Yamanashi JICHI no KAZE Vol.27 March.2010

自治の風

やまなし

特集
B級ご当地グルメによる地域の活性化

巻頭随想
市町村リレー
まちづくり夢づくり
がんばっていま～す。
電子自治体コーナー

3 Vol.27 March 2010

シリーズ
ま・ち・自・慢
昭和町

Showa Town

地方病とたたかった杉浦父子を顕彰する
杉浦邸の保存とホタル愛護の取り組み

昭和町の医師、杉浦健造・三郎父子は、私財を投じて「地方病」と呼ばれた日本住血吸虫病撲滅のための研究と検診、診察に生涯を捧げました。明治から昭和に続く偉業でした。

町の子どもたちは、学校で杉浦父子について勉強しますが、杉浦医院が現存していることは、あまり知られていません。

町を代表する先人の業績を学び、その当時の診察室や医療器具を備えた医院跡を実際に見学できることは、児童、生徒にとって何にも替え難い郷土学習となり、昭和町で生まれ、育つことが大きな誇りとなります。

町教育委員会では、現存する建造物、調度品、庭園等のすべてを保存し、杉浦父子を顕彰し、広く後世に伝えていく計画を進めています。

「地方病」は水路や水田を抜きに語れません。そして、町のシンボル源氏ホタルも豊かな水の賜です。

昭和5年、昭和町は「ホタルのまち」として国の天然記念物指定地となりました。しかし、地方病対策や護岸工事の影響でホタルは姿を消しました。

「昭和町源氏ホタル愛護会」は、町を再びホタルの里にしようと、幼虫を育て放流し、環境保全と生態系の復元に取り組むボランティア団体です。愛護会の活動が身を結び、町には、ホタルが戻ってきました。

「地方病の撲滅とホタルの復活」

今も昔も、昭和町民の情熱が、尊い生命や自然環境を守り育てています。都市化が進む昭和町において、次世代へつなげたい活動です。

お問い合せ先
昭和町役場教育委員会　生涯学習課
TEL:055-275-8641　FAX:055-275-2109
URL:http://www.town.showa.yamanashi.jp/
注）杉浦邸は、まだ一般公開されていません。
詳しくは、生涯学習課までお問い合わせください。

自治の風（やまなし）

Contents

まち自慢　昭和町

巻頭随想　「人が宝」の理想郷　南部町長　望月秀次郎　02

市町村リレー　上野原市　04

自治Q&A　08

特集　11

特集1　鳥もつ煮で甲府を元気に！　12

特集2　吉田のうどんについて　15

特集3　「都留ニョッキ」でまちおこし　18

特集4　「おつけだんご」でまちおこし　21

特集5　富士山麓名水と自然が育む特産物忍野そば　24

特集6　「かっぱめし」の取り組み　26

山梨のB級ご当地グルメ戦略を斬る　富士宮やきそば学会会長　渡辺英彦　29

がんばっていま～す。　32

電子自治体コーナー　34

市町村振興協会たより　36

はつらつ!!市町村職員

編集後記

Yamanashi JICHI no KAZE Vol.27 March.2010

■表紙写真　第8回甲州市えんざん桃源郷

ひな飾りと桃の花まつり
期間:2月11日～4月18日

甲州市の早春を彩るイベント「ひな飾りと桃の花まつり」。主会場の甘草屋敷では、江戸から昭和時代の「ひな人形」、甲州市でしか見られない和紙のつるし飾りなど約800体を展示。同時に期間中は市内各所でイベントや祭りが行われ、地域一面にサクラ／モモなどの花で彩られた風景で花見も楽しめます。

【甲州市提供】

時の人　TOKI no HITO Man & Woman

まちの地球温暖化対策

大森加奈子さん
Kanako Oomori
（富士川町町民生活課 生活環境担当）

最近、みなさんも、地球温暖化の影響を身近に感じていませんか？

日本では京都議定書により、2012年までに6％の温室効果ガス排出削減が義務づけられていますが、現状では温室効果ガスの排出は減少するどころか、増加傾向にあります。

こうした中、町では、富士川町地球温暖化対策地域協議会を中心に、地域住民と一体となった持続可能な環境対策に取り組んでいます。

主な取り組みとして、町立第二保育所に太陽光発電施設「びかりこナンバーワン」を設置しました。この施設は、地域住民と協力して作ったユニークな発電施設として、注目を集めました。また、出資者が得られる地域通貨の効果は、コミュニティ形成の一助となっています。

今後も、多くの人々が環境について考え、行動するきっかけとなるような啓発活動を続けていきたいと思います。

巻頭随想

「人が宝」の理想郷

南部町長　望月 秀次郎

南部町長
望月 秀次郎
Hidejirou Mochizuki

PROFILE

昭和20年12月6日　南部町生まれ
成城大学経済学部卒業。
平成5年　旧富沢町長に当選。
平成15年　南部町・富沢町の合併により町長職務執行者、
初代助役就任。
平成19年4月　2代目新南部町長に就任。　65歳

山梨県と静岡県の県境に位置する南部町は、平成15年3月1日に旧富沢町と旧南部町が合併し、新南部町として誕生した周囲を急峻な山々に囲まれた典型的な中山間地の町です。

町のほぼ中央を、日本三大急流の一つである富士川が貫流し、この富士川に戸栗川や福士川等大小11の河川が流れ込み、河川に沿って森と田園風景を湛えた集落と文化が形成されています。

このことは、長い歳月をかけて作り伝えてきた先人達の魂の叫びであり、DNAであります。その風景が少しずつ変りゆくのは、時代の要請と人々の営みがなせる技でしょうが、今もなおいつまでも伝え残したい美しい自然と文化が至る所に存在します。

県土の約4・8％を占める、200・63㎢の本町には山梨百名山に選定された「十枚山」、「篠井山」、「貫ヶ岳」、「高ドッキョウ」、「長者ヶ岳」、「三石山」、「思親山」、「白鳥山」の8山があり、四季折々変化する景色で心を和ませてくれます。

また、本町区間41・8㎞の東海自然歩道は、よく整備されており、ハイキングを楽しむ人達の姿を見ることが出来ます。

古のロマンを語る西行峠、中里介山の長編時代小説「大菩薩峠」に描かれる徳間峠、静岡県の旧両河内村との往来が盛んであった樽峠、国道52号線の旧富沢町と旧南部町との町境であった大和峠等、峠と冠された道がいくつもあります。

南部町の歴史は古く、先史時代の遺跡も点在しますが、町の歴史を語る時、忘れてはならないのが南部三郎光行を祖とする南部藩発祥の地であることです。

南部氏は、鎌倉時代源頼朝の奥州藤原氏征伐の軍に従い戦功を挙げ、現在の青森県の東半分と岩手県北部の広大な領土を与えられ、奥州南部藩を築きました。

この歴史が現在も大切にされ、青森県南部町、八戸市、七戸町、三戸町、岩手県二戸市、盛岡市、遠野市及び山梨県身延町の9市町と交流事業が継続され、南部氏の歴史によって結ばれた「えにし」をあたためています。

また、歴史的文化遺産も多く、武田家ゆかりの穴山信友の墓がある円蔵院には、県の文化財に指定された「絹本著色穴山信友画像」、「旧客殿襖絵円山応挙筆」が所蔵されています。

平安時代の唐様式建築で、二階堂とも呼ばれる「最恩寺仏殿」（国重要文

化財)は、代表的な中世の禅宗様式とも言われています。この最恩寺には、穴山梅雪の嫡男勝千代の肖像画「絹本著色穴山勝千代画像」(県指定文化財)が所蔵され、勝千代の菩提寺とも伝えられています。

戦国時代の山城で、当時の遺構がそのまま保存されている「真篠城跡」(県指定史跡)など、歴史好きな方には垂涎の的の遺産が数多くあります。

伝統文化の継承も、地域住民の情熱により脈々と伝えられています。

その発祥を江戸時代に遡る「内船歌舞伎」(町指定無形文化財)、徳間地区に伝わる「相撲甚句」(町指定無形文化財)、柳島地区に伝わる「神楽舞」等絶えることなく続いた文化の継承は、南部の底力を遺憾なく発揮しています。

一方産業面を見ますと、町の87・8%を占める山林の撫育は県内随一と言っても過言ではなく、産出される良質な杉・桧は「南部の木」としての銘柄の確立と共に脚光を浴びています。町内森林組合を含め4箇所の製材施設があることも南部の特徴です。

「甲斐のみどり」の銘柄で親しまれているお茶、豊かな孟宗の竹林からの恵である「筍」は、いずれも県下一の生産量を誇り、その味の良さは天下一品です。毎年4月の第3日曜日に開催される「たけのこまつり」。8月15日の旧盆に開催される「南部の火祭り」は、町の二大イベントであり、「たけのこまつり」では旬の筍の即売を始め、山菜や地元農家が生産した野菜の販売など町内各種団体や商店のテントが立ち並び、1万5千人の来場者の皆様をおもてなし致します。「南部の火祭り」の夜空を焦がす百八たい、大松明、投げ松明の荘厳な炎が富士川の川面に映る姿は、正に一見の価値があり、2尺玉を交えて打ち上げられる1万発の花火と共に、南部の夏の風物詩として町内外から10万人が訪れるイベントとなっています。

町を南北に貫く国道52号線沿いに巨大たけのこモニュメントが迎えてくれる道の駅「とみざわ」があります。この「とみざわ」は、山梨県で一番最初に道の駅に指定された施設で、町内で生産された農産物、手作りの饅頭や土産品などの販売拠点になっています。

南部町の文化施設に「近藤浩一路記念美術館」があります。本町出身で、独自の画風を確立し現代水墨画の創始者とも言われる画家で、多くの作品を収蔵し、年間数回の展示替えをおこないながら常設展示されており、中山間地の町の文化の息吹を高らかに誇っています。

豊かな自然に恵まれ、「水と緑が溢れる　ふれあい豊かな町」南部町は、「人あってのまち、人あっての地域、人が宝です」の理念の下、「老いも若きも幼きも」互いに信じ、いたわり合い、支え合って暮らす「住み良さ日本一」の町づくりを目指し、誰もが「安全で、安心して暮らすことが出来る町」を核として種々の施策を展開しています。

県下随一と称される福祉の充実。想定される東海地震に限らず、各種災害への備え。国家百年の計と言われる教育環境の充実。身近で一人ひとりが出来る環境美化への取り組み等、これらの施策は、行政と町民が一体となって取り組んでおり、「南部町の人は人気が良い」と言われるほど人柄の良さを持った町民性の躍如たるものがあります。

町を取り囲む交通網も、平成29年に開通が予定されている中部横断自動車道。平成32年に開通予定の第二東海自動車道(新東名)。国道469号線の整備が進捗し、大きく変わろうとしています。東京霞ヶ関まで2時間、名古屋市役所まで2時間半、人口72万都市静岡市、26万都市富士市、12万都市富士宮市までわずか30分程の場所にある南部町は、夢と希望をいかようにも紡ぐことの出来る町です。

時が移り、時代がどのように変わろうとも「人が宝」の理念に基づいた、この世の理想郷を南部町に実現することを夢見ています。

市町村リレー

まちづくり夢づくり

MACHIZUKURI YUMEZUKURI

27

上野原市

平成17年2月13日に上野原町と秋山村が合併して誕生した上野原市は、山梨県の最東部、首都中心部から約60～70㎞圏内に位置しています。地域内を流れる桂川、秋山川、鶴川、仲間川およびそれらの支流によって形成された河岸段丘が住民生活の基盤をなしていて、山岳・段丘・河川がつくりだす美しい自然環境の中に、多くの歴史や文化が息づいています。

旧上野原町は、甲州街道の宿場町として発達してきた関係から、史跡、神社、仏閣等の貴重な歴史的遺産が多くみられ、現在も旧街道筋の街並みに昔の面影をとどめています。近年では、中央自動車道上野原インターチェンジ供用開始、甲武トンネル開通など、交通環境の改善が図られるとともに、工業団地造成、大学誘致、ニュータウン建設、ゴルフ場建設など、民間活力を導入した大規模プロジェクトを積極的に推進してきました。

また、旧秋山村は、秋山川に沿うように幹線道路である主要地方道四日市場上野原線が走り、雛鶴神社など伝説を秘めた史跡や大自然の中で四季折々の楽しみを見つけることのできるアウトドア・リゾートなどを目的として首都圏から多くの人々が訪れています。近年は、豊かな環境づくりと交流基盤の整備、安心と思いやりのある村づくり、新たな時代を拓く人材育成、活力ある産業振興など、住民参加による村づくりを積極的に推進してきました。

上野原市では、こうした旧町村の特徴などを踏まえつつ策定した「第1次上野原市長期総合計画」で、市の将来像として【夢と希望あふれる快適発信都市】を掲げました。現在は、将来像の実現のため、地域特性を活かしながら、人・もの・情報がいきいきと交流する新しいまちづくりを進めています。

郡内三大祭りの一つ、牛倉神社例大祭の神輿渡御

安全・安心のまちづくり

上野原市では、「安心して健やかに暮らせる都市」を目指し、災害に強いまちづくりや防犯体制の強化、生活環境の整備などの施策を推進するとともに、自然環境豊かな地域としてその保全や地域における省エネルギーの取り組みを行っています。また、「高い水準の福祉都市」を目指し、これまで相互扶助により担われてきた子育てや高齢者介護などを社会全体で担い、社会的弱者の生活支援を含めた地域のセーフティネットの構築を図っています。

例を挙げると、「安心して健やかに暮らせる都市」に関しては、地震などの広域災害に備えるため、各地域の防災マップの作成支援を行っています。既に13地域の内12地域のマップが作成されましたが、これまで希薄だった防災に対する住民の意識が、その作成過程で確実に変革しているのを感じます。

第1次上野原市長期総合計画　施策の体系

1 安全・安心のまちづくり	(1) 安心して健やかに暮らせる都市	①地域防災等の充実
		②生活基盤の整備
		③自然環境の保全
	(2) 高い水準の福祉都市	①地域医療の充実
		②地域福祉・保健の充実
		③子育て支援の充実
2 いきいきとしたまちづくり	(3) 学びの文化交流都市	①学校教育の強化
		②生涯学習の推進
		③郷土の歴史・文化の醸成
	(4) きらりと光る産業都市	①情報発信の強化
		②商工業の活性化
		③農林業の活性化
3 結びあうまちづくり	(5) 利便性の高い快適な都市	①交通網の整備
		②地域情報網の整備
	(6) 市民と行政が連携した都市	①住民と行政の協働の推進
		②行政改革と開かれた行政の推進

また、「高い水準の福祉都市」に関しては、次世代を担う子どもたちの健やかな成長と、子育てをする保護者の経済的な負担を軽減することを目的に、平成22年1月から子ども医療費助成制度の対象年齢を県内13市では初めて中学3年生まで拡大したり、出産奨励祝金の支給対象を拡大したりしています。

