

令和6年11月23日(土)

令和6年度

岩手県地域おこし協力隊活動報告会

地域おこし協力隊

事例発表

一般社団法人 陸前高田市観光物産協会

陸前高田市地域おこし協力隊

菅野 睦子



目次

1. 自己紹介
2. 移住の経緯
3. 一般社団法人 陸前高田市観光物産協会について
4. 活動内容
5. 今後について
6. Instagramフォローのご案内

1. 自己紹介

かんの

ちかこ

菅野 睦子

神奈川県出身 23歳

2023年4月に陸前高田市移住

経歴

2023.3 青山学院大学 コミュニティ人間科学部卒

2023.4 一般社団法人陸前高田市観光物産協会
地域おこし協力隊

仕事内容

陸前高田の観光情報発信・観光案内・
海水浴場運営・観光コンテンツの強化等を担当



2. 移住の経緯

- 2018年8月 企業主催の「東北被災地スタディツアー」に参加し、福島、宮城、岩手の被災3県を訪れ、その中で陸前高田市初訪問
- 2019年4月 大学進学と同時に陸前高田市を拠点とするNPO法人SETにて活動
 - ・大学生が主体となって活動するまちづくり活動
- 2022年10月 現在の職場にて、2週間の「地域おこし協力隊インターン」参加
 - ・陸前高田市産業まつりの見学
 - ・高田松原津波復興祈念公園パークガイドのサポート見学など
- 2023年4月 大学卒業後、新卒で移住。陸前高田市地域おこし協力隊着任

3. 一般社団法人 陸前高田市観光物産協会

法人理念

観光を通じ、関わる人を幸せにする。そのことで持続可能なまちづくりの一助となる。

設立

令和2年4月1日

事業内容

- ・観光振興促進業務（案内窓口、広告宣伝、PR）
- ・海水浴場総合管理業務
- ・高田松原津波復興祈念公園パークガイド事業
- ・『建築めぐりスタンプラリーブック』の開発・販売



4. 活動内容

①HP「高田旅ナビ」記事作成

- ・季節ごとに特集記事を作成、公開
- ・ディレクション、取材、ライティング

②各種SNSの運用

- ・Facebook, X, YouTube, Instagram



食欲の秋! パン特集



秋風を感じるおすすめカフェ4選!



秋を味わう産直めぐり



行楽の秋! 陸前高田 秋のアウトドア特集



4. 活動内容

③海水浴場総合管理業務

- 安全に事故なく海を楽しんでいただくための監視業務、案内業務
- 地元高校生のアルバイト雇用、統括
- 手ぶらBBQエリアの運営
- 遊具貸出の運営

【「ブルーフラッグ」を取得した高田松原海水浴場】



【海上監視の様子】



4. 活動内容

④ 海水浴場集客力強化業務

- ・ 海水浴場の集客を強化するため、様々なイベント実施、コンテンツ開発
- ・ 海を活用した体験コンテンツの開発
- ・ 海水浴客周遊促進プロモーション（+観光動向調査・分析）
- ・ 親子参加型イベント

