

但馬の未来をデザインする

TAJIMA Design

たけの地域力再生への挑戦

豊岡市

地域の魅力を活かした新しい価値づくり

ご当地グルメとして新登場の「赤イカ塩焼きそば」。天然塩がきいてあっさりとした味わいが美味！(取材協力:カフェハウス コロンビア Tel.0 796-47-0977)



竹野の旨いもんを集めた伝統郷土料理「おしあげ料理」。地元の素材にこだわった料理は新しい名物になっている。

ご当地キュービーマスコットは、竹野の土産物屋や一部の旅館・民宿で販売中!



地域力を再発見

「地域力」とは、地域に暮らす人々が、自分たちの町を魅力的にすべく、自ら考えて行動し、地域の価値を創造する力のこと。地方が疲弊しているまさに今、地域の力が試される時代といえるだろう。

この「地域力」の向上を目指して、精力的に活動している町がある。北前船の寄港地として栄えた豊岡市竹野地域だ。今回は地域再生に向けて取り組む竹野の人々の姿を追った。

ご当地グッズの開発

「どげんかせんといかん」という、東国原・前宮崎県知事の気持ちです。よ」とは、豊岡市商工会竹野支所民宿研究会委員長の米田修さん。夏は海水浴、冬はカニという目玉がある反面、オフシーズンに入ると、人を呼び込めるものが少ないということが竹野の観光業としての課題だった。「本当はシーズンオフの方が旨いも

竹野の魅力を再発見し、情報発信。 地域力を活かした価値を創造する。

竹野浜を眺めながら湯につかり癒される。

誕生の湯

【営業時間】～3/31…10～22時 / 4/1～6/30…10～21時
【料金】大人500円 / 小人(小学生のみ)300円
※受付は閉館30分前・日曜は7時から早朝風呂営業(3/27まで)

特産品店

「誕生の塩」を使った数々の商品を取り揃えています。
【営業時間】9～20時

ちょっとオシャレな渚のレストラン「白帆」

【営業時間】ランチ…11～14時 / デイナー…17～20時
※ディナーは日によって時間変更がございます。

兵庫県豊岡市竹野町竹野50-12 TEL. 0796-47-2020 FAX. 0796-47-2021



温泉でほっこり



山陰海岸ジオパークを竹野で満喫!

左下 / 淀の洞門:波が岩肌を削り開けた大穴。
右上 / 猫崎半島:真横から見るとキュービーがお昼寝をしているかのよう。
(問) たけの観光協会 TEL. 0796-47-1080 URL. www.takeno-kanko.com/



“誕生の塩”を50名様にプレゼント!!

たけの観光協会にて、「T2」を見たという、今回誌面で紹介した「誕生の塩」を先着50名様にプレゼントします!!引き替えの際には簡単なアンケート記入をお願いします。無くなり次第終了となります。
*たけの観光協会(豊岡市竹野町竹野1-7-22/0796-47-1080)



塩づくり体験が人気の「誕生の塩工房(上)」。各旅館・民宿の調味料としても、重宝されている。天然温泉や海の幸が楽しめる「北前館」では、誕生の塩を使ったお土産(下)が人気!種類も豊富で、バラエティに富んでいる。

が、体長1メートル、体重20キログラムもある。竹野でもとれた食材を使用し、竹野で作られた調味料で味付けされたご当地料理。お客さんの評判も上々で、竹野の新名物として定着しつつある。

んがいつはいあるんです」と米田さん。マダイやイカ、アジなどは春や秋に旬を迎える。旬の魚を味わってほしいと、民宿の主人たちが中心となつて考案したのが、「竹野おしあげ料理」だ。おしあげ料理とは、5月末の底曳き網漁が終わつた後、網元が料理を振る舞つて漁師の労をねぎらつたことが起源。この郷土の伝統料理を復活させようと、料理講習会を何度も開き、試行錯誤を重ねて新たなメニューとして売り出した。

塩づくり体験が人気の「誕生の塩工房(上)」。各旅館・民宿の調味料としても、重宝されている。天然温泉や海の幸が楽しめる「北前館」では、誕生の塩を使ったお土産(下)が人気!種類も豊富で、バラエティに富んでいる。

中でもスポットライトを当てたのが、体長1メートル、体重20キログラムもある。竹野でもとれた食材を使用し、竹野で作られた調味料で味付けされたご当地料理。お客さんの評判も上々で、竹野の新名物として定着しつつある。

「赤イカ」。今まで商品化されることはほとんどなかったが、見た目のインパクトを狙つて料理に取り入れた。「赤イカはタルイカとも呼ばれ、樽を流して漁が行われます。この漁法は竹野が発祥ともされ、たくさん水揚げされているのです。噛めば噛むほど甘みが増し、モチモチしていて味もよい。これだと、インスピレーションが湧きました」と米田さんは話す。昨年は赤イカをもつと広めようと、新商品が開発された。赤イカ塩焼きそばは、昨年の海開きでデビュー。秋に神戸市長田区で行われた「兵庫の旅と食フェア」でも、新聞社からの取材を受けるなど好評を博した。

味の決め手となる塩は、たけの観光協会が運営する「誕生の塩工房」で作られた自慢の「誕生の塩」を使用。現在、町内の一部のお店で食べることができ、今後協力店を随時増やしていくそう。また、竹野の観光拠点施設である「北前館」では、誕生の塩を使用した土産を販売。塩まんじゅうや塩ようかんなど、竹野らしさを追求した商品で地元の魅力がPRし、魅力発信の輪が広がっている。

味の決め手となる塩は、たけの観光協会が運営する「誕生の塩工房」で作られた自慢の「誕生の塩」を使用。現在、町内の一部のお店で食べることができ、今後協力店を随時増やしていくそう。また、竹野の観光拠点施設である「北前館」では、誕生の塩を使用した土産を販売。塩まんじゅうや塩ようかんなど、竹野らしさを追求した商品で地元の魅力がPRし、魅力発信の輪が広がっている。

「自分たちが考えて知恵を出さないと、地域は絶対によくならない。みんなそういう気持ちで取り組んでいきます。今はまだまだ下地作りですが、将来的には竹野ついでいとこやなあといいファンをたくさん作りたいですね。そのためにも、地域一丸となって魅力を発信し続けていきたいと思っています」と、米田さんは最後に語った。地域に暮らす人々が自ら考えて行動し、地域の価値を創造する「地域力」。こうした活動は思わぬ波及効果を呼び、地元の自治会もまちづくりを自分たちで考えようと立ち上がった。小さな種が芽を出し、大輪の花を咲かせる日も決して遠くない。協力・豊岡市商工会竹野支所 たけの観光協会

未来にむけて

竹野おしあげ料理提供店

飲食店	おととと	Tel.0796-47-0877
旅館	福田屋	Tel.0796-47-0360
旅館	ふるばやし	Tel.0796-47-0026
民宿	亀正	Tel.0796-47-0214
民宿	日の出荘	Tel.0796-47-0217
民宿	はやとり	Tel.0796-47-1711

※竹野おしあげ料理はすべて要予約となります。

桶口次郎一座 春の大衆演劇

3月1日(火) ▶ 4日(金) 29(金)

宿泊プラン 11,000円〜
日帰りプラン 5,000円

竹野おしあげ料理もやっています!

日本の渚100選「竹野西海岸」を望む、オーシャンビューホテル。

山陰海岸 奥城崎温泉 TEL. 0796-47-0666 www.okukinosaki.jp/
豊岡市竹野町奥城崎海岸たけの浜
宿泊のご予約・プランのお問い合わせは電話、またはホームページをご覧ください。