

Akita de Workation in 北秋田市 プログラムモデルコースのご紹介



北秋田市「発酵文化をリメイクする」をテーマにZ世代に刺さる漬物のレシピを味・見た目・販路の3つの切り口で考案します

秋田県では漬物を「がっこ」と呼び、保存食の一つとして地域の歴史文化を守りながらこれまで受け継がれてきました。北秋田市大阿仁地区では、地域住民が作る漬物と地元の人との会話を楽しめる販売会「がっこ市」を開催し、「がっこ」の魅力を伝えています。

北秋田市の魅力と課題



北秋田市は、森吉山麓のマタギ文化発祥の地など豊かな自然に恵まれ、地域の野菜を利用した「がっこ」（漬物）は地域の欠かせない保存食としてずっと各家庭に受け継がれ、特産品としての販売もされてきました。しかし、2021年6月に改正食品衛生法が施行され、漬物の製造、販売に基準を満たした施設の整備が必要となり、製造者への負担や高齢化が問題となっています。また若い世代が漬物を好んで食べないなど、漬け物の量、消費が減り、各家庭の味の「がっこ」が消滅の危機となっています。

また北秋田市は、大館能代空港からもっとも近く、空港からバスで20分の鷹巣と仙北市の角館をつなぐ秋田内陸縦貫鉄道はビジネス・観光・そして地域の重要な交通手段として利用されていますが、人口減少、車社会の進展により利用客の減少と共に赤字が続いています。秋田内陸縦貫鉄道は利用客や新たなファンの増加を目指し、農家のお母さんたちが旬の食材を使った手料理を運んでくれる企画列車「走る農家レストランごっつお玉手箱列車」やオリジナル弁当「鉄めし」を開発し秋田の食の魅力伝えるなど、地域に根ざした新たな取組を行っています。



ワークショップ（例）Z世代に刺さる漬物をグループワークで考えます

※2023年11月7日に実施した内容です

①Z世代のペルソナ像を考える

女子高生、大学生、社会人をターゲットとし、がっこ4種の内、1種を選び、食事のどのようなシーン（いつ、誰と、どこで）を考え、その食事のシーンにどのような形でがっこを登場させるかを考えます。

漬物4種

1	きゅうりのからし漬
2	大根のからし漬
3	大根の醤油漬
4	きゅうりの塩麹漬



②「がっこ」の味・販路を考え、漬け込み体験をする

①で考えたZ世代のペルソナがどのような味の「がっこ」を好むか、「がっこ」そのものだけでなく、「がっこ」をアレンジしたレシピを考え、漬け込み体験を行います。

各ペルソナに向けたプロモーションを考えます。



※各種写真はイメージです。

③Z世代の評価を聞く

①②を考えた内容を発表し、その発表をZ世代代表がバツサリ評価をします。

Z世代がどのようなSNSで情報を得るか、どのような「がっこ」を好むか、リアルな意見を聞き、商品開発の参考にします。





Akita de Workation in 北秋田市 プログラムモデルコースのご紹介

北秋田市「発酵文化をリメイクする」をテーマにZ世代に刺さる漬物のレシピを味・見た目・販路の3つの切り口で考案します

地域コーディネーターのAniqueは、秋田内陸縦貫鉄道 比立内駅の一部を改修した漬物共同加工所「阿仁比立内がっこステーション」を中心に、地域課題を解決するワーケーションプログラムを展開します。

「比立内駅」を多様な人が集う交流の拠点としてビジョンを掲げ、地域の特徴を活かした「がっこ文化」の体験を企業・個人の皆様に提供していきたいと考えています。地域課題となっている「がっこ」の継承と、秋田内陸線の「比立内駅」の活性化を目指し、世代、地域、業種を越え、地域事業者と連携しながら、地域課題の解決に挑んでいきます。

地域コーディネーター

地域コーディネーターと連携する地域事業者の一例

合同会社 Anique 代表/地域デザイナー 齋藤 美奈子 氏



首都圏の飲食店で店長勤務を経たあとアメリカサンフランシスコ支店へ転勤。2019年7月より料理修行の為、単身スペインへ渡航。コロナ禍により2020年6月に帰国し、同年7月より北秋田市地域おこし協力隊として着任。コワーキングスペースと地域のコミュニティー広場として「がっこステーション」の開設などを行う。現在は地域デザイナーとして「食」を軸とした北秋田市での取り組みはもちろん、世界での活動展開も視野に入れ取り組んでいる。



