

鳥海山・飛島ジオパーク認定商品募集概要

応募資格

鳥海山・飛島ジオパークエリア(由利本荘市、にかほ市、遊佐町、酒田市)内に本社、営業所または工場がある企業、団体、または個人事業主。

応募部門

1事業者につき、1部門1点を応募できます。

- (1) 飲食店部門 … ①店舗内で飲食できるもの
②飲食店営業許可を受けていること
- (2) 加工食品部門 … ①持ち帰りができる加工食品
②企画・製造元以外の販売店等が申請する場合は、企画及び製造元に了解を得ていること

応募条件

当ジオパークエリアの大地・ヒト・自然のつながりが語れ、ジオパークをPRできる、ユーモアあふれる発想や創意工夫を凝らした独自性のある商品とし、次のいずれかの条件を満たすものとする。
ただし、法令等を遵守していること。

- (1) エリア内で産出・生産された産品や一次産品を主な原料としていること。
- (2) ジオパークの見どころとなる地形・地質等を模しており、エリア内で産出された産品を1品以上使用していること。

応募方法

応募者の所在地によって、応募先、応募に関する相談の受付・問い合わせ先が異なります。所定の申込書に必要事項を記載のうえ、関係書類を添えて各所在地の応募先まで郵送またはご持参ください。

審査

審査は、書類審査と試食審査により行い、書類審査に合格した商品の試食審査を12月に予定しています。なお、認定する商品の認定式を2月に実施予定です。

認定特典

- ① 認定商品を紹介するオリジナルパネルを進呈します！
- ② 認定名称・鳥海山・飛島ジオパーク認定商品「ぺろっと鳥海山・飛島～たのしくおいしいものがたり～」と、オリジナル認定マークを活用した商品のPRを行うことができます！
- ③ ホームページ、SNSなど、当ジオパークの広報媒体で認定商品を紹介します！



《認定商品の例》



手打ちそば 鳳来



遊佐カレー



ポツメキビール



にくもち



飛島のさざえ塩から



朝摘みいちじくパイ

応募・相談・問い合わせ先

- 由利本荘市 観光振興課 TEL: 0184-24-6376
- 遊佐町 産業課 TEL: 0234-72-4522
- にかほ市 観光課 TEL: 0184-43-3230
- 酒田市 交流観光課 TEL: 0234-26-5759

※詳細は協議会HPに掲載または、応募先に設置している募集要項をご覧ください。



第5期 認定商品

募集

募集期間 令和5年 9/1(金) ~ 10/16(月) [必着]

ぺろっと鳥海山・飛島

「たのしくおいしいものがたり」



What's ぺろっと?

鳥海山・飛島ジオパーク認定商品「ぺろっと鳥海山・飛島～たのしくおいしいものがたり～」は、地域ならではの食の魅力を発信する商品を認定することで、ジオパークを楽しみ、ジオの恵みを活かした地域の産業振興をはかる取り組みです。

鳥海山・飛島ジオパーク
Mt. Chokai & Tobishima Island Geopark

【(一社)鳥海山・飛島ジオパーク 推進協議会事務局】
〒018-0121 秋田県にかほ市象海町字大塩越36-1
Tel.0184-62-9777 Fax.0184-62-9788
E-mail.info@chokaitobishima.com



詳細は裏面を Check!!

白雲とろろにしん蕎麦

株式会社T-BEST

代表取締役 堀米 泰章 さん

取締役 堀米 淑子 さん

Q 商品を開発した経緯を教えてください。

京料理を東京で学んでいた時に、そのお店で締めめに「にしん蕎麦」を提供していました。遊佐町のにしん御殿に行った時に、なぜ、にしん蕎麦がないのだろうと不思議に感じ、いずれは自分でにしん蕎麦を作り、提供したいと思ったのがきっかけとなっています。起業家としてもすごい人だなと感じていた青山留吉について、今の会社の規模で考えるとんでもないところがおもしろくて、感動して、のめり込んで、コロナ禍で50才で0スタートするのもおもしろいかもと思って、にしん蕎麦を始めました。

Q 認定された感想はいかがですか。

自分たちで売り出すよりも、応援団とか、周りの人や審査員の方からも親切にしてもらって、良かったなと感じています。

Q 認定されて良かったことはありますか。

1番はこの事業に関わっているみんなと出会えたこと。ジオパークに関係する方と接する機会を持てたので、仲間を増やして、みんなを巻き込んでいろいろなことにチャレンジしていきたいと思っています。

Q これから応募や商品開発を考えている方へ伝えたいことはありますか。

もともと飲食店をしていたので、テイクアウトメニューを作るのは得意でした。ただ、実際に商品を開発してみて、開発した後の販売の部分まできちんと考えることが大事だと感じています。パッケージの方法や日持ちのこととか、もちろん販売先も。そういう点もきちんと考えながら商品化していかなければならない、と感じています。



一度食べたらやみつきになります！

とろろにしんの相性抜群！

Q この商品にかかる思いをお聞かせください。

お土産といったら「にしん蕎麦」となるような、にしん蕎麦が町全体に定着できればいいなと思います。また、このような事業に関わられたことを機に、地域の方とか観光客の方とかいろいろな方が足を運んでくれるように取り組んでいきたいと思っています。

ジオとのつながり(ニシンとジオ)

