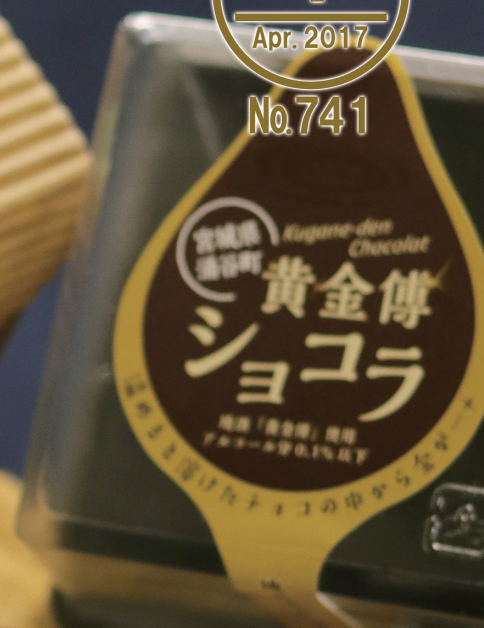


涌谷の新しいギフト、  
いかがですか？



4  
Apr. 2017  
No.741





## 涌谷まち・ひとデザインラボ



## 涌谷町のワクワクを創るために

平成27年12月27日(日)に、涌谷町の地方創生事業として幕開けした「涌谷まち・ひとデザインラボ」。町民の皆さんが、ヨソモノの目線を持った専門家とともに、涌谷町に隠れている資源・魅力を洗い出し、磨き上げて、発信する「ブランディング」の手法を学び、実践する場として「涌谷ブランド」の創造に取り組んでまいりました。

平成28年度に入ってから43回の講座・ワークショップ・イベントを実施し、累計で約700人が、ワクワクする涌谷町の創造に向けて携わり、「協働」からの「創業」を目指し、「商品開発分野」と「地域資源発掘分野」に、涌谷町の基幹産業の「農業分野」を新たに加えて、3分野で展開してまいりました。

1年3カ月にわたる「涌谷まち・ひとデザインラボ」に、主体的に参加し「ワクワク」を創り出してきた取り組みと、その「ワクワク」が今後どのようにこれからのまちづくりへとつながっていくかを紹介します。

# 商品開発

## Product Development

(4~5ページ)

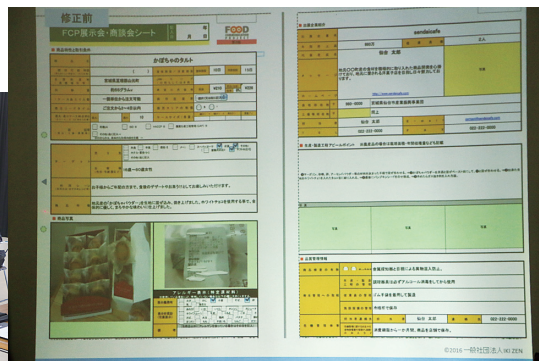
### 誇れる地域の本当の商品をつくるために—

平成27年度中に形にしたアイデアの「商品化」に向け、商品開発の専門家から指導を受けました。

商品の味やパッケージデザインだけではなく、食品衛生法や食品表示法などの法的な課題への対応や販路拡大に向けた商談の進め方など、「商品化」に必要なノウハウを学び、実行してまいりました。

#### 3つの分野の参加者体験談

次ページからのインタビュー記事のQRコードから、体験談をムービーでご覧いただけます。



### 地域資源を生かした観光ビジネスを—

平成27年度の展開では、涌谷町を知ってもらい、訪れてくれる人を増やすためのツールとして、ポストカードや横断幕を作成しました。

平成28年度は、実際に涌谷町に訪れてもらうため、「涌谷まち・ひとデザインラボ」の参加者の多くが「涌谷町の観光スポットとして重要な存在」として語る「箕岳山」に焦点を当てた取り組みが企画されました。

その企画は、「涌谷まち・ひとデザインラボ」のメンバーだけではなく、そこに暮らす人々を巻き込み実行され、町外からの参加者に満足を与えました。



地域資源発掘  
Discovering treasure  
(6~7ページ)

# 農業

## Agriculture

(8~9ページ)

