

第3期事業報告書

(平成26年4月1日～平成27年3月31日)

特定非営利活動法人益田市町おこしの会

【事業の成果について】

第3期の事業成果として大きなものは、以下である。

1. 第3回益田INAKAライドの実施

26年度は、25年度台風で中止した大会と打って変わって晴天の中実施でき、参加者の96%(アンケート回答者)から総括的に満足の評価を得た。

2. 第1回益田チャレンジャーズステージの実施

25年度のプレ大会の実績により、第1回として本大会を開催した。この大会より日本自転車競技連盟の主管による正式大会となり、参加者は、昨年の12名から61名に増え、内外より高い評価を得ることが出来た。

3. 首都圏、近畿圏など有名レストランへの益田地産の食材の紹介

平成26年9月に開催された、フランス・パリの老舗百貨店ボンマルシェのジャパンフェアにて、美都の山里茶を使用したデザートが紹介された。又、島根県益田市産を前面に出し営業して頂いている世田谷、梅ヶ丘の中国料理レストランの瑞雪がミシェラン一つ星を獲得した。

特定非営利活動に係わる事業実施に関する事項

1. 第3回益田INAKAライド実施活動

平成25年度第2回は、悪天候の為中止としましたが、26年度は、好天に恵まれ、参加者は、第1回の166名に対し323名の方が走行し、益田の自然とおもてなしを満喫されました。前回、走行できなかった空港滑走路の走行は、100%の方(アンケート結果)満足され、大会の総括的評価も95%の方が満足されました。第3回は、益田INAKAライドと言えば、空港滑走路走行、益田のおもてなしという印象を自転車ライダーに強く根付かせた良い結果となった。



私たちは toto 助成を
受けています。



第3回益田INAKAライド 平成26年9月7日(日)



◎白バイ先導のパレード走行

H26 H25(申込) H24

参加者数 323名 224名 166名



◎感動の萩・石見空港滑走路走行

前日、NHK全国放送『おはようニッポン』にて滑走路より生中継されました。



◎海から山へ



◎ボランティアの 地元・益田東高等学校生徒



空港での吹奏楽部



グラントワ

◎参加者の方の100%が満足した

益田市民の応援、おもてなし



この事業は、toto 助成を受けて実施しました。

2. 第1回益田チャレンジャーズステージ実施活動 (U23, U19+U17)対象の自転車ロードレース大会

昨年、プレ大会において各方面より、私共の運営に対し高い評価を頂いたこの大会を、本年度より本大会として、日本自転車競技連盟が主管である国内2大会の内の一つとして開催することができた。

昨年は、許認可の遅れから参加者数は12名だったが、今大会は、自転車競技連盟並びに浅田顕監督のご協力により、U23を加え61名の参加選手にて競われた。

又、今大会には、U23の日本ナショナルチームが参加し、ここ益田では、考えられない全日本選手権並みの実力の選手により、全長71kmのコースにて凌ぎを削った。

運営面でも、昨年の許認可遅れ等の問題も無く、円滑に実施でき、来年度以降も日本自転車競技連盟の主管の大会として実施できる目途が立ち、大会の基礎固めができた。



この事業は、競輪の補助を受けて実施しました。



第1回益田チャレンジャーズステージ (U23,U19+U17)



平成26年11月16日(日)

日本自転車競技連盟主管公式大会

翌日の山陰中央新報朝刊のトップ面にて
写真付きで掲載されました。

スタート北仙道公民館前



地元東陽中学校吹奏楽部



急勾配上り坂



牧場前



種地区でのボランティアの
地元・益田東高等学校生徒



フィニッシュ



表彰式



この事業は、競輪の補助を受けて実施しました

地元住民の方のご協力により
一般公道 14.2km 通行止め
にて開催されました。

3. 全国・世界の有名レストランへの益田地産食材の紹介

26年度は、フランス・パリにある老舗高級百貨店であるボンマルシェのジャパン・フェアにて、益田・美都産の山里茶を使用したスイーツが披露された。

一方、国内では、従来より益田産の魚貝類を使い、お店の看板にして頂いている世田谷・梅ヶ丘の『瑞雪』がミシェラン一つ星を受賞し、ミシェランガイドにも、島根県益田市産をアピールして頂いた。瑞雪では、美都産ホンモロコなど新鮮な魚貝類を使用した料理を提供している。



9月～10月パリ・老舗百貨店
ボンマルシェの『ジャパンフェア』
にて 美都の山里茶を使用
したデザートが販売されました。



中華料理

瑞雪 NEW
Zuisetsu



品書きは、広東料理らしく魚介が中心。島根県益田市から届くカサゴなどの白身魚がおすすめだ。人数に応じて適当な大きさの魚を選び、中華風の刺身、切り身と野菜の炒め物、葱油を添える蒸し物など、店主のアイデアに客の要望を取り入れ調理する。余すことなく食べてほしいと、締めはアラを使ったスープやそばなど。各種点心も良い。肉料理なら、牛頬肉の栗脂味噌煮込みをぜひ試したい。

昼 コース 1,080-1,520 円
夜 アラカルト 3,000-6,000 円

昼 11:30-14:00 (L.O.)
※土日祝 12:00-14:00 (L.O.)
夜 18:00-21:00 (L.O.)
休 木曜(祝日除く)、年末年始

TEL.03-3428-1415

世田谷区梅ヶ丘 1-20-13 第六日向ビル 2F



4. 当NPOホームページ閲覧実績

累計300万ヒット突破！！
累計10万人突破！！

◎300万回『益田』という文字を見て頂きました。

	ヒット数	ページビュー	閲覧人数
平成24年度	623,821	51,243	20,444人
平成25年度	803,847	65,818	25,339人
平成26年度	1,782,889	597,545	57,186人
昨対	+979,042	+531,727	+31,847人
累計	3,210,557	663,363	102,969人

昨年度対比 約+100万ヒット達成！！！！