また、医療に関しては、指定管理者制度の導入により医師確保を図ったり、新病院の建設整備事業の継続費が議会で可決されたりするなど、進展しはじめています。

いきいきとしたまちづくり

上野原市では、「学びの文化交流都市」を目指し、情報化時代にふさわしい教育環境の充実や生涯学習・生涯スポーツの振興、地域文化の保存・普及を図っています。また、「きらりと光る産業都市」を目指し、各種産業の振興を図り、活力と活気にあふれるまちづくりを推進しています。

例を挙げると、「学びの文化交流都市」に関しては、児童・生徒の減少に伴い、集団活動における教育や学校行事・部活動など多様な学習形態の機会が失われていることから、学校の適正配置を進めるとともに、ハード・ソフトの両面で体制の充実を図っています。統合された学校へ通う生徒が書いた感想や抱負を見ると、新しい学校生活への不安が楽しさへ変化していく様子や小規模校では発見できなかった機会・可能性を感じている様子を読み取ることができ、大きな効果を感じています。

また、「きらりと光る産業都市」に関しては、首都圏との良好なアクセス条件などにより、市内2箇所の工業団地の販売区画が平成19年に完売し、現在は、最先端の技術を活かしたものづくりが、地域の地場産業となりつつあります。

結びあうまちづくり

上野原市では、「利便性の高い快適な都市」を目指し、まちづくりの拠点となる公共施設や道路網・公共交通機関などを整備し、都市機能の充実を図るとともに、情報通信基盤を整備し、地域情報化を推進しています。また、「市民と行政が連携した都市」を目指し、住民が積極的にまちづくりに参画できるしくみづくりを行うとともに、地域が均等に発展できるよう、それぞれの意見を反映できる体制づくりを行っています。さらには、事業の効率化、体制のスリム化などによる行財政改革の推進やＩＴ等の活用による開かれた行政運営を図っています。

例を挙げると、「利便性の高い快適な都市」に関しては、ＪＲ上野原駅・四方津駅の周辺整備や新天神トンネルの整備・推進、情報通信基盤の整備・活用など、規模の大きい事業が進められています。

また、「市民と行政が連携した都市」に関しては、住民の自発的活動のバックアップを強化するなど、様々な手法で【夢と希望あふれる快適発信都市】の実現に向けた取り組みを行っています。

市長が毎月1回市民の皆さんの意見等をお伺いしているふれ愛トーク

上野原市

人・暮らし・文化がつながる

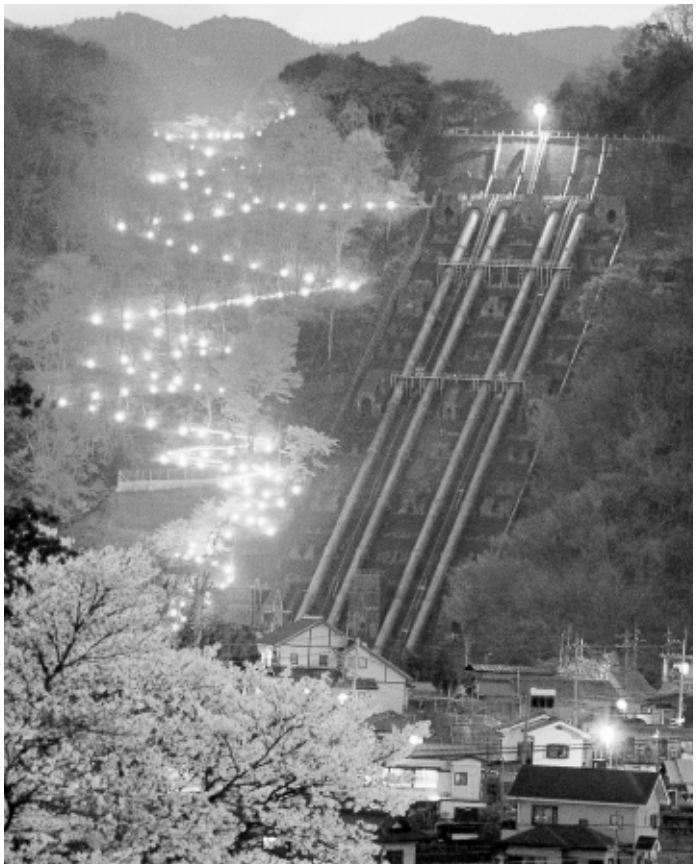
「川の物語」

東洋一の規模を誇っていた

上野原は発電のまちであった。山中湖を水源とする桂川は四季を通して水量に恵まれ、消費地である東京から近いうえに地盤もしっかりしていた当地は、水力発電所を造るには最適な場所で、早くから発電源として注目されていた。

明治の末期から昭和初期にかけては、わが国の電力需要が急速に拡大する時期であった。日本初の発電所は火力によるもので、東京電燈会社（のちの東京電力）によって明治20年に完成している。その後、日清戦争による好況下で、電力需要の高まりと火力発電の燃料となる石炭の値上がりもあって、発電原価が安い水力発電が大きく発展。そこで、発電所建設の適地として名が挙がったのが桂川流域である。忍野、鐘が淵、鹿留、谷村、川茂、駒橋、八ツ沢、松留など、次々と水力発電所が造られていった。

なかでも明治43年から大正3年にかけて建設された八ツ沢発電所は、当時、東洋一の規模を誇っていた。水路の途中に水量調整用の池を設けて発電する大規模な調整池方式を採用したのも、日本初であった。大正から昭和初期にかけては国定教科書に写真入りで掲載されたほどで、「わがまちでつくられた電気が、東京の夜を明るくしている」と、住民の自慢の種でもあったようだ。



国の重要文化財に指定されている八ツ沢発電所
桜の咲く4月には蚕種石神社祭りが行われる。

水力発電は環境にやさしい

このように八ツ沢発電所は、わが国の電力事業の変遷を語るうえで欠くことのできない発電所である。今も現役で、明治45年に営業運転を始めて以来、1世紀近く稼動しているのだから、いかに有用な施設であるかがわかる。平成17年12月27日には、その歴史的な価値が認められ、国の重要文化財に指定されている。

重要文化財の要所のひとつである大野調整池には、レンガと石積み造りのトンネルからすごい勢いで水が流れ込んでいる。最大通水量は毎秒27・83㎥というのだから、想像の域を超える水量の豊富さである。

調整池方式は、電気の使用量が少ない深夜に水を貯め、昼間その水を利用して発電するというもの。この繰り返しで、1世紀もの間、電気を供給し続けているのである。

「水力発電は、大自然の営みを利用するクリーンで環境にやさしい発電方法です。当施設は関東大震災の際も大きく壊れた箇所がなく、メンテナンスについても負担が少ない。経済的にも大変優れていると思います。」

環境保全が叫ばれる今の時代、水力発電が見直されるべきシステムであることは確か。八ツ沢発電所について語る東京電力の職員さんは、実に誇らしげである。

ぽっかりとある棚田の風景

秋山地区の富岡という集落には見事な棚田がある。周囲を山々に囲まれ、山の中腹にこれほどの水田が拓けているとは想像できない規模だ。畔もきれいに整えられているし、田んぼの周囲に耕された畑にもしっかりと人の手が入っているのがわかる。

この棚田をつくりだしているのが、安寺沢から引かれている水路である。この水路は、改良区の事業の一環で築かれたもの。昭和20年代に造られたようであるが、辿っていくと水源からの距離は結構あって、尾根筋や谷あいを通ってようやくここまで届いている。当時の苦労が偲ばれるところであるが、この水路のおかげで、この一帯では今もなお豊かな米の実りが約束されている。

こうした風景も田んぼを引き継ぐ担い手がいなくなってしまっては、残すことができなくなる。日本全国どこでもそうであるように山村の農業経営は厳しく、若い人の多くは勤めに出てしまっている。しかし、ここ富岡では地域の財産を守るためにみんなで力を合わせている。

山間に広がる棚田の風景

先人が築いてくれた水路のおかげで、今年も田んぼは水で満たされる。この美しい風景をなくしてしまうことは、あまりにも惜しい。これは、富岡に住む人々の共通の想いである。「勤めに出ていた農家の息子が、定年とともに子どもの頃に慣れ親しんだ田んぼに戻ってくるんだ」という話が、とてもうれしかった。

命の水を引き入れる

河岸段丘の台地上にある上野原地区も、水利が極めて悪かった。崖下には桂川・鶴川の清流がとうとうと流れているにもかかわらず、大地に住む人々はそれを眺めているほかなかったのである。

そこで考えられたのが、上野原地区よりも高位置にある鶴川から水を引き入れ、台地を潤すことであった。上野原市のほとんどは山間の傾斜地であり、平坦地といえば河岸段丘の台地上に限られている。そうした平坦地に水を通すことは、昔からの郷土の願いであった。

「水さえあれば、田んぼはできる」との想いから明治36年、町内有志がついに「上野原町水利組合」を結成する。複雑に入り組んだ土地を区画整理していくことは並大抵の苦労ではなかったようであるが、彼らは様々な困難を乗り越え、「鶴川取水」を実現させたのである。この一大プロジェクトの成功は、上野原地区に広々とした水田をもたらし、その後の食糧事情は一気に好転していった。

「鶴川取水」の目的には、灌漑のほかに、上水道、火災・疫病からの防護なども含まれていた。今でこそ上水道が多くの地域で引かれ、私たちは不自由なく水を使用しているが、全て先人の郷土を住みよくしていこうとした熱い想いと、それを成し遂げるために払った労力のおかげであることを忘れてはならない。

空から見た上野原市市街地

自治Q&A お答えします！

Q 資産・債務改革の進め方について教えてください。

A

1、資産・債務改革の必要性

資産・債務管理につきましては、これまでも財源確保を図るため未利用財産の売却促進を図る等取り組んできているところですが、厳しい経済、財政状況を踏まえますと、一層積極的に資産債務管理に取り組むことが必要です。

2、資産・債務改革の経緯

行政改革推進法（簡素で効率的な政府を実現するための行政改革の推進に関する法律）におきましては、地方公共団体は国の資産・債務管理に関する規定の趣旨を踏まえ、その地域の実情に応じ、資産・債務の実態把握や管理体制の状況を確認するとともに、資産・債務改革の方向性と具体的な施策を策定することとされています。（第62条）

これを受けた平成18年8月3日付け総務事務次官通知（地方公共団体における行政改革の更なる推進のための指針の策定について）において、各地方公共団体は、財務書類の作成・活用等を通じて資産・債務に関する情報開示と適正な管理を一層進めるとともに、国の資産・債務改革も参考にしつつ、未利用財産の売却促進や資産の有効活用等を内容とする資産・債務改革の方向性と具体的な施策を平成21年度までに策定することとされています。

3、資産・債務改革への準備作業

(1)（公有財産）

未利用財産の売却や資産の有効活用を行っていくためには固定資産台帳の整備が必要不可欠でありますが、地方公会計の整備過程で行う台帳等の整備は、これまでの地目、面積等の物的情報だけでなく資産評価額の把握も可能になることから、大きな効果が期待できます。

しかしながら、各団体におきましては固定資産台帳の基となる公有財産台帳が紙ベースであったり、台帳整備に人員を割けないなどの課題が山積していると思われます。

この点につきまして、新地方公会計制度・総務省方式改訂モデルでは売却可能資産から段階的に資産情報を整備していくというアプローチが認められていますので、公会計整備と併せ計画的に推進していくことになります。

(2)（投資・出資金、未収金・貸付金等）

投資・出資金、貸付金、基金につきましては、公会計整備に合わせ、現物確認等を改めて実施し、台帳の数量、金額の再確認を行う必要があります。

また、地方税、使用料、保険料などの未収金につきましては、徴収部署や滞納整理の部署が異なっているとおもわれますが、台帳整備を行うことにより債務者の名寄せが可能となり、債務者と一括交渉を行うなど債権回収事務の効率化を図ることも可能となります。（実際には各情報は個人情報であり慎重な取り扱いが必要です。）

4、国の資産・債務改革に関する「工程表」

国（財務省）におきましては、行政改革推進法に基づき平成18年3月に国の資産・債務改革に関する「工程表」を策定し、既に取り組みを開始しています。「工程表」における主な目標と取り組みの概要は次のとおりです。

○財政融資資金貸付金残高の圧縮（平成27年度末までに130兆円超の圧縮）

①財政投融資計画の圧縮（各年度10兆円程度、平成27年度末で110兆円圧縮）

②財政融資資金貸付金の証券化等（平成27年度末で20兆円の圧縮効果）

○国有財産の売却・有効活用（平成27年度末までに約12兆円の売却収入）

①宿舎の有効活用（平成27年度末までの売却収入約1兆円）
宿舎移転・再配置計画を策定し、団地数を削減。廃止宿舎の跡地を売却。

②庁舎の有効活用（平成27年度末までの売却収入約0・5兆円）
移転・再配置計画を策定し、庁舎数を削減。廃止庁舎の跡地を売却。

③未利用国有地の売却・有効活用（平成27年度末までの売却収入約2・1兆円）

④政府出資の売却（平成27年度までの売却収入約8・4兆円）
日本アルコール産業㈱等の株式を売却

5、「資産・債務改革の方向性と具体的な施策」の策定

前述のとおり、新地方公会計制度・総務省方式改訂モデルでは売却可能資産から段階的に資産情報を整備していくことが認められていますので、公会計における資産情報に対応した「資産・債務改革の方向性と具体的な施策」を平成21年度末までに策定し、その後の公会計の資産情報の精緻化に併せ改訂していくことになります。

Q 地方交付税について教えて下さい。

A 地方交付税は、本来地方の税収入とすべきであるが、団体間の財源の不均衡を調整し、すべての地方団体が一定の水準を維持しうるよう財源を保障する見地から、国税として国が代わって徴収し、一定の合理的な基準によって再配分する、いわば「国が地方に代わって徴収する地方税」（固有財源）という性格をもっています。

また、地方交付税の総額は、所得税・酒税の32％、法人税の34％、消費税の29.5％、たばこ税の25％とされています。

（地方交付税法第6条）

Q 地方交付税の種類を教えて下さい。

A 地方交付税の種類は、普通交付税及び特別交付税とされています。

普通交付税は、基準財政需要額が基準財政収入額を上まわった場合、その財源不足額が交付されます。反対に基準財政収入額が基準財政需要額を上まわった場合は、普通交付税は交付されず、不交付団体となります。

※「基準財政需要額」とは、標準的な人件費・行政経費による額で、各地方団体の財政需要を合理的に測定するために、当該団体について地方交付税法第11条の規定により算定した額

※「基準財政収入額」とは、標準的な税率、徴収率で算定した標準的な税収入で、各地方団体の財政力を合理的に測定するために、当該地方団体について地方交付税法第14条の規定により算定した額