### 転作作物依存の脱却に向け—

平成28年度から新たに始まった「涌谷まち・ひとデザインラボ」の「農業分野」は、「稼げる農業」を実現するため、宮城大学食産業学部の協力のもと、これまで涌谷町内で重点的に栽培していなかった作物の特産品化に向けて、試験栽培を実施しました。





体験談



レストランボーヴリエシェフ 庄子正弘 さん

## 商品開発ストーリー① 自分と商品に真剣に向き合う

商品開発分野の一員として「浦谷まち・ひとデザインラボ」に参加。商品化に至った「黄金傳シヨコラ」のレシピを考案しました。商品化にあたり、

庄子さんとの地酒の黄金傳の風味と濃厚なチョコレートの共演で十分においしい味わいに、地域おこし協力隊の丹治奈緒子隊員の「電子レンジで温めること」で中から金箔を仕込んだチョコレートが流れ出す仕掛けとして、浦谷町の産金の歴史を表現するギフトにした「い」というアイデアがコアメッセージ。

東京都の試験販売においても、その味わいと仕掛けが、目と舌の肥えた消費者に好評



でした。「黄金傳シヨコラ」を形として残したかったのですが、はじめはギフトにするということに、実は半信半疑でした。しかし、元々のレシピを尊重しながら、アイデアが具現化されていくのを目の当たりにしていくうちに、自分ひとりの発想ではうまくはいかなかったかもしれないと思うようになりました」と振り返ります。

「これまででは経験に基づいた漠然とした方法論でしたが、講座での学びをヒントに、今までの知識を深め、確信することができました」と、食品加工や地域資源を生かした観光など複合的にプロジェクトにかかわったり、講座での学びをおして料理人としてさらに充実できたと話します。

また、今回の「浦谷まち・ひとデザインラボ」への参加

によって、改めて浦谷町は他にはない食材の宝庫である実感。「これまでの取り組みをおして『人との出会い』が一番の収穫でした。その出会いによって、箕岳山で採れる日本みつばちのはちみつや無農薬栽培の栗、そこで飼育されるラム肉、酪農家こだわりの味わい深い牛乳、ジビエなど、まだまだ知らなかった食材を知ることができました。

『食』は地域に人を集客するきっかけになりやすい。だからこそ、今後は、新たに知った食材を使う浦谷町ならではのスペシャリティとなる一皿を考えていきたい」と今後への抱負を語ります。

さらに、活動をおして出会った「浦谷まち・ひとデザインラボ」のメンバーとともに、「若い世代が町外に出て行かないように、根を下ろしていただけるように、町全体での特色ある仕組みを作っていきたい。そういったアイデアをデザインラボに携わってきた若い世代は持っているのだから期待しています」とさらなる活性化に携わっていくことへ意欲を見せます。



①商品化された「黄金傳シヨコラ」の味は誰もが脱帽②「農業分野」で協力いただいた学生にプロの視点からアドバイス③一流の料理人の視点から商品開発に携わってきました

## 商品化を実現させた サポーターの登場

メンバーが考案した「小ねぎぼうろ」と「黄金傳シヨコラ」を売り出せるようになった裏側には、2人のサポーターの登場がありました。

### 小ねぎぼうろサポーター

浦谷町の銘菓を目指す菓子製造業を先代から受け継いだ岩淵信哉さん。

以前から生菓の甘草やハト麦を使ったパンの製造で、浦谷町の特産品開発にご協力いただいています。

小ねぎぼうろを実際に食べてみて「こういうお菓子の作り方もあるんだな」と理解を寄せられ、製造を快諾。

シンプルな材料で作られているからこそ、こだわりの「サクホロ」の食感を出すのが難しいお菓子です。学校給食やさくらんぼこども園などへの米飯・パンの納入で多忙



株式会社木村屋  
岩淵信哉さん

## 商品開発ストーリー2 自分と商品に真剣に向き合う

平成27年度当初の「浦谷まち・ひとデザインラボ」から参加する佐々木弘美さん。さらにさかのぼると、震災以前に行われていた今後の浦谷町のまちづくりについて考える場である「町民会議」にも参加していました。

産直センターに届いた「浦谷まち・ひとデザインラボ」の案内を見て、「元々まちづくり活動に参加することが好きだったということと、「町民会議」参加の経験を生かしながら、改めて地域活性化に少しでも役立つ、何か得られるものがあると思いついたのが、きっかけに。

