

熱いぞ！ かしい！！ ～ふるさと営業課より～

4月に新設された「ふるさと営業課」。

その仕事は、ふるさと「加西」の魅力を全国に売り込むこと。

自然回帰が叫ばれる中、加西には貴重な観光資源や自然環境が多く残っており、またおいしい野菜や米、それらを活かした加工品もいっぱいあります。

そんな加西を兵庫県内にとどまらず、全国の方に知ってもらいたいとの願いから創設されたのが「ふるさと営業課」です。

「ふるさと営業課」は、加西の素晴らしい観光資源や物産に、一人でも多くの方に触れていただくため日々奔走しています。



▲ ふるさと営業課は市役所4階です。



▲ 姫路菓子博に出展した加西市のブース。
北条鉄道ボランティア駅長の制服を着てポーズをとる
ふるさと営業課職員の吉川

姫路菓子博で加西市を大いにPR！

姫路で行われた全国菓子博覧会が大盛況のうちに終了しました。加西市は、4/23～25の3日間行政ブースとして出展し、加西の観光スポットや特産品の案内を行いました。市内の各観光名所からは観光客が多数流れてきたとの話も聞いています。

今後も積極的に活動をしていきますので、市民の皆様も是非ご協力をお願いします。

こんな事業を考えています

ふるさと営業課では、加西の魅力を全国に伝えていくとともに、豊かな地域資源を有効に活用した様々なプロジェクトも準備中です。たとえば、

- ① そばを体系化した「加西そば大学」の開講
- ② 加西の食材を使用した郷土料理の開発、市内料理店で統一メニューを展開（加西産大豆から、こだわりの豆腐づくり、加西産の小麦・そば・米などを製麺）
- ③ 旧市街地に町家レストランを開設し、地場の食材を使用した郷土料理の提供
- ④ 遊休農地を活用した観光農園や観光牧場、里山の下草刈り作業などを通じた都市間交流、加西の広大な空間を活かした屋外型の美術展
- ⑤ ため池の蓮を観光資源として活用（蓮の葉茶など）
- ⑥ 加西産ぶどうを使用したワインビネガーの開発、シカ肉を使用したコロッケ、ハンバーグ、カレー、栗や柿や桑の実を利用した特産品づくり



▲ 「加西品質」のサイトは、加西市HP及び商工会議所HPからご覧になれます。

加西市の特産品や工業製品などを紹介する「加西品質」サイトへのご登録を募集しています。自信を持っておすすめできる加西の物産・製品と、「こだわり」などを紹介し、加西の頑張る人たちや企業を応援します。

これら新事業をスタートさせたり、特産品開発のためには、何よりも市民の皆様の参画が不可欠です。

現在、市では、大手企業と組んで都市住民に就農機会を提供することを検討中です。遊休農地を賃貸してくださる方、「ふるさと営業課」までご連絡ください。

【問合先】 ふるさと営業課 ☎④8740