

観光セミナー

八戸の産・官連携を称賛

青森大の櫛引准教授が講演 ネット発信力強化を

はちのへ観光復興委員会（委員長・河村忠夫当所副会長）と八戸前沖さばブランド推進協議会（会長・武輪俊彦当所副会長）は1月29日、八戸プラザホテルで「新幹線が変えた八戸」をテーマに、あおもり大学社会学部社会学科の准教授・櫛引素夫氏を講師にセミナーを開催した。

セミナーでは、最初に櫛引准教授が、東北新幹線八戸駅開業前からの八戸の受け入れ態勢の整備状況について説明。新青森開業と比較した上で、「八戸の場合は、市と商工会議所との見事な連携（新幹線開業事業実行委員会の組織化）により、開業効果が増幅された」と強調。その上で「万全な受け入れ態勢によって、開業後も利

用客は増加の一途を辿っているものと想定される。新幹線効果も市民に浸透しており、青森、弘前、八戸の3市のアンケート調査で、開業後の変化についての問いに對

し、八戸は市の知名度が上がったとの回答が群を抜いて多かった」と解説した。

櫛引氏は、富山や函館と比較すれば、八戸の開業前からの取組みは称賛に値するとした上で、課題としては「事業のネーミングに工夫が必要。資金を豊富に持つグラウンダスの乗客への対応や、人口減少時代に備えた『介護観光』等の新ジャンルのツアー提案等が求められる。あと、駅西口の整備も進めるべき」と述べた。

緊急に行うべきことは、との会場からのとの質問に対しては、「ネット

ト上でのプロモーションをもっと進めるべき」と力説し、地域の埋もれた資源を掘り出す能力は抜群だが、それを纏め上げ、もっと発信する力をつけるべきと語った。

新任議員のご紹介

桃川(株)の議員職務執行者が変更になりました。



島田 勝  
桃川(株)  
代表取締役社長



新幹線開業は、八戸市民に郷土の誇りを与えたことを強調する櫛引准教授

地元加工食材を使用し料理教室

Buyはちのへと八食とのコラボ企画

Buy はちのへ運動と八食料理道場のコラボ企画が1月18日に、八食センターで開催された（本紙の表紙写真）。



同企画は市内の食品製造業者の加工品を

器具の使用方法や、食材の調理法等、より美味しく作るために指導する池見シェフ

使って、市内飲食店のプロの料理人がアレンジレシピを考案し、受講者に伝授するという料理教室で、2年前の9月から開始。

今回は、池見良平氏（カーサ・デル・チーボ）を講師に、土産品の「おつゆ用南部せんべい（ザイケ真幸堂）」を使用した「せんべいのラザーニャ」と、「沖漬け風いか塩辛（マルカネ）」を使用した「冷たい塩辛パスタ」の作り方を伝授。

池見シェフは、料理教室について「地元の食材を使用した料理を、実際に店でも提供しているので、せんべいもパスタ材料として申し分ない」と語った。

18名の参加者は、おなじみの加工品を使用して、ちょっとした工夫で素材の味を引出すシェフの技に驚きを隠せない様子で、「何度か参加したが、本格的で驚いている。実際、家で再現して、家族に喜ばれている。せんべいがイタリアンになるという点は新鮮で、普通の料理教室と比較しても面白いと思う」と語っていた。