また、特別交付税は、普通交付税で捕捉されない特別の財政需要等に対して交付されます。普通交付税を交付されない不交付団体にも特別交付税は交付されます。

なお、普通交付税の額は、交付税総額の94％、特別交付税の額は、交付税総額の6％とされています。

（地方交付税法第6条の2）。

Q 地方交付税は、いつ交付されるのですか？教えて下さい。

A 普通交付税は、毎年度、交付すべき額を遅くとも毎年8月31日までに総務大臣が決定することと定められています。

（地方交付税法第10条）

交付の時期については、各地方団体の資金繰り等を考慮して、毎年度、4月、6月、9月及び11月の4回に分けて交付されています。

（地方交付税法第16条第1項）

また、特別交付税は、毎年度、2回に分けて決定するものとし、その決定は、第1回目は12月中に、第2回目は3月中に行うことと定められています。

交付の時期については、交付決定の直後の12月中及び3月中に交付しています。

（地方交付税法第16条第1項）

Q 地方交付税の使途は限定されているのか教えて下さい。

A 地方交付税の使途は、地方団体の自主的な判断に任されており、国がその使途を制限したり、条件を付けたりすることは禁じられています。

（地方交付税法第3条第2項）

この点で、地方交付税は国庫補助金と根本的に異なる性格を有しており、地方税と並んで、憲法で保障された地方自治の理念を実現していくための重要な一般財源（地方の自主的な判断で使用できる財源）であります。

Q 平成21年度の山梨県内の普通交付税（市町村分）の交付状況を教えて下さい。

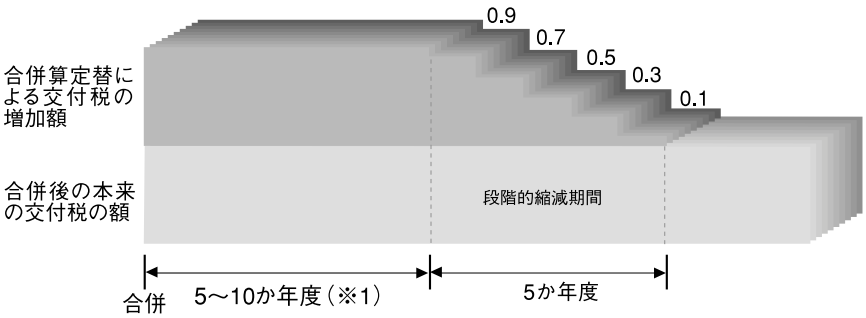
A 平成21年度の交付額は、臨時財政対策債を含む「実質的な交付税」ベースで、９４、１８２、８７６千円で、対20年度13・2％の増となり、市町村歳入の大きなウエイトを占めています。

Q 合併すれば交付税は減らされるのか教えて下さい。

A 市町村合併が行われた場合、スケールメリットによりさまざまな経費の節約が可能になりますので、一般的には、基準財政需要額が減少し、ひいては普通交付税額も減少すると考えられます。

しかしながら、合併による経費の節減は合併後直ちにできるものばかりではないことから、そのための緩和措置として、合併後10～15年間は、新市町村の状態で算定した交付税額が合併前の市町村がそれぞれ別々に存在するものとみなして算定した交付税額の合算額を下回らないように算定する特例（これを「合併算定替」といいます。）が設けられています。

合併算定替の適用期間イメージ



※1　図中の5～10か年度の内訳は次のとおりです。
・旧合併特例法による合併…合併後10か年度
・合併新法による合併
　平成17、18年度に合併…合併後9か年度
　平成19、20年度に合併…合併後7か年度
　平成　21　年度に合併…合併後5か年度

合併算定替により、合併年度及びこれに続く5～10年間は増加額の10割が保障され、その後5年間で段階的に縮減されます。合併市町村は、合併算定替の趣旨を踏まえ、合併算定替終了後を視野に入れた行財政運営に取り組む必要があります。

Q 住基カードに関してどのような交付税政措置があるのですか？教えて下さい。

A 住民基本台帳カード（住基カード）は、行政手続をインターネットで申請などができる電子政府・電子自治体の基盤ともなるものであり、利便性の向上、行政事務の効率化に役立つセキュリティに優れたＩＣカードです。

カードを取得すると、公的個人認証サービスの電子証明書の交付を受けた行政手続きのインターネット申請、公的な身分証明書としての活用、転入転出手続きの特例が受けられる他、今後、県や市町村が行うサービスが受けられることとなります。

財政措置としては、特別交付税において、交付枚数に応じて1枚あたり１、０００円（平成23年3月31日までは１、５００円）が措置されます。加えて、住基カードを多目的利用することを目的として、システムを導入する場合若しくは既存システムを改造する場合に必要となる、基本構成機器に係る購入費又はリース料、保守料若しくは改造費に要する経費又はコンビニエンスストアに設置された端末の運営や使用料等の経費の１／２（上限50百万円）について住基カードと同様に特別交付税措置されます。

特集 自●治の風（やまなし）

Feature Vol.27 March.2010

「B級ご当地グルメによる地域の活性化」

安くて旨くて地元の人に愛されている地域の名物料理“B級ご当地グルメ”を活かした、食でまちおこしをしようとしている団体・グループが全国的に年々増加しており、特に、B級ご当地グルメの祭典「B−1グランプリ」は現在第4回大会まで開かれており、グランプリを取った料理は例外なく人気を集め、地域の活性化に貢献しています。

本県においても昔から地元で愛される料理や新たに料理を考察するなどし、食による地域の活性化、まちづくりに力を入れている地域が多くみられています。

今回の特集では、本県の取り組みを紹介するとともに、「富士宮やきそば」を「日本一のB級グルメ」（B−1グランプリ2年連続優勝）という全国ブランドに育て上げ、年間60万人の観光客、約220億円の経済波及効果を生み出した“伝説の人物”富士宮やきそば学会渡辺英彦会長の、本県の取り組みについての評価、アドバイスを踏まえた記事を掲載しております。

［特集1］恋人・家族・地域…すべての「縁」をとりもつ 鳥もつ煮で甲府を元気に！ みなさまの縁をとりもつ隊

［特集2］吉田のうどんについて 富士吉田市都市産業部　富士山課

［特集3］「都留ニョッキ」でまちおこし　Tsuru de Pastaを合言葉に 都留市商工会

［特集4］「おつけだんご」でまちおこし おつけだんごの会　代　表　山口　明秀

［特集5］富士山麓名水と自然が育む特産物忍野そば 忍野村企画課　主　事　後藤　　聡

［特集6］「かっぱめし」の取り組み 富士河口湖名物開発委員会　副会長（富士河口湖町観光課長）　渡辺　辰美

「山梨のB級ご当地グルメ戦略を斬る」 富士宮やきそば学会　会　長　渡辺　英彦

特集 1

恋人・家族・地域…すべての「縁」をとりもつ 鳥もつ煮で甲府を元気に！

みなさまの縁をとりもつ隊

山梨の県都である甲府市は、政治、経済、文化など様々な分野の中心として発展してきました。しかし近年、人口の流出や長引く不況等により都市機能の低下や地域経済の衰退が深刻な問題となっているとともに、全国チェーン店の参入などにより個性の乏しいまちになってしまうことが懸念されています。

実際、私たち甲府市役所職員の仲間で飲んでいると「最近甲府に元気がないが、自分たちに何かできることはないか。」という話がよく出ました。そんな中、仲間の一人が「甲府には隠れた名物『鳥もつ煮』がある。これをPRして活性化に繋げることができないか。」とアイデアを出し、平成20年6月19日甲府駅前の「とんかつ力（リキ）」さんにて、30歳代の甲府市役所職員有志10名による「みなさまの縁をとりもつ隊」が結成されました。

「甲府鳥もつ煮」とは、鶏の砂肝、ハツ、レバー、きんかん（産まれる前の卵）などを甘辛く濃厚な醤油ダレで照り煮した甲府独自の料理で、昭和25年頃に甲府市内の蕎麦店で考案されたと伝えられています。甲府市内各地の蕎麦店をはじめとする飲食店で蕎麦の付け合わせとして、お酒のおつまみとして、また、ごはんにのせて「鳥もつ丼」として楽しまれており、ほうとう、煮貝と並ぶ甲府独自の食文化となっています。

初めての出店は平成20年8月23日の甲府大好きまつりでした。ちょうど20周年で変革期を迎えたこのまつりを「甲府鳥もつ煮」の出店により盛り上げることができたらと、準備を進めていきました。

しかし、この鳥もつ煮、一見簡単な料理のようで実は奥が深く、職人技を必要とするため、素人の私たちには美味しい鳥もつ煮を作ることができません。そこで隊の発足時から活動にご賛同いただき、全面的に協力してくださっている「とんかつ力」の塩見様に調理をお願いしたところ、イベント用の調理方法を塩見様が研究してくださり、甲府大好きまつりでは、同じく甲府市役所職員による食のボランティアグループ「こうふ食（く）倶楽部」の「こうふ食（く）蕎麦」とセットで400食を無料配布し、大好評のうちに完配できました。

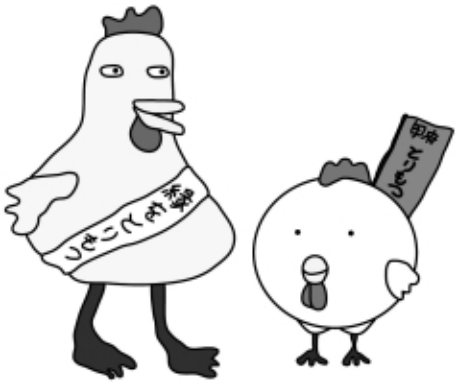
この時、多く聞かれたのは「鳥もつ煮が甲府発祥とは知らなかった。」、「全国どこにでもあるものじゃないの？」といった声でした。まずは地元の皆様に鳥もつ煮は甲府の名物料理だという認識を持っていただくことが必要だと強く感じましたが、「みなさまの縁をとりもつ隊」は勝手連のボランティア団体で資金はありません。お金をかけずにPRするには、やはりメディアの力をお借りすることが必要でした。幸いにもメディアの皆様には「甲府鳥もつ煮でまちおこし」という私たちの活動に関心を持っていただき、新聞、雑誌、テレビ、ラジオなどの各種メディアを通して現在まで80回以上にわたり、県内外へ「甲府鳥もつ煮」の魅力を伝えていただいております。

初のイベント参加の次に取り掛かったのは、グルメの普及には必要不可欠なグルメマップの作成でした。隊員が2名ずつの班を組み、まずは中心市街地

の「甲府鳥もつ煮」取扱店を調査し、17店舗を掲載した「甲府鳥もつ煮ＭＡＰ（中心市街地版）」をパソコンによる手作業で作成しました。ここでも問題となるのが資金繰りです。印刷経費はないため、活動にご賛同いただける民間企業の皆様に印刷のご協力をお願いし、刷り上ったマップを観光案内所や宿泊施設等に設置していただいたり、イベント等で配布したりするほか、ホームページでも公開しました。

現在は、取扱店舗調査の範囲を市内全域に拡大し、「甲府鳥もつ煮ＭＡＰ（市内全域版）」作成に向けての情報収集を完了させ、その製作を目指しているところです。

平成21年1月には、ＰＲ活動に必要なマスコットキャラクターを作成しました。キャラクターの普及を図ることもあり、隊員が描いた「ゆるキャラ」の名前を一般公募した結果、７７３通のご応募の中から「とりもっちゃんとえん丸くん」に決定しました。皆様に親しみを持っていただけるよう、印刷物等の普及啓発媒体には、この「とりもっちゃんとえん丸くん」を掲載しており、ゆくゆくは着ぐるみを製作してイベントで大々的にＰＲすることも夢見ています。



とりもっちゃん　えん丸くん

初出店からその後も継続的に県内客がメインのイベントへ出店してきましたが、5月10日には、甲斐善光寺の御開帳に合わせて訪れる県外観光客をターゲットに、甲府駅北口の「生そばきり」の河西様にご協力いただき、約８００食の無料配布を行いました。初めて食べた方がほとんどでしたが、大変好評をいただき「また食べに来たい。」と多くの方におっしゃっていただけたのが印象的でした。

同じく5月には、愛Ｂリーグ（Ｂ級ご当地グルメでまちおこし団体連絡協議会）に正式加盟し、全国各地でまちおこしを目指すＢ級ご当地グルメ団体の仲間入りを果たしました。

6月には、フリーペーパー「マチコレ！」を発行する（株）ニュースコムさんのご協力により、デザインから印刷まですべて無償で作成していただいた「甲府鳥もつ煮」ポスターを、取扱店舗や各施設等に掲示していただき、視覚的にＰＲ効果を得ることができました。

また、6月4日には、（社）やまなし観光推進機構より奨励賞（観光面で他の模範となるような先進的な事業で地域活性化などに寄与した団体に贈られる賞）をいただきました。

現状では、まだまだ目に見えた経済効果が得られているという訳ではありませんが、こういった形で評価をいただいたり、この頃から次第に取扱店の「最近、鳥もつが売り切れてしまう。」、「明らかにお客様が増えた。」という声を聞いたりすることができ、非常に励みになりました。

10月24・25日には初の県外イベントとなる、富士宮市の「マウントフジ・グランドフードフェスタ」において、奥藤本店の塩見様、川田奥藤第二分店の名取様、奥藤住吉第六分店の土屋様に調理協力いただき出店販売を行いました。地元では知られている「甲府鳥もつ煮」も、県外では予想以上に知名度が低く、はじめは客足もまばらな状態でした。それならば「とにかく味を知ってもらおう。」と考え方を切り替え、積極的に試食を開始しました。すると「もつは苦手だ。」と言っていた方が「美味しい！」と買ってくださるようになり、中には「家族にも食べさ

せたいからお土産に」と再度足を運んでくださる方までいらっしゃいました。結果的に試食作戦が功を奏し、行列ができる程の売れ行きとなり、2日間で約2，200食を販売することができました。

しかしながらこの県外イベントで成功を納めた一方、知名度不足、大量調理・配膳の効率化、食材や備品の管理・運搬方法等、今後の課題も多く見えてきました。今年はそれらをひとつひとつ解決していくとともに、県外イベントにも積極的に参加することで今以上に経験を積み、平成22年9月18・19日の2日間、厚木市で開催されるB級ご当地グルメの祭典「B−1グランプリin厚木」への出場を目指していきます。

B−1グランプリでは、美味しさはもちろんですが、お客様の人気投票によって順位が決まります。厚木は山梨からも近いので、大会当日は県民の皆様も各地のB級グルメを食べに足を運んでみてはいかがでしょうか。そして最後に「甲府鳥もつ煮」に一票を投じていただければ幸いです。

こうして今まで活動を続けてきたことを思い返しますと、料理も広報活動も素人の私たちは、職人さんや地元の方々、また、イベントで応援してくれる若手職員の「とりもつ隊ボーイズ&ガールズ」の助けがなければ何もできませんでした。地域の人と人とのご縁が繋がって、また、皆様のご協力と思いが積み重なり、はじめて前に進んで行けるのだと強く感じるようになりました。「みなさまの縁をとりもつ隊」という名前は、隊員の一人が「鳥もつ煮」を「縁をとりもつ」ことにひっかけたらどうだろう、と単なるダジャレ的な発想で言い出したことがきっかけで決まりましたが、今はこのネーミングが私たちの活動にぴったりだと思っています。

