

がんばる加西を全国に情報発信

ふるさと営業課

ふるさと営業課は加西市の地域資源を最大限に活用し、その魅力を全国に売り込むため、中川市長の発案で2年前に発足。これまで「北条の宿はくらんかい」「かさい夢フェスタ」「かさい満載市場」「加西ブランドフォーラム」「自慢のレシピコンテスト」等を開催し、新しい加西スタイルを発信してきました。また、市長を先頭に加西の産品を市外にも売り込み、神戸のフランス料理店で鹿・猪肉をジビエ料理として提供されるようになったのをはじめ、東京・大阪のデパートやお店などでの米の販売、加工品の試作、市内飲食店での特産品フェアの開催、加西市初の地域特産物マイスター誕生への支援などを行いました。本年度も引き続き様々な観光イベントや施策を実施します。

■昨年度までに実施した主な事業



東京日本橋でのイベントに出店 (H21.11/6)



北条の宿はくらんかい (H21.10/17・18)



自慢のレシピコンテストで郷土料理の開発 (H21.10/31)



かさい満載市場 加西 SA (H20.11/2)



北条の宿の飾りみてあるき (H22.3/7)



新たな観光資源の開発 (エコツーリズム推進アドバイザー事業) (H21.12/12)

■さらに魅力的となった加西市のふるさと納税

加西市では、寄付していただいた方へのお礼として、カタログからご希望の品を選んでいただく仕組みを開発しました。

寄付額に応じて最大1割程度のお礼の品やサービスが好評を博しており、平成20年度は579万5千円、21年度は1,607万円のふるさと納税をいただきました。

これまででは、お米・ぶどう・トマト・ワインなど、加西市が選んだ季節ごとの特産品をお礼品として贈ってきましたが、それだけでなく、実際に加西市にお越しいただき、食事や各種体験を通して加西市の素晴らしい自然環境や景観を実感していただけるように、様々なメニューを用意しました。

今回の「ふるさと納税カタログ」には、イチゴやハチミツをはじめ、地酒、お菓子、花、食事券等々、加西市が自慢できる逸品、市内事業者から提供希望のあった品々など、選りすぐりの50点を掲載しています。これからもメニューを増やしていきます。

■カタログ掲載例 (50万円以上の高額納税者用)

イオン発生機やファンヒーター、和会席お食事券(ペア)、ぼたん鍋セット、ゴルフプレー券(ペア)など

■特別メニュー

「市立加西病院」の人間ドック利用、「加西球場」の1日貸切、「北条節句まつり」の屋台かつぎ、「北条鉄道」の車両1日貸切、「ぶどう」の木のオーナー、乗馬レッスンなど



ふるさと納税カタログ

■新しい大谷山荘がオープン

上万願寺町内の空き民家をリニューアルして都市住民などが宿泊できる施設が完成しました。

この事業は、ふるさと営業課の仕掛けで、国土交通省の「地域住宅モデル普及推進事業」の採択を受け実施。日本の伝統家屋の魅力を充分に楽しめる造りにリフォームしています。

田舎暮らし人気が高まる中、「大谷山荘」は移住前のお試し住宅としての利用も期待されます。



大谷山荘 1号館



1号館内部

■オープン日程

内覧会／4月18日(日)～25日(日) 10:00～15:00

グランドオープン／4月28日(水)

■場所

大谷山荘 1号館 加西市上万願寺町 551-2

大谷山荘 2号館 加西市上万願寺町 857

■運営・問合せ／NPO 法人原始人の会 ☎ 0790 ④ 0150

■新品種栽培モニターの募集

「作れるものをつくるのではなく、売れるものをつくる」をコンセプトに、新品種の試験栽培にご協力いただける方を募集しています。

この取り組みは、加西市が市場関係者・種苗会社・肥料会社等に呼びかけ、公民連携で進めた事業です。市場では定期的にも産地としても不足している野菜が多く存在しますので、新品種栽培を通して“売れる”農産物作りを目指します。

モニター農家は、栽培管理や土壌調査に基づいた適正施肥などのアドバイスを受けることができ、青果卸会社への出荷ルートも確保しています。

■作付品種



かぼちゃ (ダークホース)／冬至に出荷可能 (播種 8月)



黒豆・茶豆／端境期に出荷、新規需要開拓 (播種 6月)

■事業内容

- ・種を支給します。※肥料代は自己負担
- ・種苗会社による栽培管理に関するアドバイス
- ・土壌調査に基づいた適正施肥のアドバイス
- ・規格適合品については、独自の出荷ルートを確認

■募集対象

- ・市内で作付けできる方 (3畝から1反程度)
- ・新品種開発に積極的な方 (個人、団体、法人、営農組合など)

■申込締切日／4月30日(金)

■おもてなしフォーラム in かさい

加西市には、磨けば光る魅力的な自然や歴史といった観光資源がたくさんあります。しかし、観光目的も時代の経過とともに多様化され、その地域でしか体験できないものや、自然や人との触れ合いを志向する旅行者ニーズが高まりつつあります。そこでこのようなニーズに対応する上で重要な「おもてなし」の心を学ぶフォーラムを開催します。

※参加費無料。事前の申し込みが必要ですが、当日参加も可能です。詳しくは市ホームページをご覧ください。

■1回目「私が考えるおもてなしの心」

日時／5月12日(水) 18:30～20:00

場所／アスティあさい 3階集会室

講師／森崎清登さん (近畿タクシー(株)代表取締役)



神戸市長田区を中心に、地域活性化を図るユニークな企画で町に元氣と笑いを運ぶ名物社長。神戸長田 TMO 商業活性化事業部長も兼任。

■2回目「明日から実践。満足度アップのおもてなし」

日時／5月19日(水) 18:30～20:00

場所／アスティあさい 3階多目的ホール

講師／矢島正枝さん (ひょうごツーリズム協会ホスピタリティマネージャー)



県内各地の数多くの企業等で、おもてなしの心を伝えるなど幅広く活躍中。

【問合せ・申込先】 ふるさと営業課 ☎ 8740