【陸前高田の海を満喫しよう！SUP体験会】



【観光周遊プロモーション】



【親子参加イベント】



4. 活動内容

⑤ Instagramによる観光情報発信

- ・2023年10月に新規アカウント立ち上げ
- ・市内飲食店、観光スポットの紹介
- ・アポ取りから企画、編集、投稿まで
- ・定期的な投稿（週3回程度）

アカウント開設
1年でフォロワー
約3500人

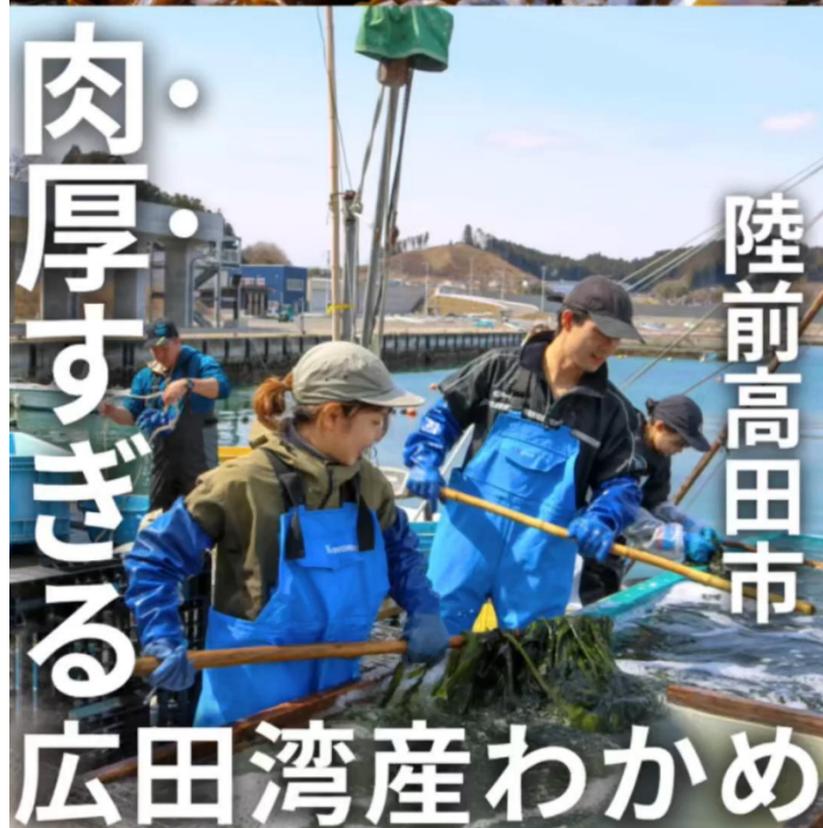
投稿数
150件以上

※2024年11月20日現在



4. 活動内容

【Instagram投稿動画】



動画工夫ポイント①
生産過程を
分かりやすく

動画工夫ポイント②
短い動画を
組み合わせる

【HP「高田旅ナビ」投稿記事】

【陸前高田わかめ漁師の一日（収穫時期）】

陸前高田の春の旬の一つである、陸前高田市広田湾産わかめ。今回は陸前高田市広田町にお住まいのわかめ漁師さんに密着し、3月～4月に行うわかめの収穫作業について一部ご紹介いたします。
※以下の作業時間は目安となります。また、作業工程は各家庭によって異なる場合があります。

1. 午前6:00 船出港



出港して刈り取り場へと向かいます。出発から10分後に到着し、わかめを養殖しているロープ「けた」を機械で釣り上げて刈り取り開始です。



刈り取りの際は、わかめの葉が生え始める葉の部分から刈り取ることがわかめの等級を下げないポイントです。また、わかめの根元に位置する部分にある「めかひ」も一緒に刈り取ります。



塩蔵わかめへ
漁港から作業小屋に移動し、収穫したわかめを塩に漬け、塩蔵わかめにしていきます。塩蔵にすることは賞味ながらわかめの保存方法で、冷蔵保存で約3ヶ月間、冷凍保存で約1年間保存できます。



芯抜き作業
この日、こちらのわかめ漁師さんのお宅では、地域の方々からわかめの芯抜き作業のお手伝いをしていました。わかめの葉、葉の部分に分ける細かい作業ですが一つ一つ丁寧に行われています。

こちらの作業をしたのち、脱水や検査等をして出荷となります。消費者のもとに届くまで多くの工程をかけて加工作業が行われています。

【記事を見ている方へ】



今年（2024年）88歳になるわかめ漁師、鈴木新さん。「わかめの食べ方はしゃぶしゃぶが一番最高。食べたら広田湾産わかめの美味しさが分かるから」と取材の際に笑顔で話してくれました。

わかめしゃぶしゃぶを堪能してみたいという方！実はわかめしゃぶしゃぶができる飲食店が陸前高田市内に4店舗あります。宮城県で初となる新・DMOENASHIご当地グルメ「陸前高田ホタテとワカメの炙りしゃぶしゃぶ割烹」です。下記の記事でご紹介しているので、ぜひご覧ください。