これからも、皆様とのご縁を大事にしながら、職人さんたちが生み育て、守り続けてくださっている「甲府鳥もつ煮」という郷土が誇る名物料理を広めていくことで、少しでも甲府を、そして山梨を元気にしていきたいと思っております。

※愛Bリーグとは、地域で愛されているB級ご当地グルメのブランド化を目指して活動している団体・グループが、B級ご当地グルメの祭典「B−1グランプリ」等の事業や会員相互の情報交換、親睦を通じ、連携してB級ご当地グルメのブランド化を図り、地域活性化に寄与することを目的とする団体です。

特集 2

吉田のうどんについて

富士吉田市都市産業部
富士山課

富士吉田市は、富士山北麓の標高650から850mに市街地を有する高原都市です。年間平均気温は11℃という環境に加え、富士山噴火による溶岩流や火山灰という土壌のため、土地は非常にやせており、稲作には不適な地域でした。そのため畑作が中心で、大麦・小麦・粟（あわ）・稗（ひえ）・とうもろこしなど雑穀類の栽培を行い、それを粉にして水をこね、汁の中に野菜といっしょに煮込んで食べる、「すいとん」を主食としていました。この粉食中心の食生活がうどん文化の基盤となっていると考えられます。

米の収穫量も少なく小麦の生産量も少ない地域のため、小麦もとても貴重で、「うどん」は貴重な食べ物として正月、盆、結婚式など人寄せの時などの「ハレ」の時にしか食べませんでした。現在の富士吉田では、宴会の締めや結婚式のお開き時などにうどんが出されます。これは、「ハレ」の際にうどんを食べていた風習によるものであるといえるでしょう。

また、富士山信仰の拠点であった上吉田地域では富士山を訪れた富士講の信者に、登山前に「湯盛りうどん」を振舞っていました。これは透明な汁に浮かぶ白いうどんを食べ、体の中も清めるためだったといわれています。

さて、昭和初期には富士吉田の主産業である織物が好景気で隆盛を極め、ガチャンと機を1回織れば1万円の稼ぎになると言われるような時代があり、今では当時を懐かしみ「ガチャ万時代」と言われています。当時、富士吉田の下吉田地区の世帯のうち半数以上が繊維業を営んでおり、はた織の音は市内中で夜遅くまで聞こえていたといいます。

この織物業が、今の吉田のうどんを生むきっかけになっています。一般家庭では、自宅で織物の機械を動かしている女性に昼食の準備をする手間をかけさせないように、また織物を扱う女性の手が荒れないよう、簡単に作ることができるうどんを男性が作るようになったといわれています。うどんは、おかずがいらず主食と副食を一緒に取れ簡単で短時間に作り食べることができたので頻繁にうどんを食べていました。男の人が力任せにうどんを練り、

昭和30年代のはた織

昭和30年代の織物問屋（下吉田絹屋町）

富士山信仰のまち：上吉田地域

腹持ちをよくするため食塩をいれたため、歯ごたえのあるこしのあるうどんが主流になったと言われています。

その中で、下吉田地区を中心に近所のはた織関係者や、東京や大阪などから織物を買い付けにくる問屋あるいは仲介業者にお昼を提供する場所として、一時的に自宅の居間などを開放してうどん店を始める人たちが現れました。その名残が、暖簾や看板がない民家でうどんを食べさせる店であり、吉田のうどんの特徴の1つとなっています。

吉田のうどんの特徴としてキャベツが乗っているのは、近隣に産地があり年間を通して入手できることによるものといわれています。一般家庭では、水かけ菜やほうれん草などの青菜をのせる場合が多いようです。また馬肉は価格が安く入手しやすかったために使われたものと考えられます。もう一つの特徴は、「すりだね」といわれる薬味で、ゴマと唐辛子をあえたものや、それにラー油やさんしょうを加えたりと各店舗独自の味を出しています。

歴代のうどんマップ

マップにはうどん店がずらり

このように富士吉田の自然環境や文化的背景により育まれ、あるときは「ハレの日」を締めくくるおめでたい食べ物として、またあるときは地域の人たちにとって手軽で安価な愛すべき昼食として一般的になっていた「吉田のうどん」を貴重な観光資源として、富士五湖を訪れる観光客を市内に誘致するため、市では平成12年に「吉田のうどんマップ」を作成しました。

このうどんマップの発行により、「吉田のうどん」は富士吉田市の郷土料理として瞬く間に知名度を上げ、TVや新聞などのマスコミに頻繁に取り上げられるようになりました。

今では、「吉田のうどん」の人気にあやかろうと、修行をして暖簾わけをしたり、家で食べていたうどんを商品化して家を改装して店を開いたりする人が出始め、市内には70店舗近い数のうどん屋があります。麺の固さ、トッピングの種類、すりだねの材料や辛さなどはバラエティに富んでいます。バラエティ豊富なことにより、「吉田のうどん」の定義を確定することは難しいのですが、その各店舗の独自性が現在の「吉田のうどん」の魅力となっています。加えて、富士五湖地域や甲府方面にも「吉田のうどん」を売りにする店舗が広がっています。

そこで、「吉田のうどん」の観光資源

としてのクオリティアップを目的に、マップの掲載について、「市内に店舗がある」「富士山の湧水を使用している」「キャベツがのっている」「すりだねがある」等の基準を設け、「本物の吉田のうどん」をしてＰＲしていく取り組みを行っています。

　このような取り組みが評価され、平成19年には農林水産省による「郷土料理百選」に選ばれました。

　このように、「吉田のうどん」の特徴は、単に麺自体が「固い、腰がある」という事もありますが、その背景には、当地の歴史的経緯や気候風土というようなものが色濃く投影されており、いわゆる店主のこだわりというものもこの富士吉田の気風から出てくるものであり、その結果として「固い、腰がある」という評価につながるものではないかと考えています。この店主のこだわりによって「吉田のうどん」はその地位を維持しているのですが、その一方で、自らの手により仕込みをおこない、手打ち麺で勝負をするというスタイルですので、営業時間は昼食時のみとなり団体の受け入れも対応することができません。更に店舗の多くは普通の家であり入り組んだ市街地に点在し、暖簾がない場合は捜すのも大変です。

典型的な吉田のうどん

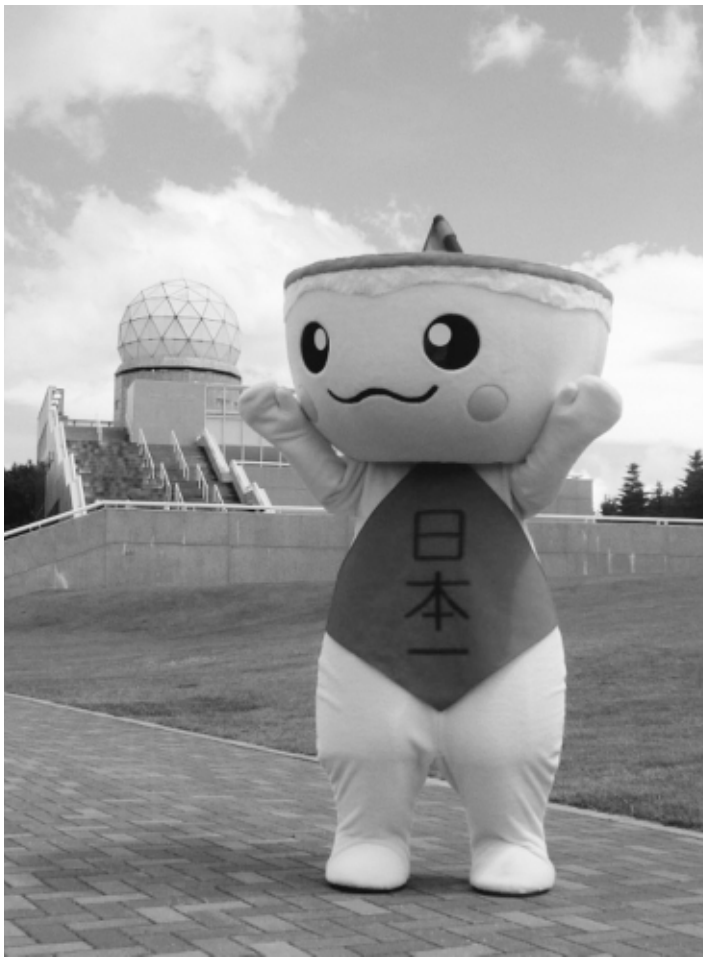
　「うどんマップ」ではこのような点を逆に「売り」と考え、市内を散策していただくきっかけとなることも期待して作成しました。また、各店舗には目印としてのぼりを立てて弱点をカバーする取り組みもおこなっています。

　平成15年からは「うどんスタンプラリー」を開催し誘客を推進しており、観光資源である「吉田のうどん」の商品価値を更に高めていくために、平成18年からはＪＲ東日本及び富士急行とタイアップし県外からの観光客を誘客することのできるＰＲ活動を行い魅力アップを進めています。

　また民間レベルでは、うどん麺の通信販売、うどんつゆの商品化、カップめんの販売、またコンビニでの吉田のうどん製品の販売や関連商品の販売など、さまざまな形で日本中に広がっていく動きもあります。

　平成20年には「吉田のうどん」を広めるべく富士吉田のご当地キャラクター「吉田のうどんぶりちゃん」も誕生し、着ぐるみはＰＲに一役買っており、ストラップ・タオル・ボールペン・シャーペンなどのグッズ販売も行われています。

　富士山の恵みによる貴重な食文化である「吉田のうどん」はその歴史的背景から対外的にＰＲしていくことが難しい点は多々ありますが、貴重な観光資源として安売りせず、この地でしか食べることができないという点にこだわりをもってこれからも誘客活動を進めていきたいと考えています。



吉田のうどんぶりちゃん

特集 3

「都留ニョッキ」でまちおこし Tsuru de Pastaを合言葉に

都留市商工会

取扱店ヴィスウィートのメニュー「スープｄｅニョッキ」
中に入っているニョッキに都留特産の水かけ菜の粉末を練りこんであります。

都留市商工会では、歴史・伝統文化と学生・若者の融合する郷土都留市の特性を最大限活用し、女性・学生にも好まれる新たな地域特産品の開発により、地域事業者の事業機会の拡大を図るとともに、そこから生まれる相乗効果による地域の総合的活性化を目指し、平成16年度より「特産品開発事業」に着手致しました。

この特産品開発は、「新製品開発」を切り口に、織物の産地として昔から影響しあってきたイタリアの伝統料理である「ニョッキ」を、都留の資源（水かけ菜・梅・わさび等）とマッチングしようと、手始めに市民を対象とした「都留風ニョッキアイデアレシピコンテスト」を開催致しました。

その結果、16作品の応募があり書類審査・試食評価を経て6作品が優秀賞に選定され、特産品開発推進の原動力となりました。

コンテストを契機に、都留パスタ（ニョッキ）10箇条を定めるとともに、『Tsuru de Pastaの仲間たち』を合言葉に取扱店を募集し、14店の様々なアイデアを盛り込んだ都留風パスタ（ニョッキ）が完成しました。ご想像の通りツールデパスタは、ツールドフランスをもじった造語であり、「都留市でパスタ（都留ニョッキ）を食べ歩こう」という合言葉です。

ニョッキの主材料は、じゃが芋と小麦粉であり、地元で容易に調達でき、オール地元産ニョッキも可能。様々なアイデアを取り入れながら進化していく特産品を目指しています。

商工会としては、販売促進活動として普及用ポスター及びパンフレットを作成配付するとともに、発案したロゴマークを利用した統一フラッグを全店に掲げ地域一体感を盛り上げてきました。

このような活動が県内マスコミに取り上げられると、続々と取材依頼が殺到し、大手旅行月刊誌にも掲載され大きなＰＲとなりました。マスコミに取り上げて頂くと、当然のごとく県内外からの問い合わせや、お客様が来店します。ＰＲに対応が追いつかないという現象が生じてしまい、県外の来店客にご迷惑をかけてしまった失敗例も経験しました。

都留ニョッキ取扱店の「菊翠」専務　樋口秀和さんが、平成21年6月3日甲府富士屋ホテルで開催された「第11回食のやまなし料理コンテスト」に独自のアイデアを凝らした都留ニョッキメニューを出品した。
郷土料理部門で「全日本調理技能士会連合会長賞」の大賞を受賞した。

特産品等のPRには、マスコミ関係各社に取り上げて頂くことが、最大の効果があり、そのための仕掛けづくりが必要不可欠な現代です。しかしながら、商品・サービス提供の質の高さと受け入れ体制整備が不十分であると、一度の失敗が大きなマイナスイメージになってしまうことも現実です。その教訓をもとに、都留ニョッキ取扱店連絡協議会を設立し、取扱店夫々が街おこしの主人公である意識を高め、よりお客様に満足感をあたえる商品づくりを心がけ、質とサービスの充実を図り、ブランド確立を目指しています。

昨年春には、都留市内小中学校給食都留ニョッキ3、０００食の依頼に、協議会メンバーの家族・従業員一丸となり手作り製造をおこないました。

平成21年4月　都留市内小中学校生の給食用として、都留ニヨッキ3,000食を提供。写真は取扱店関係者総勢15名で、手作りニッョキ準備作業風景

このような活動が連帯感を生み出し、情報交換とともに新たなアイデアの創出につながっていくものと考えております。

その間、様々なイベントやコンテストに参加し、平成20年8月には、キリンビール主催「甲斐の肴」コンテストベスト10入賞、更に平成21年6月には、取扱メンバー店「菊翠」専務　樋口秀和さんが、「第11回食のやまなし料理コンテスト」に地元の水かけ菜を巧みに利用した都留ニョッキメニューを出品し、郷土料理部門において「全日本調理技能士会連合会長賞」を受賞した。

このように、統一した目標を掲げて事業展開していますが、一定要件(都留へのこだわり)を尊重しつつ、各店の創意工夫により「様々に進化し続ける都

留ニョッキ」を目指して意識高揚を図っております。

平成21年度には、都留市の支援も頂き、消費拡大対策の一環として都留ニョッキスタンプラリー事業を実施し、市民への更なる周知及び普及支援を続けています。

更に、商工会では、市内の農商工連携事業を支援しており、企業とタイアップし、地元米粉を使用した都留ニョッキの開発も検討しております。将来展望と致しましては、市内の農商工連携を強化し、「都留ブランド商品開発構想（私案）」を柱に、都留ニョッキも含めた、総合的なブランドづくりに向けた新たなチャレンジを模索しています。