平成28年度の取り組みにおいては、今まで必要性を感じていたもののぼんやりとしていた『マーケティング』や



漬け物加工 佐々木弘美さん



『ブランドینگ』について、さまざまな分野の講師のセミナーをとおして学習。「商品の中身が良いということとは当たり前前のこと。商品の付加価値やPRの仕方の工夫など、どうやったら購入してもらえらるかを考えなければいけないことを痛感しました。」

今回の事業によって自身の漬け物商品を「漬けても漬けてもすぐになくなる弘美さんのきんぴか漬け物語」としてリノベーションしました。

「佐々木さんのおばあさんが、かつて出荷できない規格外の野菜を漬け物にしたところ、漬けたそばから売り切れてしまうほど逸品だった」というエピソードをネーミングとして受け継ぎ、四季折々の自家製野菜に、思い出の味つけを

アレンジした漬け物は、東京都での試験販売においても、一部が完売するほどの実績を上げました。

実際に売場に立ち、試食の提供を工夫した結果、次々に販売につながり、そのことが自信につながり、お客さまとのコミュニケーションが積極的。「なによりも自分自身が元気になり、これからますますがんばろうと思うようになれました」と思い返します。

「今回の試験販売で、自信を持てるようになりました。一方で、お客さまからの支持に応えられるように、きちんとした体制を整えていかないといけないとも実感しました。今後、自分の商品を買いたいと浦谷町に足を運んでもらえ

るよう、少しでも浦谷町の役に立てればと考えています」と展望を話します。

今後は、つながった人脈を生かして、新たにポーヴェリエの庄子正弘シェフ伝授のピクルスの商品化や定期購入方式での販売、浦谷町ならではのパッケージ化などに挑戦していくことを検討しています。



④ 試験販売した3商品 ⑤ 実際に売場に立ち、高い評価と支持を得られたことで自然と自信の笑みがこぼれます ⑥ 旦那さんとともに、「農業分野」の漬け物にも使える伝統野菜の試験栽培にも挑戦しました



メモリー洋菓子舗 大石強二さん

な中、木村屋さんの製造環境で、大切な食感を再現できるように、その技能をふるっていただきました。

黄金傳シヨコラサポーター かつてニツカウイスキー仙台工場で販売するウイスキーに合う「米粉のクッキー」を製造していたというメモリー洋菓子店の大石強二さん。自身の店舗でもお酒を使った洋菓子が豊富に取り揃えられています。

黄金傳シヨコラを実際に食べてみて「濃厚なチョコレートと地酒の風味が相まっておいしかった」ということに加え、地域おこし協力の丹治奈緒子隊員の「浦谷の歴史を込めて表現したい」というアイデアに共感。

依頼時のレシピでは、うまく流れ出てこなかったチョコレートと、どのようにしたら「金箔」とともに流れ出るのかを、自身の経験と技術に基づき、配合や調理工程を試行錯誤。その結果、おいしさはそのまま、浦谷町ならではのアイデアを形にすることが成功しました。

体験談



ヨガイストラクター 後藤初美さん

### 地域資源発掘ストーリー LOVE&SHEEP

「羊毛との出会いは、篔岳山の黄金山牧場の駒米さんからのお声掛けでした」。後藤初美さんは、月に一度、友人と「おとなの手芸部」でハワイアンキルトや編み物をしていました。そのことを知った篔岳山の観光栗園内で羊を飼う黄金山牧場の駒米宏一郎さんが、飼育する羊の刈った毛を使ってみませんかとの連絡があったそうです。

突然の申し出に、最初は戸惑いましたが、せっかくもらった羊毛を活用するために、まずはインターネットで情報を収集。処理方法や必要な道具を買い揃え、羊毛から糸をつむぐるところまでこぎつけました。

「元々服飾の学校に通っていたこともあり、テキスタイル(織物)が好きで、実は、織



①約59000㎡の広大な篔岳山観光栗園の敷地内で、ひつじたちがのびのびと放牧されている牧歌的な景観は、日常を忘れさせてくれます②羊毛を使った取り組みを聞きつけ、仙台市の手芸作家の皆さんが駆けつけ、交流ワークショップを実施③④仙台市の東北電力グリーンプラザで羊毛ワークショップを実施。初めての試みでしたが、関心を持った方が集まりました

