揮！

中山町観光協会員随時募集中！

◆観光協会が広告塔に！

会員から寄せられたイベントなどを観光協会のSNSなどで発信

◆会報『すもも通信』毎月配信！

◆出店情報などの通知！

観光協会主催または案内が届くイベントの出店情報を通知

◆ボランティアでイベント参加！

観光協会主催イベントにボランティアで参加！
ボランティアは有償（会費と同程度の額）

【年会費】

個人会員：一口1,000円
団体会員：一口3,000円
特別会員：なし
※特別会員とは・・・

行政機関または指定無形文化財の保存団体で、会長が特に認めたもの。

【中山町観光協会】

中山町大字長崎120
中山町役場産業振興課内
TEL：023-662-2114
FAX：023-662-5950

会員募集中
ですもも～！