普及パンフレット

●都留パスタ（ニョッキ）10箇条

1. 基本メニューを参考にする。（　）内は都留風こだわり
   ①「スープdeニョッキ」・（「お茶壷道中抹茶」「かぼちゃ」「にんじん」）
   ②「スモークトラウトのニョッキ」・（「水かけ菜」「スモークトラウト」）
   ③「つるりんこニョッキ味噌ソース」・（「地味噌」）
   ④「ニョッキぜんざい」・（「和風」）
   ⑤「ポト風ニョッキ」・（「お茶壷道中抹茶」・「地味噌」「ごま」）
   ⑥「つるっとニョッキ」・（「梅」「きゅうり」「だいこん」）
2. レシピのなかの「都留風こだわり」は大切にする。
3. メニューのアレンジ・「都留風こだわり」の追加等は、店にゆだねる。
4. ニョッキは、じゃがいも・かぼちゃをベースにする。
5. ニョッキの形状は、店の工夫にゆだねる。
6. トッピングにも水掛菜・地元産の野菜等工夫をこらす。
7. 地元産織物「ランチョンマット等」の使用にこだわりを持つ努力をする。
8. 価格の設定は、店にゆだねる。
9. 新たな特産品として、皆で育てていく共同意識を持つ。
10. 街おこしの観点から、都留市商工会特産品開発委員会の統一提案がなされた時は、可能な限り対応する。

特集 4

「おつけだんご」でまちおこし

おつけだんごの会
代表 山口 明秀

最初は大月市商工会青年部の若手後継者等育成事業の一環として、食べ物を名物にしてまちおこしをしようと考え、地元で家庭の味として親しまれている「おつけだんご」に着目し、平成十八年から取組みを開始しました。

「おつけだんご」は「すいとん」の別名と考えられていますが、「味噌汁」のことを「おみお付け」とも言い、そこに季節の野菜をふんだんに入れ、小麦粉の団子を入れ、煮込んで食べたことから「おみお付けの中の団子汁」が短く訛って「おつけだんご」とする説や、「大月の団子汁」が訛って「おつけだんご」とする説があります。市内ではこの呼び方が一般的で、家庭により中身の具も調理法も違う郷土料理であり「お袋の味」です。

「おつけだんご」の名物化に向け、調理法やルーツを探ろうとアンケートを実施し、市民から回答をもらい、それらを基に「おつけだんご」を振る舞い、データーを集めた結果、世代を超えた会話が進み、地域の人々のコミュニケーションの潤滑油となっていることが分かり、益々名物としての位置づけとして自信をつけていきました。そして、市内の飲食店の方々に集まってもらい、販売をしてもらうためにメニューに載せてもらいました。その中ではスタンダードの「おつけだんご」から、中華屋さんの「おつけだんご」、蕎麦屋さんの「おつけだんご」まで特徴のある物も作って頂きました。そして「おつけだんごマップ」を作成し市内・市外に発信しました。

市内のイベントにできる限り参加し、市外のイベントや各地のイベントに参加し、「おつけだんご」の知名度を上げるために活動し、新聞やテレビなどに取り上げてもらい、普及活動をしていきました。

市の名物として成り立たせるために、青年部だけではなく、市民にも気軽に参加していただくために、平成二十年に「大月市おつけだんごの会」を発足させ、名実ともに大月市の「おつけだんご」として活動をしています。

そして、「おつけだんご」を全国的に知ってもらうために、B−1グランプリを主催している愛Bリーグに加入し、第三回B−1グランプリ久留米大会に参加し、特別賞を獲得しました。

平成二十一年には「おつけだんご」ともう一つの大月の名物であるウコンを使用し、「カレー味のおつけだんご」で第四回B−1グランプリ横手大会に参加し、横手市長賞を獲得しました。

イベント以外の活動としては、学校給食に出して小、中学生に食べてもらい、キャラクターを募集し、「おつけだんご」のキャラクター「おつたろう」が誕生しました。

また、大月市が提唱している一駅逸品では、全部の駅の逸品として取り上げてもらいました。

そして、二回目の「おつけだんごマップ」の作成に向け、管理栄養士を招いて「おつけだんご」の栄養的な特徴を出して頂いた結果、栄養バランスの良い、元気になれる一品であることが分かり、お酒を飲んだ後や朝食に最適で、健康的な美しさをつくるダイエットにもお勧めということが分かり、それをマップにも反映させました。

お土産用の研究もし、高速道路のサービスエリアを中心にゴルフ場や大月市内の売店に卸し、販売をしてもらっています。第二弾のお土産の研究もしていて、近々販売予定です。

また、コンビニエンスストアが「おつけだんご」の販売を郡内から開始しましたが、全国にも販売できるように努力していきます。

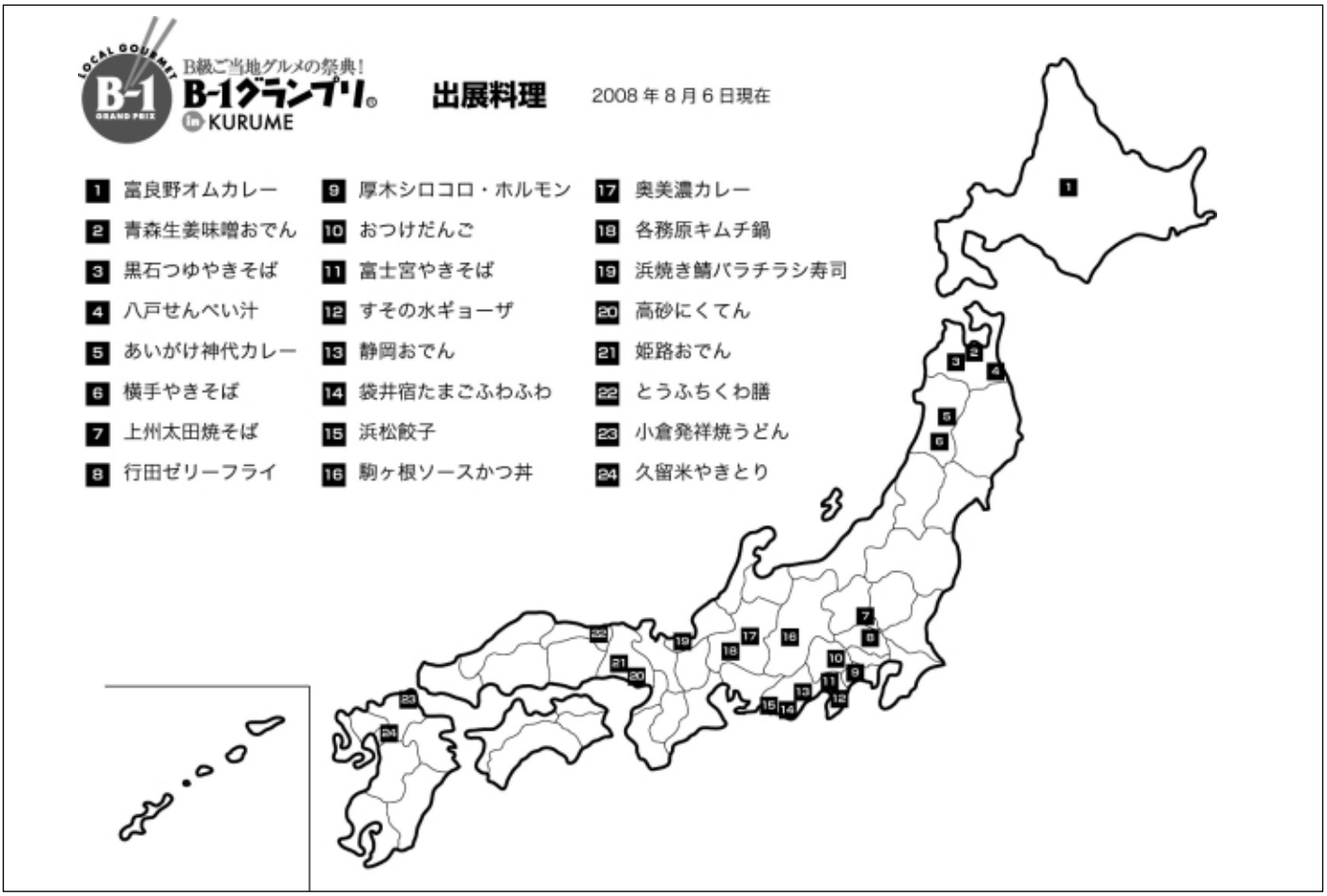
今後は、大月短期大学の先生と「おつけだんご」のマーケティングの研究をし、商業ベースでの実践などを学生と一緒に活動をしていきます。また、他の団体とも連携し、幅広いまちおこしをしていきたく活動をしていきます。

まだまだ大月市の中でも認知されていないところもあるので、もっと「おつけだんご」を知ってもらい、家庭で作って

大月市おつけだんごPRキャラクター

おつたろう

市の名物として売り出し中の郷土料理「おつけだんご」をPRするために誕生したキャラクター。「おつたろう」は桃太郎をイメージし、美味しい「おつけだんご」になって人々に美味しいと言ってもらえるように修行中。旅の途中にお供になった人（動物）には「おつけだんご」を振る舞っています。



食べてもらい、飲食店でも気軽に食べられるように活動をしていきます。

それには、協力だけでなく、参画していただける人に会員になってもらい、様々な活動を共にしていき、楽しく活気のあるものにしていきたいです。

そして、大月市だけではなく山梨県のB級グルメが集う大会ができるように活動をしていきたいと考えております。

特集 5

富士山麓名水と自然が育む特産物忍野そば

忍野村　企画課
主事　後藤　聡

名水と自然が育む忍野そば

富士山麓忍野村の水がおいしいのは富士山の雪解け水が長い歳月を経て湧き出てくる水だからです。本村は高冷地で気候を生かしたそばの栽培が盛んだった。今も8月下旬から9月上旬には、そばの白い花が畑一面に咲きわたり、風土が育てたそば粉を富士山の伏流水、忍野八海の名水で打ち、コシの強い忍野の特産物「忍野そば」を味わっていただきたい。

そばの花

忍野そば

全国各地に多くの伝統的な食文化があるなか、日本食を代表するそばや豆腐といった食べ物は、特に素材の良し悪しがとても重要視されます。また、そばの実や大豆はもとより、旨味を極めようとしたとき、何よりも大切な物は「水」です。誰もの心の奥に秘めている人間の生命の根幹に関わる清冽な水に触れ、田舎の原風景、郷愁、過ぎ去った時代を懐しむ気持ちが相まって、何となく和んでしまう空間や時間に接することができることと思います。

忍野村ならではの味を体験して、皆さんの古里の食文化と比べてみてください。さまざまな食文化や暮らしがあることがわかります。

誰もが共通の旅の楽しみといえば、「食べ物」。忍野八海・さかな公園・写真、絵手紙美術館を巡った後は、名物「忍野そば」を味わって旅の思い出に加えてほしい。「忍野そば」のおいしさの秘密はそば栽培に適した大陸性の爽やかな気候と富士の胎内から湧き出る名水、そして人情です。「忍野そば」をお土産に持ち帰り、忍野の里を思い出しつつ味わっていただくのも醍醐味の一つです。

「忍野そば」による地域おこしの取り組みとしては、姉妹村である静岡県戸田村でのそばの出展・恩賜林まつりによるそばの出展等さまざまな取り組みをおこっています。11月の第1日曜日には、戸田村のさんさんまつりに招待していただき、戸田村にはあまりないせいろそば・モロヘイヤそばなどを忍野村のそば屋や製麺所などで購入し、忍野村の湧水からつくったコシのある生そばを出展しました。

戸田村住民からは「忍野のそば」を評価していただいています。また、忍野村の地域活性化となるようパンフレット・忍野エコツアーガイドなどを一緒に配付し地域おこしの取り組みなどもおこなっています。

富士山麓で育ったそばを打つ

なつかしい茅葺き屋根と湧水を湛える八つの池。忍野村はのどかな田園風景が今も残る富士北麓の村です。忍野村では忍野を訪ねる多くの人々に新鮮な喜びを味わってもらうため、現在宿泊施設を利用した「そば打ち体験教室」を開いています。

今では流通が発達しそばも既製品をたやすく買うことができますが忍野で採れるものを使って伝統の手作りの味

を大切にしています。手打ちのそばは歯ごたえが、よく風味が濃いのが特徴。寒冷地の忍野村は、そば栽培の適地。忍野産のそば粉を使い、富士山の名水で、おいしいそばを打つ。会場は旅館、民宿組合に加盟する宿泊施設で、宿の女将が指導してくれます。

ここでは初心者でも打ちやすく、切れにくい二八そばの手順をご紹介。まずは基本をマスターしてから技を極めましょう。

1 はじめにそば粉と中力粉をふるいにかけます。

水を2～3回に分けこね鉢に入れ、両手の指先（猫の手状態）ですばやく丁寧に混ぜます。全体に水が行き届き、しっとりしてきたら全体をひとつの生地にまとめ、しっかりと体重をかけてそば粉の粘りを存分に出すように練り込みます。こね終わったら丸い玉にします。

2 延し板の上に多めの打ち粉を振り、その上に生地を置きます。生地の上にも打ち粉をたくさん振り、手のひらで押し広げます。次に麺棒で押し広げます。このとき円形を保つように押し、終わったら90度ずらして同じように押します。次に麺棒に生地を巻き付け、延し板にこするように手前に引きます。

3 生地が四角になるように繰り返し、均一の厚さ1ミリ程度になるまで伸ばします。延した生地の上に打ち粉をふり、たたみます。打ち粉は切ったそばがくっつかないようにするためと、折りたたんだ部分が切れないようにするため多くに振ってください。次にまな板に生地を置き、こま板をずらしながら包丁で1・2ミリ～1・5ミリほどの太さに切り、麺箱（御盆）にそばを移します。

4 大きな鍋にたっぷりのお湯を沸かし、そばがくっつかないようにほぐしながら入れます。箸で八の字を書くようにゆっくりかき回します。そばが浮き上がったら茹だってきた証拠です。

5 茹で上がったらすぐに冷水にさらし、両手で軽くこするように洗い、2～3回ぬめりを取り洗います。ザルに移して水気を切り、盛り付ければ出来上がり自分で打ったそばを味わってください。

家族や仲間と一緒にどうぞ気軽にお出かけ下さい。

昔話や民話を聞きながらそば打ち体験をしている様子

応募要項

◎申込方法
e-mailまたは電話でお申し込み下さい。

◎参加費
お一人様1、000円
（4名様以上でお申し込み下さい。）

◎体験時間
約2時間　要予約

◎体験施設
忍野村旅館組合・富士忍野高原民宿村組合加盟施設

問い合わせ先

〒401-0592
山梨県南都留郡忍野村忍草1514
忍野村地域振興課
TEL0555-84-3111
忍野村観光協会
TEL0555-84-4222

特集

6

「かっぱめし」の取り組み

富士河口湖名物開発委員会
副会長（富士河口湖町観光課長）
渡辺　辰美

かっぱめしの誕生

平成20年の年の瀬、ホテルのオーナーが大手食品メーカー（匿名）を連れて、富士河口湖の名物料理を考案したが意見を聞かせてほしいと訪れました。今まで河口湖には食の名物がないことから、かねがね食品メーカーとも検討していて、それが「かっぱめし」であり、河童はかっぱ巻きがあるとおりキュウリを好み、地元の食材には大和芋（長芋）があり、これをベースに丼にするものでありました。河童と聞いたとき、河口湖には河童の民話・伝説があることを思い出した。「河童の膏薬」「河童相撲」「カワッパの十銭玉」等があり、河口湖の周辺の三ヶ所には河童が祀られている。実は私自身河童に縁がありました。

