

わか杉国体・全国植樹祭を控え、物産面で北秋田市を全国にPR

まずは「比内地鶏」でオリジナル商品（メニュー）開発を

J Aあきた北央と提携……北秋田市うめーもん創作協議会「特選食材共同購入会」

みんなで創ろう北秋田の

うめーもん！

53事業者の加入で発足

北秋田特選食材共同購入会は、比内地鶏など全国に誇る食材が地域で生産されているが、価格などの面からこれまで地元ではあまり活用されていなかった食材を共同購入することで安く仕入れ、市オリジナルの調理メニューや商品、弁当などを開発、提供しようとの目的で設立された組織。北秋田食品衛生協会が発起人となり1月23日、市中央公民館で設立総会が開かれ、53事業者の加入で発足しました。

母体は「うめーもん協議会」

食品衛生協会では昨年、秋田わか杉国体や全国植樹祭の開催を控え、特産品開発を目的に、昨年9月、管内の商工会、J A、市及び北秋田地域振興局などとともに、「北秋田市うめーもん創作協議会（松田正男会長）」を設立し、比内地鶏や山の芋



▲協定書に調印する共同購入会の中嶋会長とJ Aあきた北央の佐藤組長。取り引きされる特選素材からどんなメニューが生まれるか期待が高まっています

このほど、市の特産品開発などを目的として地域の食に関わる事業者が食材の協同購入を図る「北秋田特選食材共同購入会（中嶋隆史会長）」が設立され、あきた北央農業共同組合（佐藤登代表理事組合長）との間で「継続的商品共同購入に関する基本協定」を締結、食ビジネス振興に向けた取り組みがスタートしました。北秋田市では、今年開催される秋田わか杉国体、来年度の全国植樹祭と本市を県内外に発信できる好機と捉え、県・市・関係諸団体が協同で物産開発に取り組んでいます。

共同購入会が取り引きする素材の第一弾は、J Aあきた北央で生産する比内地鶏。全国に知られたこの特選素材を活用し、どんなオリジナル商品・メニューが生まれるか、期待が高まっています。

など管内の恵まれた食材を生かした調理メニュー等の開発と、開発後の提供の仕方等について取り組みを重ねてきました。

1月30日、サンシャイン合川で行われた調印式には、共同購入会の会員、県・市・商工会・J Aの関係者



▲昨年10月に行われた「うめーもん品評会」。比内地鶏やこはぜなど地域特選食材を使った意欲的なメニューが多数出品されました

など約50人が出席。はじめに、購入会の母体となったうめーもん創作協議会の設立からの経緯が説明された後、購入会の中嶋会長とJ Aあきた北央の佐藤組長がテーブルに着き、協定書に署名、調印、協定書を取り交わしました。

また、この事業の企画・推進役となった地域振興局の武藤富士雄局長と、岸部市長が立会い人として署名、調印を行いました。

目的は食ビジネスの振興

協定の内容は、▽北秋田地域における食ビジネス振興に資することを目的とする（第1条）▽契約者双方が取扱い商品のPR、調理した商品・調理メニューの商品性向上についてPRや助言などで互いに支援するこ

と（第3・4条）などを内容とし、基本協定の後、購入会の会員とJ Aあきた北央とが個別に契約書を締結することになっています。

調印の後、購入会の中嶋会長が、「事業者が互いに意思疎通を図り、最善の努力で将来に向けて飛躍したい」とあいさつ。

また、佐藤組長は、「事業者の皆さんと提携し、スローフードや地産地消に向けた取り組みを行うことで市の未来が開けることを願う」と、期待を寄せました。

間髪を容れず取り組みを展開

共同購入会では、3月3日から5月上旬まで、キリンビール「一番搾り」のCMで比内地鶏の調理品の映像が「日本三大地鶏食べ比べ編」と

さらに、今後の検討事項として鷹ノ巣駅前周辺に、協議会加盟店のアーテナショップを設置し、気軽に比内地鶏を食べられる環境を整備したい、としています。

■お問合せ

商工観光課 ☎62-6639

共同購入会設立までの経緯

■平成18年9月26日

北秋田市うめーもん創作協議会設立。構成員に北秋田地域振興局、北秋田市、各商工会・J A、北秋田食品衛生協会。

■同10月5日

比内地鶏やこはぜなどを実際に調理する「素の味」について検討会を開催。

■同10月24日

市内のホテルを会場に、「第1回北秋田市うめーもん品評会」を開催。24事業者から34点が出品される。

■平成19年1月23日

北秋田特選食材共同購入会が設立される。

■同1月30日

共同購入会とJ Aあきた北央が「継続的商品共同購入に関する基本協定」を締結。

「比内鶏」と「比内」って？

天然記念物の比内鶏は、昭和17年に文部省が指定した鶏。一方、全国的に知られている通称の「比内鶏」は、山田定治氏（故人、初代秋田三鶏保存会会長）が秋田の珍鶏「雁鳥※」と「足長の地鶏」との交雑によって生まれた「山田流比内鶏」で、山田氏によって基準が定められています。（※戦前、旧前田村森吉沢で飼育されていた記録があります）

この「山田流比内鶏」と多品種との交雑種が「秋田比内鶏」、また秋田比内鶏と外国産「ロード種」との交雑種が「秋田比内地鶏」と呼ばれ、きりたんぼ鍋などで使われている「比内鶏」の代表的なものです。

なお、「比内」は中世、大館北秋地方を一般的に呼び表した地名で、「比内郡」などとして各種の歴史書に表れています。