

国東半島をPR 福岡にアンテナショップ 7月オープン

国東市は、地方創生に先駆け、福岡市中央区天神にある福岡中央ビルに、豊後高田市・杵築市・姫島村と共同で、アンテナショップをオープンします。

アンテナショップには、情報発信コーナーを設置し、世界農業遺産や六郷満山文化といった国東半島の豊かな魅力をPRします。店内には農林水産物や加工品等の売り場を設け、福岡の百貨店やスーパー、飲食店への新たな販路の拡大を目指します。また、カフェを設置して国東半島産の商品・加工品を味わっていただき、利用者の感想を今後の商品開発に活かします。



▲記者発表で握手を交わす各首長（2月6日・大分市）

鶴川に インキュベーションセンター 3月末オープン

国東市が出資する地域商社「株式会社産業創出機構」は、創業支援施設「国東インキュベーションセンター」（仮称）を、旧県東部農業共済出張所（国東町鶴川）を改修し、3月末に開設します。

ここでは、地場産品の販路拡大や市内での起業や新事業の展開を希望している事業者が、起業までの支援や準備の拠点として利用できることになっています。また、若手起業家の誘致や地元生産者や事業者と連携し、商品開発や販路拡大、交流・連携の場として活用します。さらに、女性職場の減少対策として、コールセンター等の立地のための拠点としても活用を考えています。



▲室内のイメージ

パスカル大分 工場増設 雇用にも期待

安岐町下原で油圧制御機器などを開発・製造している「パスカル大分株式会社」が、国内外の需要増加に対応するため、工場棟を増設することを発表しました。2月5日、同社製造部の山下智行部長が市役所を訪れ、三河市長に増設表明書を手渡し、お互いに協力と支援をしていくことを約束しました。

パスカル大分によると、既存の5つの工場棟に建物面積4500㎡の工場棟を増設し、平成28年1月の稼働を予定。従業員も新たに30人を雇用する予定としています。

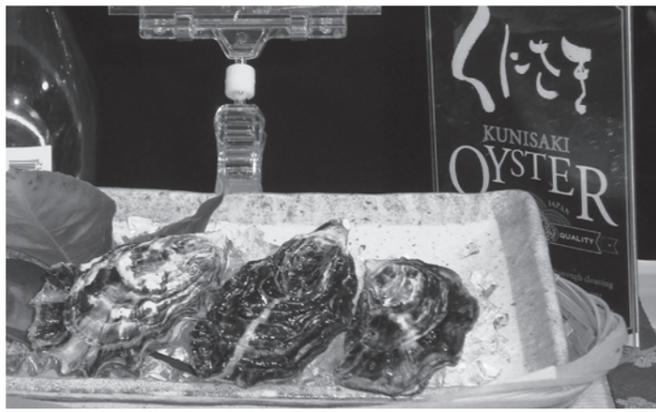


▲増設表明に訪れた山下智行氏（右）

生食用カキを世界に！ くにさきOYSTER中間発表会

市内漁協4支店とくにさき漁業合同会社は、平成25年度からカキの試験養殖に取り組んでいます。新たな産業創出による水産業の所得向上が目的で、ヤンマーマリンファームが養殖の先進技術を提供しています。

1月25日、国東市と市特産水産物銘柄化推進協議会が、カキ養殖の中間発表会を行いました。会場には7センチ前後に育ったカキが披露され、広瀬勝貞県知事や漁業関係者など約40人が生ガキや蒸しがキを試食し、「姿形が良く、濃厚で大変おいしい」と好評価。生産者らは「不安がいつ



▲試験養殖が進むくにさきOYSTER

ばいでしたが、すばらしい結果を出すことができました。国東の特産品となるよう努めたい」と意気込んでいます。

国東産カキは、国内市場では珍しい生食用殻付カキで「シングルシード」と呼ばれ、オイスターバー用の最高級品「くにさきOYSTER」のブランド名で、都市圏や海外への販路拡大を目指します。

地元の豚肉や食材を 学校給食で味わう

安岐町吉松のSEW安岐ファームから「学校給食に地元の豚肉を使ってほしい」と、SPF豚肉「桜王」が無償提供されました。安岐学校給食共同調理場では45kgが昨年11月「トントンキ」に、国東学校給食センターでは39kgが1月に「マーボ里芋」の具材として出され、子どもたちが味わいました。

また、1月24日～30日の「全国学校給食週間」に合わせ、地元食材を使った献立を提供しました。国見調理場は郷土料理「たこめし・石垣もち」、国東学校給食センターは、安永醸造の塩麹を使った「県産さばカレー塩麹焼き」、安岐調理場は「タコの唐揚げ・団子汁」を調理しました。



▲「マーボ里芋がおいしかったよ」（国東小学校）

空港の夜間運用が 1時間延長

大分空港の夜間運用時間が15年ぶりに延長されます。これにより大分空港の利便性が向上し、利用者の増加が見込まれます。

現行 午前7時30分
午後9時30分（14時間）
変更後 午前7時30分
午後10時30分（15時間）
実施は3月29日（日）からです。みなさまのご理解をお願いします。



▲利用客の増加が期待される大分空港