平成四年、全国に「かっぱ村」なるものが数十ヶ所あることを聞き、河口湖でも「河童の棲めるきれいな湖にしよう」と、環境を目的とした団体として「河口湖かっぱ村」を発村し、当初事務局をしていたことから、思い入れと巡り合わせを感じ、一緒にやりましょうということになりました。

ステッカー

大池公園内に設置されている河童像

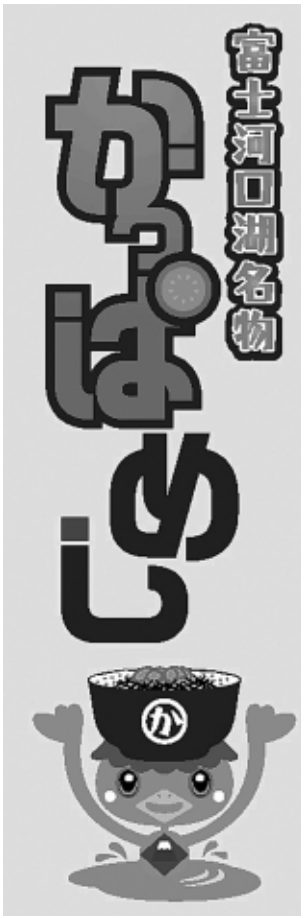
名物開発委員会の発足

年が明けた昨年一月、ホテル等の宿泊施設、飲食店、食品卸業者、商工会、JA、町等で実行委員会を立ち上げ、かっぱめしの定義づけ、会員募集をし、会員約六十名で、三月五日に総会、試食会を開催しました。

会の名称も、かっぱめしに限らず新たな食を追い求めるため、富士河口湖名物開発委員会とし、会長には発起人である河口湖ロイヤルホテルオーナーである山下茂氏になっていただきました。

委員会の目的を「食を通じて富士河口湖の魅力を全国に発信する」「地元食材をこよなく愛し、地産地消を推進する」「地域の皆様に貢献するプロジェクトとなる」としました。大手食品メーカーの支援もいただき、食べ歩きマップ付きのちらし、のぼり旗、ステッカーを作成し、いよいよ出発いたしました。

かっぱめし基本形



のぼり

「かっぱめし」ってなに

「かっぱめし」は、河口湖に伝わる河童の民話・伝説から生まれた地域食材を活かした滋養強壮に優れた地元の名物料理とするものです。基本的な考え方は、B級グルメであります。そこでまず「かっぱめし」の基本形を定義付けました。ご飯に浅漬けキュウリ、大和芋（長芋）刻み海苔、ゴマが使われているどんぶりを「かっぱめし」としました。各店舗はさらに地元の食材を極力使ったトッピングでオリジナリティーを出し、基本形は４００円で価格は各店自由に設定することとしました。他の地域との大きな違いは、食事の提供の仕方であります。一般的には飲食店で食べられるものがホテル、民宿、ペンション等では宿泊客が食べるなど、客層、提供の仕方が大きく異なります。基本は丼で、定食、別皿（バイキング風）等、それだけに、食事の工夫によりその魅力も大きく膨らみます。

情報発信

新たな食であるため、地域住民、観光客への周知が必要でありました。設立総会では報道関係者に来ていただき試食会を兼ねて行ないました。基本形に約10種類のトッピングを用意し、特に各店舗では、どのような料理にし、提供するのか検討する機会でもありました。

富士河口湖町は観光地であるため、パンフレットを観光施設に置き、イベント開催時には、パンフレットとともに食事の提供も行い、旅行会社等にも告知してまいりました。そんな中、早速6月にTBSの「はなまるマーケット」のB級グルメで放映していただき、その他旅行番組でも取り上げていただき、ツアー旅行の昼食メニューに入れていただいたりして順調な滑り出しをしました。また、会員の情報担当により「かっぱめし」のホームページを開設いたしました。この時点では、しいていえば対外的な情報が先行している状況でした。

最初の壁からの展開

しかし、当初加盟が約六十店舗ありながら実際食事を提供していない店舗があり、他の店舗のメニューを知りたい。地域への周知が不足しているとの課題が出て、10月には会員とともに町民、報道関係者にも呼びかけ試食会を開催し、約１００名の参加者がありました。今回の試食会では、30店舗程の「かっぱめし」の写真パネル展示、2店舗の「かっぱめし」の試食、トッピングを合わせたかっぱめしの試食を行いました。これを契機に、さらなる展開を図るため、ホームページに各店舗の「かっぱめし」を紹介するコーナーを設けることとしました。

かっぱめしの神通力で町の繁栄を

河童には神通力があり、骨や筋をもつなげ、どんなケガにも効く妙薬の作り方を知っていると信じられていました。この河童伝説は、かつて河口湖あたりで作られていたといわれる妙薬「河童膏（かっぱこう）」にまつわる話です。その昔、河口湖畔の庄屋の家では、保存用の魚がたびたび持ち去られるという出来事が続きました。いつも、あたりが濡れているので、河童の仕業だと庄屋はあきらめていました。ある晩のこと、囲炉裏のそばに巻紙が置いてありました。開けてみると、河童膏の作り方が書いてあります。庄屋が試して作ってみると、ケガや病にも効果てきめん。庄屋はたいそうな大金持ちになったそうです。現代に河童が蘇ったら、保存用の魚でなく、「かっぱめし」を好んで持って行くに違いありません。そして、お礼に置いていってくれるのは、人々の幸せと富士河口湖町の繁栄。そんな願いを込めた「かっぱめし」をぜひご賞味ください。

富士河口湖名物「かっぱめし」携帯サイト

携帯のカメラ機能でQRコードを読み取ってご利用ください

http://kappameshi.net/index.html

山梨のB級ご当地グルメ戦略を斬る

富士宮やきそば学会会長
渡辺 英彦

PROFILE

1959年、富士宮市生まれ。国際基督教大学教養学部語学科卒、'97社団法人富士宮青年会議所理事長、静岡県未来づくり学士、(有)インシュアランスブレイン代表取締役、NPO法人まちづくりトップランナーふじのみや本舗理事、富士宮やきそば学会会長、富士宮地域力再生総合研究機構代表、B級ご当地グルメで街おこし団体連絡協議会（愛Bリーグ）会長、B級ご当地グルメネットワークス㈱顧問、㈱プロシューマー代表取締役、静岡大学、富士常葉大学等非常勤講師。
地方自治功労により総務大臣表彰、日本イベント大賞制作賞、静岡県観光大賞、明日の日本を創るふるさとづくり推進奨励賞、関東商工会議所連合会ベストアクション賞、静岡県知事顕賞等受賞。
平成18年＆19年B－1グランプリ連続優勝、静岡新聞連載コラム「窓辺」執筆、「ヤキソバイブル（面白くて役に立つまちづくりの聖書）」出版、SBSテレビ「とく報4時ら」、静岡あさひTV「とびっきり！しずおか」、テレビ静岡「パロパロ」ゲストコメンテーター他講演等多数。

そもそも何故、全国各地において「（B級）ご当地グルメ」によるまちおこしがかくも盛んになってきたのか。言うまでもなく、大きな投資もなく実際に効果を出している事例が増えてきているからではあるのだが、必ずしも効果が出ているとは言えないものも多いのが実情である。つまり、ご当地グルメをまちおこしの素材として使ったからといって必ずしも上手く行くわけではないということ、成功の要因は単にB級ご当地グルメがあるということだけではないということである。

ご当地グルメによるまちおこしが上手く行くということは、当該グルメが「地域ブランド」化し、その地域に人やお金が入り好循環を生み出すということである。簡単に言えば当該グルメが売れるということ、その前段階として広く一般消費者に認知されることが必要である。

商品やサービスが売れるかどうかを評価する指標としてジェローム・マッカーシーが提唱したマーケティング・ミックスの4P理論がある。①Product（製品）：他と差別化出来る要素があるか、②Place：何処で（あるいはどういう流通経路で）売れるのか、③Price：消費者に受け入れられる値段なのか、④Promotion：どのような手法で消費者に認知させるのか（付加価値をつけるのか）、この四つのツール（P）がバランスよくミックスして組み立てることが出来るものは売れるというわけである。

本来のご当地グルメとはそこに住む住民が当たり前のように食べ続けている庶民的な食べ物であり、①～③のPはその地域内においてはもともと組み合わせがうまくなされており、だからこそその地域でご当地グルメとして定着しているのである。それを前提として④のプロモーション戦略を地域外に対して効果的に仕掛けられたものがブランド化している（メジャー化している）ものであり、あまりに当たり前のものなので対外的セールスプロモーションをほとんど行っていないものがマイナーなものとして地域に埋もれている「B級ご当地グルメ」であるというのが私の認識である。私にとっては、A、Bの関係は序列ではなく、メジャーかマイナー、表と裏、レコードのA面とB面のような関係で、B面に意外な名曲、ポテンシャリティーの高い作品が埋もれていたりすることがあるのである。そして、そのポテンシャリティーがプロモーション政策により多くの消費者に伝わった時、大ブレイクする可能性があるということになる。

さて、恐縮だが、「富士宮やきそば」の地域ブランド確立戦略は今年で10年目を迎えているが、今までのところ毎年順調に推移しており、マーケティングの観点からは「売れている」と言って良いだろう。（10年間で400～500億円の経済効果）

4P理論に当てはめると、やきそば自体も他地域のものと差別化出来る特徴があり（Product）、既に販売店（チャネル）が地域内に数多くある（Place）、価格（Price）は、B級であるがゆえに安い（ほとんどの店が￥500以下）。Promotion戦略では、お金がないので徹底的にマスコミを活用して報道につなげ（楽しい話題～ダジャレや親父ギャグの活用等）、消費者の認知度を高めることに成功し、商標登録も行った。

では、この4Pの視点から山梨県内における取り組みを分析してみよう。甲府の「鳥もつ」においては、商品としての独自性、完成度は高い（筆者も個人的には大好き）：Product、販売店数はそこそこ（17店）：Place、値段はもちろん安い：Price、販売促進手法から見ても、「みなさまの縁をとりもつ隊」、「甲府鳥もつ煮MAP」の制作、ゆるキャラの作成、各種

イベントへの参加、「愛Bリーグ」への加盟など積極的に取り組んでいると言えるだろう：Promotion（但し、行政主導的で少々まじめなイメージが強いが）。Placeの部分の販売店数もしくは対外販売チャネルを充実させることとマスコミとの連携を強化する:Promotionことによって4Pがうまくミックスされ、ブランド力＝売り上げの向上につながるのではないだろうか?

「吉田のうどん」は富士宮とも活動当初から交流があり、「麺々フェスティバル」、「やぶさ麺まつり」などに出店してもらうなど、認知度もたかく、独特な腰の強い麺のうどんは他と差別化出来る商品価値はあるだろう：Product。販売店も地元で50店舗以上あり：Place、値段も手頃である：Price。富士宮と比較するならば、Promotionの違いということになろうか、素材そのものは数多くメディアに採り上げられてはいるが、体外的情報発信の主体が行政イメージという面が強く、楽しさや面白さが感じられないため話題の拡張性に欠けているように思う。富士宮やきそば学会のようなある種「無責任な」勝手連が面白いプロモーション活動をすることによりニュース性を高めることが出来たのならば、「吉田のうどん」も「讃岐うどん」のようなメジャーになることも夢ではないのではなかろうか?

「都留ニョッキ」の場合には、「Tsuru de Pasta」を合言葉にするなど、楽しかったり、オシャレ感覚だったりを発信する工夫はある程度なされているとは思うが、問題は「都留ニョッキ」自体が地元において「完全開発型商品」であるということである。つまり、地元の「食文化」として基本的に認識されていないものであるから、まずは地元市民にとって当たり前の食材（ご当地グルメ）：Productとして育てることから始めなければならないというハンディキャップがある。「都留ニョッキ取扱店連絡協議会」を設立するとのこと、どれだけ多くの販売店をつくり：Place、どれだけ多くの市民が食し、都留の食文化であるという認識を市民に植え付けることが出来るのかが問題である。それを土台に対外的ブランド構築に取り組めば持続的な取り組みとなるのではないだろうか?

