

雲 仙 市

担当課	総務部 政策企画課
担当者	参事補 三宅 勝也
電 話	0957-38-3111
F A X	0957-38-3514

「雲仙人（くもせんじん）サロン」の開催について

雲仙市では、市民協働による第2次雲仙市総合計画の将来像の実現を図ることを目的に、総務省の「地域力創造アドバイザー制度」を活用しています。

その事業の一環として、市内で多様な活動をされている方々に繋がっていただきたく、ネットワーク会議「雲仙人サロン」を下記及び別添のとおり、開催します。

参加者には、「他の人はどうやってパッケージデザインをしているのか」「イベントにどうやってスタッフやお客様を集めているのか」などなど、悩みや工夫を披露しあい、互いの体験を共有してもらうことで、互いを支え合う場として活用していただこうと考えています。

記

- 日 時：令和元年7月28日（日）11時～18時30分のなかで
※今回はイベントに参加する「お出かけサロン」です。
- 会 場：上山公園（「ミニフェス イン 千々石」の会場）
（住所：雲仙市千々石町乙245-3）
- テーマ：「ミニフェス イン 千々石」を楽しもう！
この催しは雲仙人仲間のジャガイモ農家・荒木政勝さんが中心に開催する地域おこしイベントです。荒木さんはじめ様々なバンドが出演します。
- 内 容：お出かけサロン
 - ①「お出かけサロン」
「ミニフェス イン 千々石」の「コトおこし」の現場を訪ね身体で学ぼうというサロン企画です。
 - ②「雲仙人ブース」
雲仙人プロジェクトを紹介するテントを設営します。

くもせんにな

「雲仙人サロン」のご案内

雲仙市には、地域を愛し、独自の技術やこだわりで「モノづくり」「コトおこし」に頑張っている方がたくさんいます。この方々を“雲仙人（くもせんにな）”と呼び、繋がり、学び合う場「雲仙人サロン」を開きます。どなたでも参加できます、お誘いあわせお運びください。

■テーマ：2つにこだわるサロンです。

- 1) 「モノづくり」＝新商品開発
- 2) 「コトおこし」＝催し企画、付加価値付け

■仕組み：誰かの話を聞くサロン、視察に出かけるサロン、わいわい話すサロンを毎月開催。

■コーディネーター：野口智子さん

（ゆとり研究所、スローライフ・ジャパン。地域力創造アドバイザー）

■参加者：「モノづくり」「コトおこし」まちづくりに興味のある方ならどなたでも。

■参加費：1,000円（イベント「ミニフェス イン 千々石」参加料として）

■第6回サロン：**7月28(日)11時～18時30分のなかで**

※今回はイベントに参加する「お出かけサロン」です。詳しくは別紙

■お問い合わせ先：雲仙市 総務部 政策企画課（担当：三宅、益田）

電話：0957-38-3111（内線：2553）FAX：0957-38-3514

メール：kikaku@city.unzen.lg.jp

<今回の概要>

●日 時：令和元年7月28日（日）11時00分～18時30分

●会 場：雲仙市千々石上山公園（雲仙市千々石町乙245-3）

※会場内「雲仙人」ブースにお顔出しください。当日連絡先携帯 090-5028-8144

●テーマ：「ミニフェス イン 千々石」を楽しもう！

この催しは雲仙人仲間のジャガイモ農家・荒木政勝さん（写真）が中心に開催する地域おこしイベントです。荒木さんはじめ様々なバンドが出演します。お楽しみに。※チラシ参照

●内 容：

①「お出かけサロン」です。

「ミニフェス イン 千々石」の“コトおこし”の現場を訪ね身体で学ぼうというサロン企画です。イベントは一人で行くより何人かでワイワイと訪れる方が、色々な感想が出て参考になるもの。特に集合解散は決めませんので、開催時間内に参加され、「雲仙人ブース」にお立ち寄りください。ここで一休みしながら感想を話し合しましょう。

②「雲仙人ブース」を開きます。

雲仙人プロジェクトを紹介するテントを設営します。このご案内が届いている方で、これまで事務局でお顔写真を撮った方については、お写真とともに活動をご紹介する予定です。



会場地図

上山公園（住所：雲仙市千々石町乙245-3）

<前回の内容>

- 日 時：令和元年6月12日（水）19時00分～21時00分
- 場 所：雲仙市国見町神代「今村邸」
- テーマ：「湯せんぺい」の新たな挑戦（モノ）
- スピーカー：加藤 隆太さん（遠江屋）

第5回の「雲仙人(くもせんにな)サロン」は、神代小路まちなみ保存会のご協力を得て明治時代の建物「今村邸」で開催。22人が集まりました。「ゆせんぺい」を軸に、多様な商品開発を試み、ヒット商品をデビューさせている加藤さんは、まず商品紹介から。クリームを挟んだゴーフレット、葉巻のように巻いたもの、耳を使ったチョコバーやグラノーラなど。ゆせんぺいに“避暑地として外国人たちが好んだ雲仙”“山歩きを楽しむ雲仙”などのイメージを乗せて、商品開発を続けています。つまり全く新しいものを作るのではなく、今あるものにストーリーを付加するやり方が加藤さん流。今回は加藤さんから、“食事の場で食べる「ゆせんぺい」”の提案がありました。カットした「ゆせんぺい」にチーズ、トマト、キウイフルーツなどをのせて食べる、オリーブオイルをかける、そんな食べ方に参加者はびっくり。さらに「甘くないのが焼けないか」「小さいサイズはどうか」「カナッペに使えることなど説明書きを入れよう」など色々な意見がでました。



ナイフで筋をつけると簡単に割れてカナッペを作れます。
ワインにあいそう！と歓声が上がりました。