記事工夫ポイント①
具体的な情報を
伝える

記事工夫ポイント②
生産者の声を
届ける

5. 今後について

1. 観光情報発信の強化

- ・ 陸前高田の個性、素顔を伝えることで陸前高田ファンを増やす
- ・ 旅マエ、旅ナカで気軽に情報収集できるInstagram発信に注力

2. 観光に関する調査・分析

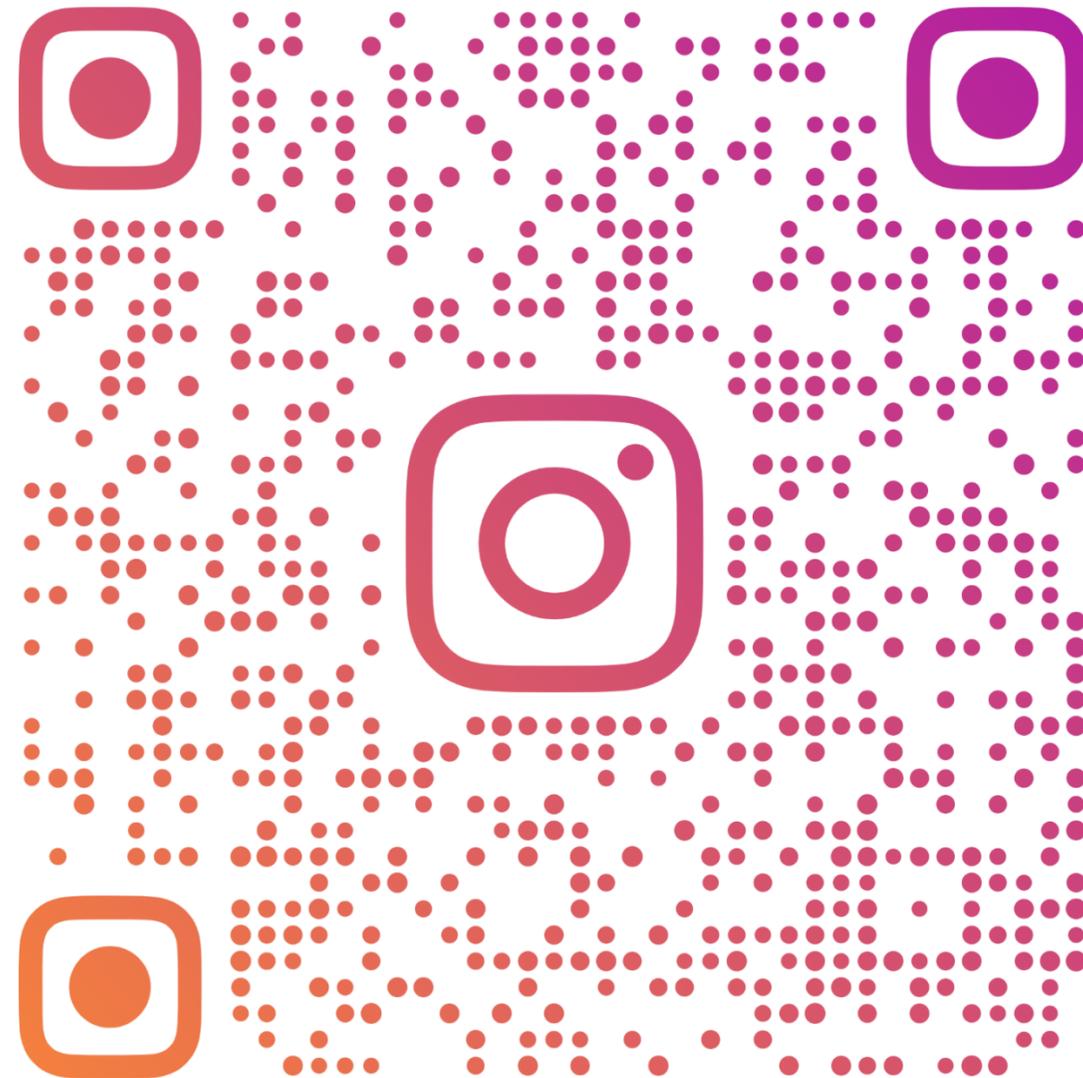
- ・ 感覚も大事にしつつ、実態を把握し続ける



Instagramフォローのご案内

岩手県陸前高田市 | グルメ&旅行/観光

rikuzentakata_kankou



RIKUZENTAKATA_KANKOU