「おつけだんご」は、「大月おつけだんごの会」を市民組織として立ち上げ、山梨県内ではいち早く「愛Bリーグ」に加盟し、「B−1グランプリ」にも参戦するなど、取り組みの導入部分に関しては富士宮と最も近いスタイルで動き始めていると言える：Promotion。しかし、厳しいのは「おつけだんご」＝「すいとん」であり、食材としての地域性、独自性において訴求力が弱いということ：Product、さらに、地元において、家庭では食べられていても飲食店のメニューとして取り入れている店が少ないこと：Placeが地域の食文化として周知されていない原因となっているように思える。次に「忍野そば」であるが、こちらもまた「おつけだんご」と同じく、商品そのものとしてはあまりにも多く同類の商品が多い中で差別化が難しい上：Product、食べられる店も15店舗程度：Place、活動の窓口が行政であるといった：Promotion各要素の組み合わせが消費者やマスコミに対して訴求力が弱いと言わざるを得ない。ただし、「忍野八海」という大変素晴らしい「富士山の恵み」がもたらす商品クオリティーやイメージそば打ち等の体験を通してどう消費者の感性に訴えることが出来るかによってプラス効果はかなりあると思われる。

最後に、「かっぱめし」であるが、これも「都留ニョッキ」と同様、完全開発型商品なので地元町民が河口湖町の食文化として認識しているのかどうか?ただ、開発型ではあるが食べられる店が50店舗以上もあるというのは、流通：Placeという面でかなり努力をしたのだろう。観光客が手軽に食べられる環境整備がおこなわれているのならば、あとはどういったPromotionを仕掛けるかということになろう。窓口となる組織が「富士河口湖町名物開発委員会」という非常に堅いネーミングであるということは、マスコミ等にたいしての話題性という点で訴求力が弱いということを考えるべきであり、そのためには、行政や業界だけでなく、一般市民、一般消費者が自発的に活動に参加できるような仕掛けが必要だろう。

以上、全体を概観した感想を述べさせていただいたわけだが、一環して言えることは、私達が現在（社）B級ご当地グルメでまちおこし団体連絡協議会：通称「愛Bリーグ」を通して行っている「ご当地グルメ」によるまちおこしというのは、従来からある「特産品開発」や「地産地消」という概念とは異なるものであると考えた方が良いのではないかと思う。と言うのは、目的は新しいものを創ることではなく、「地域ブランド」と呼べる素材を生み出すことだからであり、なお且つ「お金を使わずに」やりたいのである。

そのためには、既存の素材に焦点を当て、付加価値を高めることで消費者ニーズを喚起することが理想的であり、広告宣伝費を使わずに消費者に訴える方法は「マスコミの報道」か「クチコミ」という事になる。

「クチコミ」は非常に意味はあるが効率という面で疑問がある。

多くの報道が成されれば、自動的に多くの消費者に認知させることが出来る。消費者がモノを買うという行為に至る心理プロセスを分析したものに、サミュエル・ローランド・ホールの「AIDMA（アイドマ）Attention-Interest-Desire-Memory-Actionの法則」があるが、

Attention（気付く、認知する）消費者が多く存在しないと、Action（買う、食べる）する消費者も多く生まれないのである。

要するにマスコミサイドから見て、取材したい、報道したいという話題がそこにあるかということが問題であり、その話題というのは、必ずしも料理が美味いだけの話ではなく、＋αの「楽しい、面白い、もしくは怪しい」ストーリーが必要なのである。

私はいつも「うまいもの」ありきではなく「うまい話」ありきであると主張している。料理が美味いのはある意味当たり前の話で、今や日本全国美味いものだらけと言って良い。その中で、差別化を図り、「地域ブランド」化を推進しようとした場合、「ものづくり」ではなく「ものがたり」に力点を置かなければ上手くいかないのが現代の情報化社会というものであると考えている。

ストーリー重視の考え方は、上述の4P理論のPromotionの部分に大きく関わることだが、Promotionという表現は、売り手側、生産者側の一方的（Product-out）な表現であるため、ロバート・ローターボーン等が提唱しているのはCommunicationという表現である。売り手側（川上）の視点ではなく、買い手側（川下）の共感を呼ぶような双方向的な販売戦略が現在は求められており、そのために必要な概念がコミュニケーションというわけである。

消費者が喜ぶストーリーをマスコミを通じて発信し、その反響もまたマスコミを通して受け取る事が出来る。一般消費者の立場に立ったコミュニケーション戦略を実践するためには、情報を発信する側に一般消費者の立場でものを考えるスタッフが必要で、そのためにも行政の組織ではなく、一般市民による組織作りが望ましい。

以上のような視点から、富士宮では市民主導の組織というものを前面に出し、マスコミにたいする楽しい話題提供という事を主眼に「富士宮やきそば」の＋αの価値を高め、「地域ブランド」化を図ることによって10年間で４００～５００億円とも言われる経済波及効果を生み出してきた。決して自慢したり、一人勝ちを享受しようというのではない。あくまでも目的は「地域活性化」であり、地域とは富士宮という限られた範囲のことであるなどとは思っていない。富士山というとてつもない財産を保有する山梨県と静岡県は、相互補完的な視野に立って、富士山を取り巻く地域から全国に、世界に地域の資源を発信していくべきであり、その一手法としてこのような「ご当地グルメ」によるまちおこしの活動が効果的に寄与してくれることを願ってやまない。

その他の取り組み

今回紹介した取り組みのほかにも、次のような取り組みが進められています。

料理名	活動主体
韮やきそば	韮崎市商工会青年部
だご汁 武田軍配五平もち	ＮＰＯ法人にらさき味噌汁学校
イノブタまん	(株)道の駅みとみ

Fight がんばっていま～す。

県と市町村、また、市町村間において職員交流が盛んに行われています。今回は、市町村から県へ派遣され活躍している皆さんに登場していただき、近況を紹介していただきました。

農業技術課
小林　徹
（山梨市）

平成21年4月より、山梨市から交流派遣職員として農政部農業技術課でお世話になっています。業務の進め方やシステム1つをとっても、今までと異なることも多く、当初は戸惑うことも多くありましたが、周りの皆様のご指導、また、温かい雰囲気の中で慣れることができました。

私が担当している仕事は、主に農業制度資金に関わる仕事です。農業を経営・拡大する上で資金繰りは大変重要になってきます。また、資金利用の計画を立てる際には自分自身の農業経営を総合的に見直す良い機会となります。農業制度資金を有効に利用してもらい、農業の維持・発展のお手伝いができれば嬉しく思います。

現在、世の中の流れもそうかと思いますが、農業政策も大きな変化の中にあると思います。このような時期に県の仕事ができるのは、またとない良い勉強の機会です。「農政の勉強を」とのことで、今の職場でお世話になっているので、これからもできるだけ広く農業行政について学んでいきたいと思います。

都市計画課
大木　正宏
（笛吹市）

平成20年4月に笛吹市より、県土整備部都市計画課に配属され早くも1年9ヶ月が経ちました。当初は、環境の変化や初めて経験する都市計画分野に戸惑いや不安の毎日でしたが、周囲の方々にご指導頂き支えられ非常に充実した毎日を送っています。

昨年度は都市公園担当として、都市公園の管理運営指導や出資法人に関する業務。また、県内都市公園7箇所の指定管理者募集及び選考という大きな節目となる業務を担当しました。

本年度は市町村計画・開発担当として、まちづくり啓発、指導、市町村の都市計画、交通計画に関する業務を行っています。人口減少、高齢化社会が予測されている今、今後地方自治体による都市計画の責任は非常に重要であると感じています。

交流期間も残り僅かですが、県という立場から各市町村の特色あるまちづくりを学び、今後笛吹市のまちづくりに活用し役立てていきたいです。

市町村課行政選挙担当
石原　宏昭
（中央市）

平成21年4月より「トウモロコシ」・「トマト」・「ナス」の名産地、中央市より山梨県総務部市町村課行政選挙担当としてお世話になっています。石原宏昭です。

充実した毎日で1日があっという間に終わってしまう日々で、気がつけば1年が過ぎようとしています。

自分の業務は主として住民基本台帳関係事務の他、昨年8月の総選挙事務、市町村の窓口行政事務、統計資料の収集事務を行っています。

中でも、住民基本台帳カードについては昨年11月より「住民基本台帳カード普及拡大キャンペーン」を行い様々な経験をすることができました。

最初は住基カードについて認知度が薄く、イベント会場、ショッピングセンターで足を止めてくれる方に説明をすることがほとんどでした。テレビ・ラジオでの宣伝、甲府駅前啓発とあらゆる活動を行った結果、最近では少しずつではありますが、「住基カード持ってるよ」「住基カード知ってるよ」といった声が聞かれるようになりました。担当として嬉しくなりましたが、これで終わりではなくやっとスタートラインに立てた感じもしました。

キャンペーンを行っていく中で、様々な方と出会い、仕事が行えたことはとても貴重な経験をすることができました。この人とのつながりや、経験を中央市に戻って活かしていきたいと思ってます。

最後になりますが、1年間という短い時間ではありましたが市町村課の皆さん、行政選挙担当の上司、先輩たちには本当にお世話になりました。この誌面をお借りして御礼を申し上げます。今後もよろしくお願いします。

国保援護課
赤池　秀昭
（身延町）

平成21年4月から交流派遣職員として、身延町より福祉保健部国保援護課老人医療担当に配属となってから早いもので一年が過ぎようとしています。

当初は、当然のことながら町とは勝手が違い、簡単な事務処理を行うにも苦労をしていました。また、未経験の福祉部門への配属ということで、何から何まで初体験で、不安と戸惑いの毎日でしたが、周囲の方々の温かい御指導をいただきながら、なんとかここまでやってくることができました。

老人医療担当が所管している後期高齢者医療制度は新たな制度へ移行しますが、そのような時期に県に派遣されていることは、貴重な経験になると感じています。

最後になりますが、国保援護課をはじめ、今までお世話になった全ての皆様に感謝するとともに、残り一年となった派遣期間で、少しでも多くのことを学び、この経験を身延町に戻ってからも活かせるよう頑張っていきたいと思います。

総合県税事務所

櫻井　崇裕

（北杜市）

「てめぇ！！何を勝手に差押えなんかしてんだよ。ふざけんな。ぶっ殺されてぇのか。」滞納処分を受けた方からの第一声であります。

昨年4月より北杜市から交流派遣職員として、山梨県総合県税事務所徴収部徴収第二課に配属になりました。当初は、職場環境の変化に緊張や不安を感じておりましたが、職場の皆様の温かいお気遣いにより、そのような不安はすぐさま解消され、日々業務に奮闘しております。

徴収業務の基本は、公平・公正な立場、毅然とした態度によって滞納者と向き合うことにありますが、罵声罵倒を浴びせられることは日常茶飯事で、「滞納＝悪」ではなく、「滞納＝当たり前」と勘違いされている方もいます。そのような滞納者に対しては、滞納となった原因を突き止め、それが悪質な場合には、悪いことであることをきちんと認識してもらえるようにしています。

一昨年のリーマン・ショックによる100年に一度といわれる大不況の中、税金は後回しにされやすい傾向にありますが、税金は皆が生活を営む上で必要不可欠な要素であることを訴え、納税意識を高められるように努めております。また、納税意識はあるが、収入の大幅な減額により納付が厳しいと申し出てくる案件の増加が予想されるため、納税の猶予制度などの法制度をもって迅速に対応し、納税意識を低下させないようにしなければなりません。

『どのようにすれば自主的に税金を納めてもらえるのか。』この究極ともいえる課題に対して、少しでもその糸口をみつけられるように残りの交流期間を励んでいきたいと思います。今後とも、職場並びに各市町村の担当者の皆様のご指導をよろしくお願いいたします。

健康増進課

窪田　篤

（笛吹市）

昨年度より笛吹市から福祉保健部健康増進課にお世話になっております。最初は、長く感じた2年間も気がつけばもうあと数ヶ月で終わろうとしています。

当初は、いままでと全く違う職場環境や事務手続きに戸惑うことばかりでしたが、周囲の方々に助けられながら少しずつ慣れていくことができ、今では大変充実した日々を送っております。

私の配属されました健康増進課では、県民のみなさんの健康をサポートする様々な業務を行っております。専門的な内容が多いため、専門職の方々が多数在籍する課です。その中で私が担当している業務は、特別な疾患を持つお子さんや大人の方への医療費助成や、不妊治療を行っている方への負担金の補助など中心に行っております。今まで聞いたことのないような専門用語ばかりでしたので、派遣当初は言葉の意味を覚えることから始めなければなりませんでした。業務を通じて、今で聞いたことの無いような病名で苦しんでいる方が多数いらっしゃること、さらにその事に対するサポートの重要性を知ることができました。

非常に大変でしたが、市役所では味わえないような貴重な経験をすることができました。このような貴重な機会を与えてくださった皆様に感謝申し上げます。4月からは市役所へ復帰しますが、残りの日々も無駄にしないように少しでも多くのことを学び、今後の職務に生かしていきたいと思います。

市町村課

清水　正之

（韮崎市）

市町村課に研修生としてお世話になってから10ヶ月あまりが経過し、1年間の研修期間の終わりが近づいてきました。

平成21年4月の辞令で県庁組織の中で勉強させていただく機会をいただき、職場環境が変わることに対して大きな不安と緊張がありましたが、職場の皆さんにご指導いただきながら本日まで勤務し、近頃は自分自身の仕事に対する取り組み方や考え方の変化を感じられるようになりました。

私は市町村課財政担当に配属され、市町村や一部事務組合の普通会計予算・決算の調査、分析、地方債の協議対応などを主な担当業務としています。職場では難しい専門用語が常に飛び交い、理解することに四苦八苦していますが、何とか足手まといにならないようにと地方自治法や財政用語辞典などを開きながら、電卓とキーボードをたたく日々が続いています。

この研修期間に公私にわたり多くのことを学ばせていただきましたが、まだまだ吸収したいことはたくさんあります。残りの限られた時間を大切にし、今後の職務に生かしていけるようしっかりと勉強していきたいと考えています。

最後に、温かくご指導くださる市町村課のみなさま、今回の機会を与えてくださった韮崎市の関係各位、いつも協力してくれる私の家族に心より感謝申し上げます。ありがとうございます。

都市計画課

古屋　昭光

（大月市）

平成21年4月より大月市役所から派遣職員として県土整備部都市計画課街路・市街地担当に配属となり早いもので1年が過ぎようとしています。

当初は新しい職場環境、新しい職務、また通勤においては就職して初めてとなる電車通勤を経験するなど正直、不安と戸惑いの毎日でしたが、課長をはじめ、課の皆様、担当の皆様の暖かいご指導に支えられ、まだまだ至らない点が多いですが、今では毎日充実した日々を送っております。

現在、私が担当しているのは「まちづくり交付金」に関する業務です。平成21年度においては15市町村が、この事業を活用し、中心市街地の活性化、安全安心なまちづくり、地域アメニティーの向上など、各地区とも地域の特性や特色が活かされた事業を行なっており、大変素晴らしく楽しい制度だと実感しました。また、他市町村や他都道府県の事業を拝見することや交流を行うこともなかなか出来ないことなので、この担当に配属させて頂き本当に貴重な体験をすることが出来ました。

これからも残された期間の中で、更に色々な経験、勉強をさせて頂きながらたくさんのことを吸収し、大月市の将来に役立てていけるよう頑張りたいと思います。今後ともよろしくお願い致します。

電子自治体に関する市町村の取り組み

市町村システム共同化調査・研究

山梨県市町村総合事務組合
電子自治体推進室
深澤　克日

はじめに

昨今、市町村は、地方分権改革の加速や厳しい財政状況のもとで、「高度、多様化する住民ニーズに対応した質の高い行政サービスの提供」「行政の簡素・効率化及び透明化」「情報通信基盤の整備による社会・経済活動の活性化」などへの対応策の一つとして、国の施策に合わせて電子自治体の構築を推進しています。しかしながら、その一方で、各種システムの構築・運用並びに法令改正等に伴うシステム改修に、財政負担、人的負担が増加しているという問題に直面しています。

このような中で、ＬＧＷＡＮ、住民基本台帳ネットワーク等の基盤整備が進み、電子申請受付共同システムによるシステム共同化等への取組みによるコスト削減の実現と情報共有による自治体職員の意識改革などを背景に、市町村のシステム共同化への関心が高まったこと、また、国が電子自治体業務の共同アウトソーシングを推進していること、ｉＤＣやＡＳＰ、ＳａａＳといった従来と異なる事業者のサービスが普及してきたこと等から、今年度、本組合では、「市町村システム共同化　調査・研究」を行いました。

「市町村システム共同化調査・研究―報告書―」の作成にあたって

調査・研究は、市町村の情報システムの共同化方式やその参加方法、メリット・デメリット等を検討し、市町村にその結果を報告することを目的に、検討体制として「電子自治体の推進に関する研究会」内に、事務局とワーキンググループ参加希望市町村の情報担当者十七名で構成する「システム共同化ワーキンググループ」を設置しました。また、調査・研究対象システムの選定にあたっては、市町村への要望調査を実施した結果、最も要望の多かった財務会計システムを中心に調査・研究を開始しました。

