

# 食育ツーリズム雇用創出大作戦 プロジェクト組織図

竹田市経済活性化促進協議会 竹田市内外に向けて事業のPR等を積極的に行い、事業を推進する。

雇用創造推進プロジェクト会議 新パッケージ事業を中心とした、雇用対策事業の総合的な推進役。

企画委員会

事業別委員会のサポート(事業化に向けての情報提供等)

連携

事業別委員会(5委員会で開催)

観光・商店街・郷土料理・発酵・農産加工の5委員会を立ち上げ、事業推進を図る。

I「ツーリズム(観光)関連事業」

II「食育(食づくり)関連事業」

研究会別会議 ・雇用の創出・自立と総発

## A・観光活性化委員会

①竹田直入温泉地づくり研究会  
滞在型観光・温泉地づくりをするため、宿泊サービスの品質の向上や新たな滞在プランの提供等の研修。

②観光ガイド・接客マナー研究会  
宿泊施設や店舗従業者を対象にした、おもてなしの心や接客技術についての接客マナー研修。ボランティアガイドの募集や育成。(一般ガイド)

③周遊観光研究会  
観光ツーリズム協会や各地域のボランティアガイド組織と連携し、周遊観光のルートの発掘や開発、ガイド育成。(上級ガイド)

## B・商店街活性化委員会

④岡城魅力づくり研究会  
岡城址を魅力ある観光スポットとする為、料理研修や城内ガイド研修を行う。さらに施設の観光公社化を図る等の研修会や求職者の募集。

⑤アーティスト養成(ステンドグラス)研究会  
地域拠点店舗や空き店舗の活用によるまちなか研究会で体験型観光を実現し、新たな雇用の拡大を図る。名誉市民、芹洋子が指導監修。

⑥アーティスト養成(城下町工芸品)研究会  
城下町に伝わる竹工芸や、染織、和紙、田楽火鉢等の技術の継承と品質の向上を図る人材育成と共に、地域の特産品として販売を含めた研究を行い、雇用、創業を目指す。

⑦交流店舗拠点づくり研究会  
空き店舗を活用した、まちなか拠点をつくり、各地区の特性を生かした農産物や加工品の販売、ものづくり体験等、商店街の交流拠点施設として、新たな起業雇用を創出する。

⑧商家民泊研究会  
各地に現存する古い蔵や商家を改築、改修し、長期滞在を含めた簡易な宿泊施設として活用する為の研究を行い、商店街の新たな魅力づくりを行う。

## C・郷土料理活性化委員会

⑨薬膳惣菜研究会  
薬膳料理を普及させ、店主及び観光業者等食品関係業者のスキルアップと地域求職者の養成。知識や料理の技術、商品開発の研修。

⑩名水料理研究会  
名水を使った料理で新商品を開発。「食育」という新たな切り口で、商品の開発から販売までをフォローアップ。竹田を代表する商品づくり。

⑪まちなかオーベルジュ研究会  
竹田市商店街で旧家の蔵や商家を改築し、宿泊付きのレストランをつくる。商店街全体の雰囲気も、ゆっくりが楽しめる空間づくりをする。

⑫ジュース研究会  
地域産品であるカボスやトマト、ピオーネ(ぶどう)、サフラン、名水等を組み合わせたジュースの共同開発。また、商品づくりのための研修。

⑬ジャム・ソース研究会  
青果で出荷できない規格外の農産物を使った新たな加工品作りを、自分たちの手で行うための設備や生産方法の研修。

⑭アレルギー対策用品製造研究会  
安全に生産された農産物を使用し、アレルギーに配慮したクッキーなど菓子製造や、野菜加工品などのレトルト食品の開発・製造の研修。

## D・発酵醸造文化再生委員会

⑮発酵商店街研究会  
かぼす胡椒や甘酒に焼酎を入れた製品の販売など、麹文化研修事業を行い、酒税や酒類製造に関する知識等アドバイスを受ける研修。

⑯どぶろく研究会  
旧竹田市は「竹田名水どぶろく特区」の認定を受け、どぶろく造りの機運も盛り上がっている。どぶろく製造、酒税等に関する研修。

⑰ワイン・リキュール研究会  
竹田特産品を生かしたワインやリキュールの製造技術ノウハウや酒税や酒類製造に関する研修。特区申請や製造、酒税等に関する研修。

## E・野菜、山菜加工、農産加工創造委員会

⑱野菜加工研究会  
竹田市の名水で育った高原野菜を活用し、野菜の加工(カット野菜)のノウハウを研修。

⑲山菜加工研究会  
こごみ、ワラビ、ぜんまい等山菜の小物野菜の生産、加工、販売についての研修。

⑳農産物加工開発研究会  
各農産物加工所で製造、販売されているまんじゅうや餅、味噌、豆腐などの長期保存や冷凍技術の確立を図るための研修。