連携地域事業者	役割
秋田内陸縦貫鉄道株式会社	事業連携
北秋田市内陸線再生支援室	事業連携・行政サポート
地域おこし協力隊	事業連携
株式会社上杉組	事業連携
阿仁地域のみなさま	事業連携
秋北航空サービス株式会社	交通・地上・観光手配
秋田ワーケーション推進協会	情報発信
北秋田市産業部商工観光課	行政サポート

合同会社Anique 業務執行社員 佐々木 宗純 氏



バラエティ番組制作の仕事をして4ヶ月で挫折し退職。地元秋田にUターン、米運び、市役所臨時職員などの仕事をしながら、若者の交流を主としたイベントを企画したり、地元大阿仁地域の地域づくり団体「一般社団法人大阿仁ワーキング」の理事兼事務局として活動したりするなど、まちづくりを主軸とした幅広い活動に取り組む。2021年5月に北秋田市観光物産協会の事務局長に着任。約2年間、観光と物産を通じた周遊の企画づくりやイベント運営に携わる。

比立内駅とがっこステーションの様子



秋田内陸縦貫鉄道「比立内駅」直結の施設となっており、徒歩10分圏内に飲食店、道の駅、商店などがあります。WiFi環境もありワーケーション施設としても利用できます。駅周辺は山や田んぼがあり自然豊かな居心地の良い環境です。

地域コーディネーターの肩書・紹介及びモデルコースは2023年11月7日に実施した時点のものであり、プログラムの内容や連携事業者は変更になる場合があります。

Akita de Workation in 北秋田市 プログラムモデルコースのご紹介



■ 2泊3日の企業向けワーケーションのイメージです。
 (赤枠は北秋田市の地域課題解決型プログラムのイメージです)

		行程 (イメージ)
DAY 1	AM	羽田空港⇒大館能代空港
		大館能代空港からリムジンバスにて鷹ノ巣駅へ。(約20分) 内陸縦貫鉄道 鷹巣駅から阿仁合駅へ移動 (約1時間)
	PM	阿仁合駅周辺でランチ・北秋田森吉山ウエルカムステーションの2階でワーク (約3時間)
		北秋田森吉山ウエルカムステーションの2階にて内陸縦貫鉄道の歴史・現状・課題を学ぶ。(約1時間) 北秋田市内のホテルや旅館に宿泊
DAY 2	AM	宿泊先から阿仁合駅まで移動し、比立内駅へ移動 (約50分)
		地域コーディネーター講話 斎藤美奈子氏 佐々木宗純氏 ・ワークショップの目的について ・大阿仁地区の紹介 (約1時間) 比立内駅のがっこステーションにて発酵文化 (漬け物：がっこ) についてのワークショップを実施
	PM	比立内駅周辺でランチ AMに続き発酵文化 (漬け物：がっこ) についてのワークショップを実施 地域課題解決のアイデア発表・意見交換 (4時間半)
		阿仁マタギ駅へ移動し、マタギの湯に宿泊
DAY 3	AM	周辺観光 (マタギの資料館や道の駅など) または、宿泊先にてワークタイム 阿仁マタギ駅から鷹巣駅まで移動 (約1時間30分)
		鷹ノ巣駅周辺でランチ・散策 鷹ノ巣駅から大館能代空港へ移動 (約20分)
	PM	大館能代空港⇒羽田空港

首都圏から北秋田市へのアクセス

東京 (羽田) 空港 = 大館能代空港ダイヤ (予定)
 (2024年3月31日~2024年10月26日)

便名	羽田出発	大館能代到着
ANA719	8:55	10:05
ANA721	12:30	13:40
ANA723	16:30	17:40

便名	大館能代出発	羽田到着
ANA720	10:40	12:00
ANA722	14:25	15:40
ANA724	18:30	19:45

- リムジンバス 大館能代空港 = JR鷹巣駅 約20分
定期便の発着時刻に合わせて空港と大館市内を結ぶ (予約不要)
- レンタカー 大館能代空港 = 比立内駅 約50分

JR鷹巣駅から比立内駅までのアクセス



秋田内陸縦貫鉄道

鷹巣駅 = 阿仁合駅 約60分
 阿仁合駅 = 比立内駅 約22分

「阿仁比立内のがっこステーション」はここ!

北秋田市宿泊施設

- ◆ ホテル八木 TEL:0186-62-1026 (JR鷹巣駅より徒歩1分)
- ◆ 縄文の湯 TEL:0186-63-2626 (大館能代空港より車で5分・JR鷹巣駅より車で10分)



北秋田市のその他の宿泊施設はこちら



北秋田市のワーケーションガイドブックはこちら