り機も持っているんです。羊毛を処理しているうちに、そういうえば『自分で糸を紡いで、織物を作りたい』と考えていた時期があったなと思いついたんです。一般的には、羊毛を使ったフェルト加工が多い中、他ではあまりやられていない糸を紡ぐことを、後藤さんは選択しました。

「糸を紡ぐというのは本当に楽しいです。町内で行ったワークショップには、仙台から手仕事の作家さんが駆けつけてくれましたし、東北電力グリーンプラザで行ったワークショップにも仙台市内の方が事前の告知を見て参加してくれ、紡いだ糸を使った壁掛けを作りました」とこれまでの黄金山牧場の羊毛を活用した取り組みへの手応えと今後の可能性を実感。

「非日常的なロケーションの中、羊たちとともにゆつたりとカーディングをして、糸を紡ぎ、毛糸製品を作り上げていくということを、例えば、子育て中のお母さんたち向けに開催してみたいと思っています。お母さんたちに、のびのびとしてみようためには、託児付きが理想なので、ネットワークを広げていくことも必要ですね」。

「手芸が好き、編み物が好きという人で、関心を持たれた人は、インターネットで「ヨガとひつじ」と検索してみてください」。



地域資源発掘ストーリー②  
プライドの持てる地域づくり

「まちおこしをしていく上で、まずは地元を好きになっ  
ていないと何も始まらない。  
そのためにも、まずは知るところから」という発想から、  
どのようにして今の涌谷町が  
成り立ったのかという「涌谷  
伊達家」や「産金」といった  
ルーツに関心を持つように。

そういった中で、涌谷町の  
町史編さんに携わり、涌谷町  
の歴史の生き字引ともいえる  
佐々木茂楨先生の存在を知り、  
その話を聞いてみたいという  
衝動に駆られたところで、

「涌谷まち・ひとデザインラ  
ボ」で、佐々木先生と親戚関  
係にある佐々木久美さんとの  
出会いがありました。

その出会いによって始まっ  
たのが、「涌谷の歴史について  
学ぶ「涌谷塾」。月に1回有  
志が町指定文化財の佐々木邸



体験談



東興包装材料株式会社 後藤匡人さん

⑤ 定員の5倍以上を上回る申し込みがあった籠岳山修験道モニターツアー。その昔、籠岳山を目指して歩いた修験者を体験⑥ 町指定文化財佐々木家住宅において、涌谷の歴史について文化財に囲まれながら学ぶぜいたくな企画



に集まり、産金や涌谷伊達家、  
籠峯寺などをテーマとした話  
を聞き、学ぶという企画で展  
開されました。「回を重ねる  
ごとに参加者が増えていき、  
東北新幹線の車内誌『トラン  
ヴェール』で涌谷町が取り上  
げられたこともあったのです  
が、遠く長野県から参加する  
人も」と反響ぶりを思い起こ  
します。

また、平成28年度に実施し  
た「籠岳山修験道モニターツ  
アー」についても、参加者ア  
ンケートの結果や自身も参加  
して思ったことを踏まえて、

つながりを持つことができた  
籠峯寺の皆さんとともに、舗  
装道ではない旧道を使った本  
格的な登山を組み込み進化し  
た「籠岳山修験道ツアー」を  
企画したいと考えています。

「涌谷町には、農耕文化が  
盛んな大崎地域の象徴ともい  
える籠岳山があります。かつ  
て種もみ交換が行われていた  
り、現在に続く白山祭など、  
文化の中心だったということ  
を知りました。歴史が今に息  
づき活気のあるところは、地  
元がそういう場所であること  
にプライドを持っている町だ

と思います。『涌谷はこうい  
う場所だ』と胸を張って言え  
るように、そういった機会を  
創出していきたいと考えてい  
ます」。

都市部に人口を流出させない  
ためにも、脈々と受け継い  
できた歴史や伝統といった残  
すべきものを残していくこと  
が、涌谷町の魅力を深め、交  
流人口を増やし、涌谷町の評  
価を高めていき、定住につな  
がっていくのではないかと、  
この2年間の活動とおして  
得た「歴史・文化」の知見に  
基づいたこれからのまちづく  
りを構想しています。