①市町村システム共同化の調査・研究を行う背景
②調査研究の目的とスケジュール
③市町村のシステム化の現状
④システム共同化の効果
⑤システム共同化の前提条件
⑥共同化の形態
⑦共同化によるシステム導入方法
⑧共同化への参加方法
⑨共同化シミュレーション
⑩他県の共同化の事例
⑪業務系システムの拡大
⑫共同運営体制の構築
⑬まとめ

表1

国・県の情報化施策の取り組み状況や市町村のシステム化の現状を把握し、総務省並びに財団法人地方自治情報センターからの情報収集や事務局による先進地視察を行い、また、事業者からの協力を得て、七回に亘るワーキングにおいて検討を重ねてきました。

その結果、本報告書は、表1に示した十三項目（全七十一ページ）で構成し、また、別途、概要版も作成しました。双方ともに、平成二十一年十二月に完成し、市町村に対し、その調査・研究結果を報告したところです。

システム共同化とは

「システム共同化」の一つの典型的な実施方法として、共同アウトソーシングが挙げられます。

共同アウトソーシングとは、「複数の市町村が共同して電子自治体業務の外部委託（アウトソーシング）により、民間のノウハウも活用し、低コストで高いセキュリティ水準のもと共同データセンターにおいて情報システムの運用を行う」ものです。現在、本組合で運用しています「山梨県・市町村電子申請受付共同システム」は、県と県内全市町村が参加して共同アウトソーシングにより、「共同化」を実現しています。

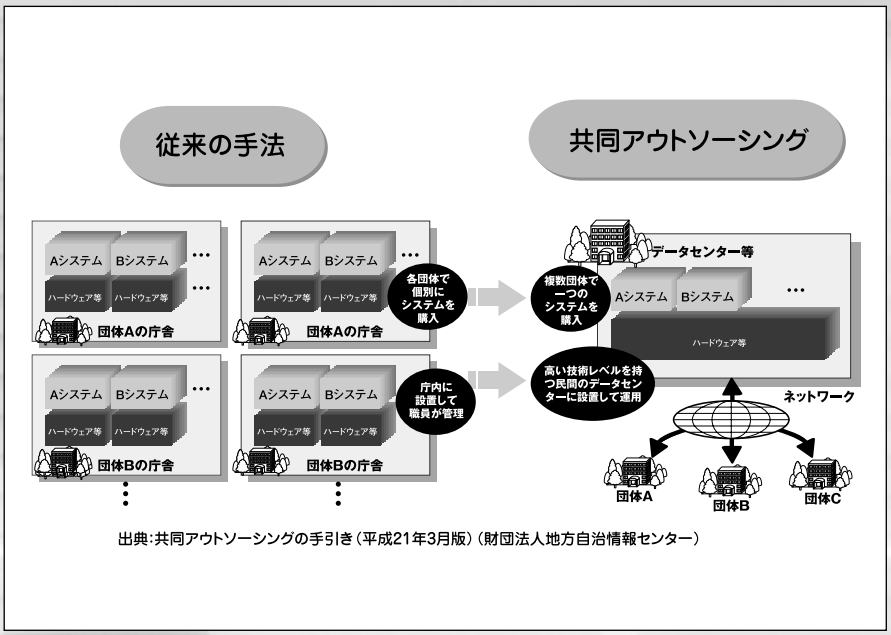
◆共同アウトソーシングの特徴

①複数団体が一つのシステムを構築・運用
②データセンターにシステムを設置して、高い

セキュリティを確保
③システム運用の庁外への委託
④情報ハイウェイ・ＬＧＷＡＮの有効活用

◆共同アウトソーシングのメリット・効果

①割り勘効果によるシステム構築・運用コストの削減
②業務改革の推進
③共同での推進体制による人材負担の軽減と情報リテラシーの向上
④法制度改正への円滑な対応
⑤情報セキュリティ対策の強化
⑥住民サービスの向上



出典：共同アウトソーシングの手引き（平成21年3月版）（財団法人地方自治情報センター）

システム共同化の必要性

総務省は、新電子自治体推進指針の中で、電子自治体の推進に当たって実現すべき目標として「行政サービスの高度化」「行政の簡素化・効率化」「地域の課題解決」を掲げています。

一方、これらの目標に関して、電子自治体を推進する上で「システムの調達や管理を行うためのノウハウやスキルの向上」「推進する人材（体制）の確保」「財政全体の安定化」など、各市町村の課題も明らかになっています。

このような状況下において、先進的な自治体では、効果的なシステム共同化の導入によって、システム関連経費の削減、業務の簡素化・効率化、システム管理に係わる職員の負担軽減、情報共有による情報リテラシーの向上、住民サービスの向上など、様々な成果が挙げられおり、今後、厳しい財政事情のもとで住民の様々なニーズに答え、地域の課題に対処していくためには、電子自治体の推進が重要な施策になることは明らかです。

以上のことから、今後、電子自治体の推進に関して自治体の取り組むべき施策として、共同アウトソーシングのメリットである「割り勘効果によるシステム構築・運用コストの削減」「業務改革の推進」「共同での推進体制による人材負担の軽減と情報リテラシーの向上」「法制度改正への円滑な対応」「情報セキュリティ対策の強化」「住民サービスの向上」を享受できるシステム共同化は極めて有効性・必要性が高く、重要であると考えます。

おわりに

今回の調査・研究にあたって実施した県内市町村の業務システム構築実態調査の結果、県内市町村では、平成十五年度から平成十七年度にかけて合併した市町が、平成二十三年度前後に業務システムの更新時期を迎えることが判明しました。

従って、システム共同化の実現に向けて、早急に検討を実施する必要があると考えられますので、本組合では、調査・研究対象システムである財務会計システムをはじめ、税務システムや人事給与システム等のその他の業務システムの共同化の実現に向けて検討を開始しました。

検討にあたっては、システム詳細（仕様・調達方法・契約内容等）、参加方法、費用負担ルール、事業推進体制など様々な検討が必要となってきますが、その中でも、参加する市町村が共同化に取り組む意思を明確化すること、また、参加する市町村の業務分析をもとに市町村の独自性をできる限り排除し、業務を標準化することが重要であると考えます。

本組合では、今回の「市町村システム共同化調査・研究」を充分に活かし、今後、市町村システム共同化の実現に向けた検討の事務局として、また必要に応じて共同運営主体として、取り組んでいきたいと考えています。

市町村 振興協会たより

市町村職員が実施する調査研究事業を支援します!!

今回の市町村振興協会たよりでは、「市町村調査研究事業」について紹介します。

市町村調査研究事業について

平成の市町村合併後、市町村の規模や能力が拡大する中で、合併により生じた政策・制度面における課題、更には地域主権に即した自主的、主体的な行政システムの構築等の問題解決に向けた市町村職員による調査研究事業が増加しています。

こうした中、本協会では、平成18年度から市町村職員が主体となって行う調査研究事業を支援するため、表1のとおり助成金の交付を行い、この4年間に、住民との協働、まちづくり、新たな行政手法の導入に向けた調査研究等、計40事業に対して助成しました。

平成21年度は、表2のとおり12事業に助成しました。それぞれの調査研究の成果が、今後の具体的な施策に繋がるよう期待しています。

平成22年度については、各市町村へ助成希望調査を実施し、現在9事業の助成希望がありますが、計15事業分を予算措置していますので、本事業の活用希望がありましたら、本協会へ問い合わせ願います。

なお、詳細については平成21年10月26日付け梨市振発第83号で通知しました交付要綱等を参照願います。

①助成対象
市町村職員で構成する調査研究グループ
（市町村長等から推薦がある4人以上の調査研究グループ）
②対象事業
市町村職員が行う調査研究事業
（対象事業のテーマは問いません。）
③助成対象経費
事務費、アンケート・聞き取り実施に伴う経費、検討会費、アドバイザー謝礼、報告書印刷費等
④助成額
助成対象経費の全額（30万円限度）
⑤助成期間
原則単年度。
継続事業にあっては最大限2年間

（表1）

平成21年度市町村調査研究事業実績

構成市町村	調査研究グループ	調査研究事業
甲府市	プロジェクト総合力	課題に立ち向かう総合力の確立と新たな可能性の追求のための効果的手法の研究
都留市	都留市行財政経営への「見える化」導入調査研究会	行財政経営への「見える化」導入調査研究事業
	都留市ワーク・ライフ・バランス推進研究会	ワーク・ライフ・バランス推進事業
南アルプス市	南アルプス市権利擁護の推進に係る調査研究会	南アルプス市権利擁護の推進に係る調査研究事業
甲斐市	甲斐市保育園幼稚園のあり方研究会	保育園及び幼稚園のあり方の研究事業
北杜市	北杜市地域協働まちづくり研究会	地域団体等との協働システム構築に関する調査研究
山梨市	山梨市観光まちづくり調査研究会	山梨市観光まちづくり調査研究事業
	山梨市役所女子観光プロモーションチーム	山梨市役所女子観光プロモーション事業
甲州市	業務仕分け研究会	業務仕分けに関する調査研究事業
	甲州市男女共同参画庁内研究会	男女共同参画の推進に関する研究事業
中央市	行政評価制度研究グループ	行政評価制度に関する調査研究事業
市川三郷町	中部横断自動車六郷インターチェンジ（仮称）周辺まちづくり研究会	まちづくり調査研究事業
計	12事業	

（表2）

問い合わせ（財）山梨県市町村振興協会　TEL 055-237-3153　FAX 055-237-5788
e-mail:yamanashi@ympa.or.jp

自治の風（やまなし）
Vol.27 March.2010

はつらつ!! 市町村職員

甲州市税務課

手塚 雅也 さん

Masaya Tezuka

私は、生まれ育った甲州市のために何らかの形で貢献したいと思い、採用試験を受け、平成20年に甲州市役所に入庁しました。

現在は、税務課に所属しており、主に給与所得に係る特別徴収業務の担当をしています。一年の山場である確定申告の時期には、通常業務に加え申告書受付事務もあり忙しい時期となりますが、とてもやりがいを感じています。

また、税務課では、市民の方から厳しい声をいただく事が多々あります。公平・平等の精神に基づいた適正課税及び徴収はもちろんのこと、市民の方が納得して納付していただけるように、しっかり説明し理解していただく事にも努めなければならないと日々感じます。

今後さまざまな事務を担当するなかで、甲州市のセールスポイントである悠大な自然、多彩な文化や歴史、豊富な果樹そして世界に誇るワインなど地域の特性を活かしたまちづくりをさらに進め、何より甲州市が活気ある暮らしやすいまちになるように日々頑張っていきたいと思います。

AFTER NOTES 編集後記

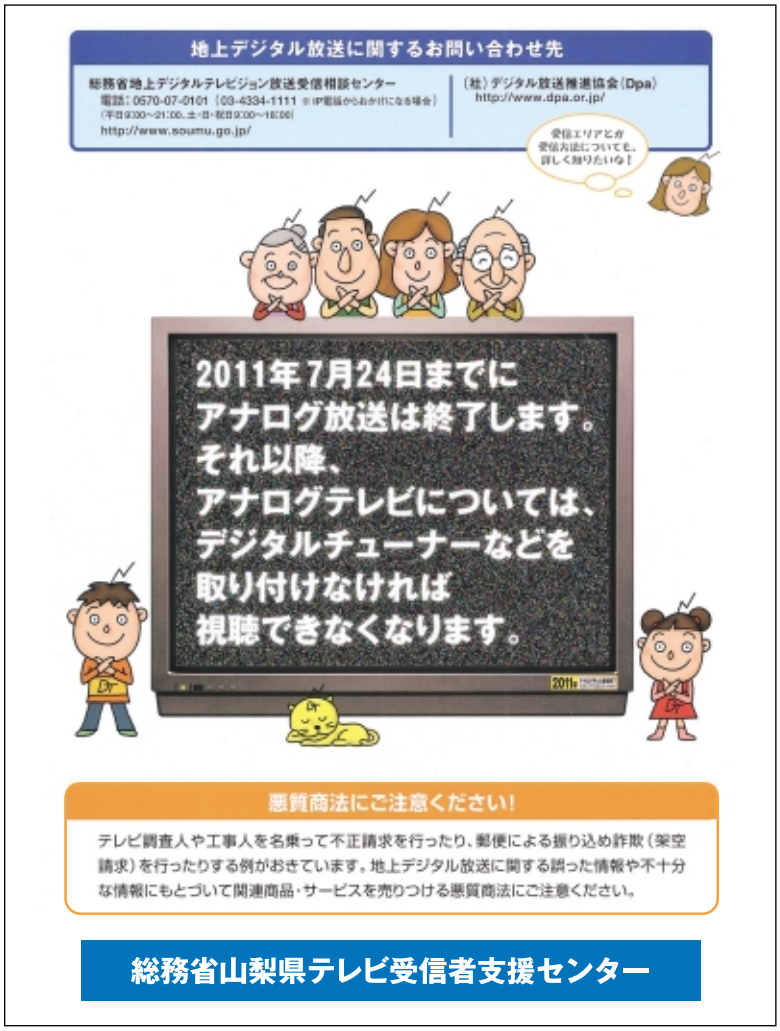
市町村職員情報誌「やまなし自治の風」編集委員会委員名簿

役職名	団体名	職名	氏名
委員長	大月市	企画財政課主任	杉本 孝文
副委員長	南部町	企画課主任	林 洋一
委員	甲斐市	企画課副主幹	石合 雅史
	笛吹市	経営企画課主任	武川 由比
	北杜市	政策秘書課主査	山田 真二
	上野原市	企画課副主査	橋本 豊
	富士川町	企画秘書室副主査	小林 嘉文
	昭和町	総務課主査係長	伊藤 直樹
	忍野村	企画課主事	後藤 聡
	山中湖村	総務課主任	椙浦 北斗
	山梨県	市町村課課長補佐	松本 正一
	山梨県市長会	総務課主事	金丸 太一
	山梨県町村会	総務課主事	石原 弘崇

今回の特集では「B級ご当地グルメによる地域の活性化」を取り上げました。各団体の皆様にはお忙しい中執筆いただき、誠にありがとうございました。

特に、富士宮やきそば学会の渡辺会長には、お忙しいにも関わらず、アドバイスを含め執筆いただき、心から感謝しております。

渡辺会長のアドバイスが今後の取り組みに活かされることを期待しております。

終わりに、はじめて本誌の担当となり、無事、本年度の発行（9月号、3月号）を終えることができ、安堵いたしております。ひとえに編集委員の皆様のご協力のおかげです。ありがとうございました。

山梨自治の風
Vol.27
平成22年3月発行第27号
発行／(財)山梨県市町村振興協会　〒400-8587　甲府市蓬沢1丁目15-35　TEL.055-237-3153　yamanashi@ympa.or.jp
編集／市町村職員情報誌「やまなし自治の風」編集委員会