冷たい海を好むニシンは、春先に陸に近い所で産卵します。そのため、北の国では「春告魚」と呼ばれます。明治末から大正にかけて、年間100万トン近くが水揚げされたニシンは、多くの人々の生活を支えました。国の重要文化財(建造物)に指定されている「旧青山本邸」は、ニシン漁で成した財で建てられた邸宅で、往時の暮らしが偲べれます。北前船で西に運ばれ、京都の名物「にしん蕎麦」になったニシン。そこには、極寒の海で櫓を漕ぐ人々の生きざまが凝縮されています。

遊佐メンマ

中島 悠 さん

Q 商品を開発した経緯を教えてください。

もともと、特産品開発の仕事をしていました。原材料が町内の物、かつ数量が確保できるものとして初めは規格外の農産物を使おうと考えていましたが、農家さんの手間がかかることを知りました。何か他の物でできないかと考えたときに、放置竹林から生産されたタケノコをいただく機会がありました。高齢化によって管理が行き届かなくなり、放置されたままの竹林の竹害によって、本来の植生や景観が損なわれていたので、タケノコの加工品であるメンマでなんとかしたい、と思ったのがきっかけです。

Q 認定されて良かったことはありますか。

山形だけでなく、秋田の方やジオパーク関連の方に知ってもらえる機会ができたこと、自分が関わっている方以外の新しい顧客層に向けて宣伝できたことです。

Q この商品にかかる思いをお聞かせください。

町内のラーメン屋の需要を全て町内産のメンマにしたいです。遊佐町と言えばパブリカが特産ですが、それに並ぶような、遊佐町と言えば「メンマ」、ということまでもっていかればと思います。

ジオとのつながり(タケノコとジオ)

日本人は古くから竹を建材やカゴなどの日用品、更には楽器や釣り竿などに利用してきました。その芽にあたるタケノコは、春を代表する旬の食材です。しかし、竹の強い繁殖力と浅く広がる根は、他の植物の生育を邪魔します。そのため、人の手が入らなくなった竹ヤブは生態系に悪影響を与えるだけでなく、地すべりの遠因にもなります。放棄された竹ヤブに生えるタケノコからつくるメンマは、環境の維持と防災に貢献しています。



甘じょっぱい味がくせになる！

ラーメンの具材やビールのつまみに

Q 今後どのように商品をPRしていきたいか、意気込みやアイデアをお聞かせください。

今後は雇用を増やし、自分の手が離れてもこの事業が続くような取り組み、仕組み作りを行っていかればと思います。

ジオパークの理念

ジオパークは、持続可能な社会をつくり、価値ある地形地質・自然・文化遺産を守ることを目的とした、ユネスコの正式事業です。ジオパークの認定地域では、行政、研究機関、飲食店やホテル、会社などを経営する企業、そして学生や地域住民など、様々な人が地域社会を維持し、そこにある遺産を守る取り組みに参加しています。この取り組みは、「持続可能な開発目標(SDGs)」の達成にも大きく貢献します。



World Clean Up Day 参加の様子

他にもたくさん！認定商品

【ラズベリーアイス/櫛とりみ】H30認定

当時はまだジャムの販売も今よりもずっと少なく、趣味程度の収益でした。そんなときに認定商品に応募して、実際に審査員の方に商品を試食してもらい、最終的に選んでいただいた時は本当に嬉しかったです。商品開発は、商品が売れるのかということに自信が持たず、不安です。その中で認定商品に選ばれたということで、私に自信を与えてくれました。次へ進むためのエネルギーになりました。直接審査員の方からアドバイスをもらえる良い機会でもありますし、より多くの商品が認定されることで、鳥海山・飛島ジオパークを盛り上げる仲間が増え、地域の活性化につながると楽しみにしています。



【鳥海ピクルス いちじくミックス/菜てっく】R元認定

いちじくと言えば、甘露煮が有名ですが、これまでなかった新しいいちじくの味を見出した、鳥海ピクルスを知ってもらいたく、ジオパーク認定商品に応募しました。認定後のジオパークパンフレットへの掲載や、配布してもらった認定シールを貼る事での宣伝効果もあり、応募して良かったと感じています。

【にか★ほしカレー/ダイニングぶなの森】R4認定

鳥海山・飛島ジオパーク推進協議会が発行しているパンフレットに掲載されて、お客様の注文が増えました。また、認定されて私達の自信につながっています。コロナ禍で沈み込んだ日々、キャッチコピーにひかれて、自分達にもそんな商品が出来たらいいなと思い応募し、未来に希望を持たせてもらいました。新メニューを生み出す事は大変ですが、発想の原点が身近な鳥海山だったので楽しかったです。



【にかほ市大竹産・北限のいちじく使用「アダムとイブ」/丸大機工(櫛高原ヴィラ)】R4認定

ジオパーク認定商品となったことで売上げが2割程上がったこと、また、県内外での知名度が上がりました。専門家の方々に試食していただき、認定商品となったことで、作る側の意識も変わってきました。この輪を広げて、町興し・地域興しに役立てればと考えています。

【お酒に良く合う燻製メンマディップ/和島経輔】R4認定

認定商品に登録していただいたおかげで、認知度が高まったように感じます。また、各種ギフトなどに利用していただくこともできたのでありがたかったです。

【ごども焼酎「飛島」、梨のデアノイエ/有池田屋酒店】H30、R元認定

ジオパーク認定商品のパンフレットに掲載され、思わぬ所から注文の依頼や問合せがあり喜んでいきます。また、弊社はふるさと納税の返礼品の際に認定商品のパンフレットを同封し、協議会と連携した取り組みを行っています。



【北前塩ばうむラスク/カムコミュニケーションズ(株)】R元認定

認定商品となったことで商品価値を高め、地域色を強くできていると感じています。