体験談



有限会社氏家農場 氏家 治さん

**農業ストーリー1  
求められる農業を見つめ直す  
機会に**

小ねぎや水菜、青ねぎを生産する氏家農場で会長を務めながら、自身の取り組みとして、農薬や化学肥料を一切使わない「自然栽培」に取り組む氏家治さんにも、「涌谷まち・ひとデザインラボ」の「農業分野」に参加していただきました。

氏家農場は、経営理念の一つに「美味しさを追求し、笑顔あふれる社会づくりに貢献します」と掲げ、その根底には、健康的な土で、健康的でおいしい野菜を生産することを目指しています。そういった経営のもと、氏家さんが3年前から取り組み始めたのが、「自然栽培」。

「仙台白菜や仙台雪菜、小瀬菜大根などの伝統野菜は、収量性の改善や食べやすさと

いった品種改良されてきたものに比べると、野菜そのものの味や病気への耐性といった個性が強く、おもしろいと感じました。今回も、自然栽培したこともあってか、野菜が持つ勢いが違ったように感じます」と、今回の取り組みについて振り返ります。

そして、伝統野菜の可能性について、「品種改良されていない伝統野菜だからといって、作りにくいというわけでもありません。涌谷町に代々伝わる野菜があれば良かったのですが、今後継続的に栽培

するのであれば、涌谷町からかつて貨車に積んで白菜を都市部へ出荷していたという話も聞いたこともあるので、仙台白菜が歴史的な観点からも身近な存在として栽培に適しているのではないかなと思います」と話します。

「宮城大学の学生たちと交流できたことで、若い人たちでも農業に対する意識を高く



①夏から秋にかけての天候不順にも負けず作付けされた伝統野菜は、勢いよく歯を伸ばしていました②氏家農場の役員の方が自ら売場に立ち、市場や消費者との交流をとおして需要を実感していただきました③普段農業について学んでいる宮城大学の皆さんも、氏家治さんの自然栽培の話に熱心に耳を傾けていました

持ち、取り組む人たちもいるということに衝撃を受けました。また、実際に売場に立つたことで、消費者が何を望んでいるのか、品質や価格、利便性など、消費者目線で、今後取り組まなければいけないことが見えてきました。自己満足ではなく、消費者に喜んでもらえるものをいかに作るかが大切」。

そういった学びを受け、「よりよい環境で、例えば数値で示せるような具体性のある安全性や鮮度を持った野菜を生産し、消費者に届けられるようにしていきたい。また、利便性が高く手頃な価格で提供するといった消費者目線や農業の場からの雇用創出を経営に反映していければ」と今後の展望を話します。

「自然栽培については、現状を維持。生かせる部分は主力作物に取り入れていきたい」と話す一方、ラジオ放送がきっかけでつながったボーヴィリエシエフの庄子正弘さんに、自然栽培の野菜を供給し涌谷のならではの一品を生み出すことにも、一流の料理人と生産者という関係で取り組んでいきます。





# 若き『学』の力を借りた新たな農業への試み

## 新野菜をいかす食の提案 <宮城大学食産業学部>

涌谷まち・ひとデザインラボ・開発品お披露目会



## 宮城大学食産業学部との協働

**農業ストーリー②  
転作作物に代わる特産品の  
開発を目指して**

「涌谷まち・ひとデザインラボ」では、平成28年度において、「商品開発」と「地域資源発掘」に加えて、基幹産業である「農業」の分野を新設。涌谷町内の生産者と宮城大学食産業学部の皆さんの力を借りて、大豆や麦などの転作作物に代わる、野菜の特産化を目指し試験栽培を実施しました。

試験栽培されたのは、食産学部の斎藤秀助教からの提案で、「仙台白菜」「仙台芭蕉菜」「仙台雪菜」「小瀬菜大根」といった宮城県在来の伝統野菜4品種と「ハンサムグリーン・ハンサムレッド」というまだ市場にあまり出回っていない2品種。西地区・東地区・麓岳地区の3地区の生産者の皆さんが所有するほ場で栽培し、は種後、季節ごとの生育と糖度、それぞれの土壌の分析を実施し、どの作物が、涌谷町に適しているのかを調査しました。一部のほ場の「仙台雪菜」からは果物並みの糖度が検出されるものもありました。

