

## ご当地グルメ「白馬ガレット」普及促進事業

### 取り組みに至る背景・事業の目的

白馬ガレットは、白馬村の地域資源を活かした「ご当地食」として、また、白馬の魅力を表現した新しいそばのカタチとして定着し始めた。

これまで、当会が主体となり、独自の基準でガレットを焼き上げる専門職人「白馬クレーピエ」を認定する養成講座を平成20年度から実施してきたが、観光関係者等からは、認定者の一層の充実とガレット提供店の拡充が期待されていた。一方、村内においては、当該講座の受講希望が多く寄せられるなどの経緯があった。

今回、白馬クレーピエの養成講座と認定クレーピエのレベルアップ講習会を実施することで、白馬ガレットの更なるブランド化により活力ある観光業の再興を図ることを目的とする。

### 事業内容

- 白馬クレーピエ養成講座
  - ・第1回 7月24日 そば学入門（知識編）  
信州大学大学院農学研究科 南 峰夫 氏
  - ・第2回 7月31日 ガレット基本講座（研究編）  
料理研究家 横山 タカ子 氏（以下5回まで）
  - ・第3回 8月5日 ガレット調理実習（実践編）
  - ・第4日 8月20日 ガレット調理実習（対策編）
  - ・第5回 8月28日 検定試験
  - ・受講申込者：24名
  - ・白馬クレーピエ認定者（合格者）15名
- 認定クレーピエ・レベルアップ講習会
  - ・日時・会場：9月29日 13：30～白馬五竜エスカルプラザ
  - ・講師：(株)ル・ブルターニュ ゲンヴェール・デュニ 氏 他1名
  - ・受講者数：21名



【養成講座・調理実習の様子】



【レベルアップ講習会の様子】

### 事業効果

- 当該事業の実施により、認定者の拡充及びガレット提供店の一層の拡充が図れた。  
（平成21年度末現在のクレーピエ認定者数：53名、うちガレット提供店舗数：36店舗。※H22年度現在、認定者：73名、ガレット提供店舗：44店舗）
- 認定クレーピエの技術力向上研修では、専門店のならではのノウハウや技術力の習得が図られ、すべての受講者から高い満足度が得られた。また、提供店としての技術力・サービス力についての自覚を再認識できたことで、今後の伝播活動についても大きく役立った。

### 工夫・苦労した点、課題、今後の取り組みなど

- 養成講座を受講したい事業者の中には、家族経営のため全5回のカリキュラムを受講できないと言った意見も寄せられている。
- 地域資源はくば蕎麦の活用とともに、地域の人づくりを観光資源として発信する仕組みが定着したことで、着実な事業継続が展開できている。

### 【選定のポイント】

クレーピエの認定者数やガレット提供店舗が大幅に増加し、「白馬ガレット」を地域に定着させる体制が整備されたことで、新たなご当地食として今後一層の発展が期待できる。

団体名 白馬商工会（白馬町）	事業タイプ ソフト事業
連絡先 山岸 大祐 電話 0261-72-5101	事業費 726,507円
ホームページ <a href="http://www.hakubagalette.jp/">http://www.hakubagalette.jp/</a>	支援金額 719,000円
メールアドレス hakuba@coffee.ocn.ne.jp	