

平成30年度 地域発 元気づくり支援金事業総括書

事業名	信州山形村産長芋料理レシピ集活用及びやまっちそば普及事業
事業主体 (連絡先)	山形村観光協会 東筑摩郡山形村 2025-8 TEL0263-98-2200 FAX0263-98-4004
事業区分	⑥産業振興、雇用拡大に関する事業 ア特色ある観光地づくり及びイ農業の振興と農山村づくり
事業タイプ	ソフト
総事業費	2,271,415 円 (うち支援金: 1,755,000 円)

事業内容

◆長芋料理研究会における新長芋料理レシピの開発  
山形村観光協会に平成28年度に設置された長芋料理研究会において、長芋料理レシピ集に掲載していない新たなレシピを研究し、「長芋から揚げ」「長芋のロールケーキ」の2点を本観光協会ホームページ掲載した。

◆やまっちそば提供店とのプロモーション事業検討  
プロモーション検討会議及び現地打ち合わせ (3回開催)

◆広告代理店に委託してプロモーションの実施 (メディアを活用した首都圏、県内及び経路上でのプロモーション)

①新聞媒体: 多摩地区・横浜市 (東名自動車道周辺) サンケイリビング新聞多摩版、横浜東版のお出かけコレクション企画に道祖神と新そば祭りPR (10月27日掲載)

②新聞媒体: 県内  
信濃毎日新聞 朝刊全県版 テレビ面 BS 番組内カラー広告掲載

③電波媒体: 横浜市 (神奈川県全域)  
テレビ神奈川の情報番組「猫のひたいほどワイド」内で山形村コーナーを企画、放送。(10月19日山形村取材、11月1日放送)

④プロモーションイベント (多摩地区)  
サンケイリビング新聞多摩本部とタイアップのもと、ホテル日航立川東京でやまっちそばのプロモーションイベントを開催。

「山形村の旬を味わう会」  
時期 3月20日 会場 ホテル日航立川 東京  
参加者 51名  
提供品 やまっちそば、松花堂弁当、ワイン・シードルの試飲

⑤中央自動車道SAパンフレット配布: 首都圏・中京圏  
時期 7月~11月  
場所 双葉SA下り、諏訪湖SA下り、駒ヶ岳SA上り



長芋から揚げ

作り方  
長芋は流水で洗い、皮の黒い部分を、流水で取り除き、すりおろす。  
卵黄を泡立てし、ゆづり汁を加えて混ぜ合わせる。  
揚げ油を180℃に加熱し、長芋を揚げる。  
揚げ上がり、キッチンペーパーで油を吸い取り、塩をふる。  
① 揚げ油 180℃  
② 揚げ時間 1分  
③ 揚げ高さ 10cm  
④ 揚げる 10分  
⑤ 揚げる 10分



長芋のロールケーキ

材料(12等分)  
卵白 200g  
卵黄 200g  
砂糖 200g  
バター 100g  
長芋 100g  
生クリーム 100g  
① 卵白を泡立て、砂糖を加えて混ぜ、卵黄を加えて混ぜ、バターを加えて混ぜ、生クリームを加えて混ぜ、長芋を加えて混ぜ、生地を絞り出し、オーブンで焼く。  
② 生地が焼いたら、生クリームを塗り、長芋をのせて、オーブンで焼く。  
③ 生地が焼いたら、生クリームを塗り、長芋をのせて、オーブンで焼く。

【新長芋料理レシピ】



【「やまっちそば」プロモーションイベント】

#### ◆長芋料理講習会の開催

長芋料理レシピ集を活用して、3~4点を実際に調理し、試食を行った。(場所:山形村いちいの里)

第1回講習会 1月27日開催 参加者14名

第2回講習会 2月17日開催 参加者10名



【長芋料理講習会】

### 事業効果

※地域活性化のための目標・ねらいに対してどのような効果があったか、項目毎に記載すること。

①「とろろ」以外の食べ方がまだ普及していないのが現状であるので、プロモーションイベントにおいては長芋料理レシピ集を活用した料理や会場であるホテル日航立川東京の料理長オリジナルの長芋料理を提供し、広くPRできた。イベント後の問い合わせも何件もあった。

②「やまっちそば」はそばの上に長芋をつま切りにしたものをトッピングしており、麺と絡めて食べることにより「つる、シャキ」の食感を味わえることから、山形村のご当地そばとして人気であり、リピートして注文する方も多くなった。また、そば祭りやプロモーションイベント等での提供により、飲食店への誘客効果を高めることができた。

③長芋の生産から販売及び消費する関係団体が連携し、レシピの研究やイベントの企画をすることにより、地域活性化への連帯感が生まれ、山形村特産の長芋を消費者へ広報していく意識の共有が図れた。

### 【目標・ねらい】

- ①長芋の産地であることを県外へ発信し、知名度の向上
- ②長芋の消費量が上がり、飲食店や生産農家の活性化
- ③村内関係団体の連携強化

### ※自己評価【A】

#### 【理由】

そば祭りや「やまっちそば」のプロモーションイベントを通じ、山形村特産の長芋を県外に広くPRできたと同時に信州山形村自体を認知して頂くことができた。各種イベント開催後は長芋や「やまっちそば」の問い合わせが増えた。

### 今後の取り組み

※今後、事業効果をどうつなげていくか記載すること。

#### ◆「やまっちそば」の継続的なプロモーション

道祖神と新そば祭りや信州・松本そば祭り等でのやまっちそばの提供とPRをする。

#### ◆新たな長芋料理レシピの継続的な研究・発信

新たな長芋料理レシピの研究を継続し、開発された際は本観光協会ホームページに掲載をする。

※ 自己評価欄は、地域活性化に及ぼす事業効果について、以下から選択のこと。

「A」: 予定を上回る効果が得られた 「B」: 予定していた効果が得られた

「C」: 一定の事業効果はあったが事業実施方法や今後の活用等について、工夫や改善を要する点がある