また、斎藤助教に加えて、フードビジネス学科の谷口葉子助教によって、涌谷町内の生産者を対象とした講座も実施され、伝統野菜やオーガニック栽培による付加価値についても学びました。

### 新野菜をいかす食の提案

宮城大学との協働では、野菜の栽培だけではなく、作付けた野菜をいかすための『食』の提案をしていただきました。

食品マーケティング戦略演習Ⅰという授業の一環で行われたもので、履修する学生が、11月19日(土)に涌谷町を訪問。作付けされたほ場だけではなく、町内各所を視察し、涌谷町について理解を深めてもらいました。

その視察を受け、『レシピ』とともに地域資源を生かした『食空間』の提案を企画。

1月28日(土)に、協力いただいた生産者や町内の飲食店の皆さんに、企画を披露していただきました。

最優秀賞は、蔵を改装し大正ロマンをイメージした店舗で、伝統野菜を楽しめ、地元住民の集いの場としての提案が選ばれました。



(左) 対話を楽しみながら実施された試食会 (中) 最優秀賞の仙台芭蕉菜のコロケと仙台雪菜のスムージー (右) 新たな可能性を学ぶ講座



## 涌谷町に眠る「黄金」を掘り起こす会社

# 地域商社 株式会社ディゴールド DIGOLD

稲作農家 及川達也さん  
 東興包装材料株式会社 後藤匡人さん  
 涌谷町地域おこし協力隊 丹治奈緒子さん  
 映像クリエイター 亀山啓太さん

涌谷まち・ひとデザインラボにかかわってきた3人が、「地域商社(※)」を平成29年3月に起業。今後の涌谷町の「稼ぐ力」の担い手の皆さんに、これまでのことと今後のことについて、意見を交わしていただきました。

### テーマ1「デザインラボで得たものは何か」

**及川達也(以下、及川)** 2年前に、「まちおこし」という目的のために集まった集団から、今回のように1つの団体「地域商社」を起業するようなどころまで進むとは、全然考えてもいなかったですね。

**亀山啓太(以下、亀山)** 僕も会社ができるなんていうことは考えていませんでしたね。

僕としては、初期の参加者と、最近の参加者はだいぶ変わってきていますが、こういった集まりでしか一生出会うこともなかったであろう人に出会えたことが大きいです。年齢や性別が関係ない世代間交流で、ここでしか得られないつながりができました。また、2年間の活動をと

して、良くも悪くも、涌谷の実情を知れましたね。

**後藤匡人(以下、後藤)** 私も、多くの熱い思いを持っている人に出会うことができたと思います。そして、町が持つ資産とその問題点が見えてきました。

**亀山** あと、試験販売や講座などの活動の中で、一般生活者や協力会社の方々、講師の皆さんに涌谷町の存在を知ってもらえたのは大きいと思います。

**及川** 自分たちだけでそこまでするのには難しかったです。一方で、数々の講師陣から話を聞いてきましたが、それを実行できたかというところ、まだまだできていないし、何もまだやれていない。

**亀山** たしかに、知識にはなつたけれど、まだアウトプットできていないですね。

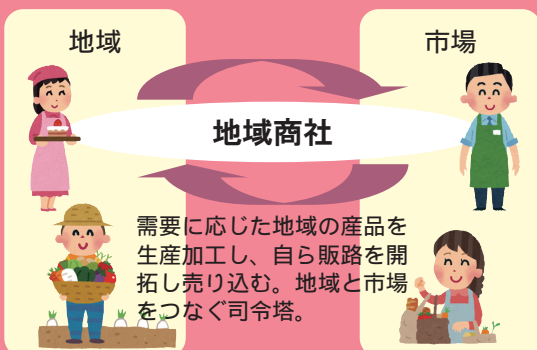
**後藤** 記録映像を見た感じでも、かなりのことを学んできたはずだけれど、全然やれていないことがあるなと思う。

### 地域商社とは

地域には、まだまだ知られていない農産品や工芸品など、魅力ある産品やサービスが数多く眠っています。

その地域の優れた産品・サービスの販路を新たに開拓することで、従来以上の収益を引き出し、そこで得られた知見や収益を生産者に還元していくのが「地域商社」。

政府のまち・ひと・しごと創生本部においても、「地域商社」を、それぞれの地域に育て、根付かせるための「地域商社事業」として書かれており、さまざまな角度からの支援活動が本格的に始まっています。



## テーマ2 「地域商社でどんなことをしていきたいか」

**及川** 自分がかかわっていく農業の部分で言えば、今回起業した商社があれば、涌谷町産米として、例えば、特別減農薬栽培米の生産者を募り、契約することで、涌谷町のブランド米として売り出せる米づくりができるようになっていくのではないかと考えています。

**丹治奈緒子**(以下、丹治) 生産者・製造者と生活者の間にある距離を、私たちのアイデアや提案で、身近なものへと生産性の高いものへとつなぎ直すことができるか。そして、町内のニーズに合わせて、異業種同士を組み合わせられるというアイデアを提案していければ、いろいろな可能性をつないでいくことができると思う。それを地域商社の売りにしていきたい。

**及川** 製造者・生産者と消費者が、共に潤っていただけるような仕組みづくりができれば良い。

**後藤** 涌谷の歴史を学ぶ涌谷塾や箕岳修験道モニターツアーを企画しましたが、今後展開する場合に、どうやって告知するか、交通手段をどうするかなど課題は色々ありますが、そういった企画をやりたい人に、賛同しておもしろがれる人がコンパクトに集まれる媒体になればいいかなと思います。儲かる儲からないという話は、その先に出てくる部分ではあると思います。

また、歴史ある畑で採れたものを都市部に持って行って売ったり、薪を刈ってインターネットで販売するといったビジネスができるかもしれないと考えています。そういったことが生業になって、人とのつながりもできて、仕事とプライベートが充実していければいいと思っている。それが理想的ですね。

**亀山** 僕は、涌谷町には、逸材と呼べる人がまだまだいるのではないかと思っています。昨年、サウンドエンジニアをやっているという後輩に出会い、しかも、涌谷にいるということが分かり、仕事を一緒

にする機会がありました。そのときに思ったことは、今の涌谷では、そういったすばらしいスキルを持っている人たちが、スキルはあるものの、生かす仕事がないかなという状況で、くすぶっている例が多いということ。それは、そういったスキルを求めている人たちとのマッチングの場がなかったり、スキルを表に出す手段を持っていない人が多いという状況だと思っただけです。現状では、表に出せるきっかけがないので、どうしてもそうなるってしまうと思います。涌谷町の人々を知るところから始めたいです。魅力的な人こそ町の資産です。人を発信することによって、涌谷町の観光や農業などの地域資源を発信していきたい。

## テーマ3 「地域商社をどんな会社にしていきたいか」

図っていくというもの」だと考えています。まずは、どんなに規模は小さくてもいいので、地域が抱える問題を解決をして、そのことが、地域経済の活性化につながっていく仕組みづくりを、まずはしっかりとやっていきたいです。そして、続けていきたいですね。

「地域商社DIGOLD」の社名は、「DIG(掘る)」と「GO(黄金)」の造語です。涌谷町が育んできた地域資源を生かし、人と人、人と物、人と企業とを結び付け、日本で初めて金が採れたときのようなワクワクを創造する、涌谷町の現代の黄金を掘り起こす企業を目指していきます。

「涌谷まち・ひとデザインラボ」で開発された「小ねぎぼうろ」や「黄金傳シヨコラ」、「弘美さんちのきんぴか漬け物語」を取り扱いながら、地域資源を生かした商品開発・リノベーション事業や観光資源の発掘、飲食事業など、地域の「稼ぐ力」の推進母体として、事業を展開していきます。

商品開発や地域資源を生かした観光、農業において、経済がともなわないボランティアでは、本当の意味での地域活性化にはつながりません。むしろ、やればやるほど疲弊していくばかりです。

営利を追求することは、健全な経済循環を回していくためにも、必要なことです。地域の「稼ぐ力」を進展させていくため、これまでの取り組みを「稼ぐ力」へと変換していきます、ともに発展させていきます。

## 「稼ぐ力」の上に成り立つ「地域経済の活性化」

(各種商品の販売) 涌谷町内において、株式会社ディゴルドが販売者として、4月下旬から販売を開始していきます。詳細が決まり次第、広報わくややホームページでお知らせします。