

デジタルコンテンツによる八幡平牛のブランディング企画

(八幡平牛のブランドイメージを伝えられるデジタルコンテンツの作成について)

岩手大学教育学部 芸術文化課程 美術・デザインコース 映像メディア研究室学生チーム
(発表者：加藤麻衣・高村和佳奈)

指導教員：教授 本村健太

序

本研究課題である「八幡平牛（はちまんたいぎゅう）」（図 1）については、そのブランド化を目指して平成 21 年度に「八幡平市牛肉推進協議会」が、市・JA・生産者・販売店などによる組織として立ち上げられ、これまでに、看板・のぼりの設置、学校給食への提供、各種イベントでのPR活動などが行われてきた。このような活動の努力もあり、八幡平市内では認知度が徐々に高まってきているが、市外における認知度は低いままとなっている。また、全国的に、岩手県は「前沢牛」という有名なブランド牛をもっているとはいえ、それ以外は「いわて牛」と総称され、店頭に並んでいるというのが現状である。

ブランド化のためには、他と差別化できる特徴をもたせることはもちろん、顧客となる層への効果的な宣伝が重要であると推進協議会は認識している。しかし、現在開設しているホームページのみでは、「自然が母、名水が父」を宣伝文句としている八幡平牛の特徴を十分に伝えられるものとはなっていない。八幡平牛はその肉質、希少性などから販売価格は決して安いものではなく、購入層は比較的に金銭的な余裕のある世帯といえるだろうが、現状ではそのようなターゲットに向けて的確に情報を伝えられていないと考えている。そこで、恵まれた自然の中で育てられているという八幡平牛の特徴をアピールできるデジタルコンテンツの可能性について、学生の視点から研究課題として試みてはどうかということが、八幡平市牛肉推進協議会からの提案である。



図 1：「JA 新いわて | いわて八幡平牛」公式ホームページより

平成 27 年度地域課題解決プログラム

○「八幡平牛」の公式ホームページ

<http://www.jaiwate.or.jp/shin-iwate/hachimantai-gyu/>

そこで、学生によるキャラクター及びアニメーション等のデジタルコンテンツの試作をネット上で配信し、その可能性を検証することで、八幡平牛をPRするための方策を提案し、地域の活性化につなげるための基礎研究とすることが検討され、キャラクターを含むコンテンツ試作とネット配信などの検証を本研究課題の成果とすることが予定された。

I. 本研究課題について

(実施計画・方法)

○協議（岩手大学芸術棟 2 階、視覚文化演習室にて）

- ・平成 27 年 6 月 15 日（月）
- ・平成 27 年 7 月 30 日（木）
- ・平成 27 年 9 月 11 日（金）
- ・平成 27 年 12 月 2 日（水）
- ・平成 28 年 3 月 9 日（水）

八幡平市牛肉推進協議会との協議を行い、課題のテーマを確認しつつ、必要となるキャラクター及び漫画・アニメーション等を試作する。できあがった作品は、できる限りネット上に公開し、SNS 等での反応を検証することにより、地域のためにもよりよいコンテンツのあり方を見出していく（ことが当初の計画であった）。

平成 27 年 6 月 15 日（月）、岩手大学芸術棟、視覚文化演習室において、初回の打ち合わせを実施し、八幡平市の佐々木靖人氏（共同研究員）、畜産係の高橋繁範氏、伊藤研氏、JA 新いわての阿部稔氏の 4 名を迎え、計画案についての再考を行い、学生側からの提案をし、まずは 10 月の「八幡平山賊まつり」で成果を出すことが目標とされた。7 月 30 日（木）に第 2 回、9 月 11 日（金）に第 3 回の協議を重ねた結果、八幡平牛をPRするチラシを作り、それを山賊まつりの来場者に直接配布することが第一の課題となった。別途、4 年生の日野りりが卒業制作に合わせて八幡平牛をモチーフとした手描きイラストを制作することとした。

以下は、八幡平市現地取材と山賊まつりチラシ配りの実施状況についてである。

○八幡平市現地取材：

- ・平成 27 年 7 月 9 日（木）
「第 9 回八幡平市畜産共進会」（八幡平牛の販売及び試食会）
参加者：黒川香、日野りり、加藤麻衣
- ・平成 27 年 8 月 20 日（木）
「肉のささき」八幡平牛の撮影会及び試食会
参加者：日野りり、伊藤光、今藤万柚、加藤麻衣

平成 27 年度地域課題解決プログラム

○「八幡平山賊まつり」:

- ・平成 27 年 10 月 11 日 (日)
来場者へのチラシ配り
参加者: 日野りり、土田千夏、伊藤光、今藤万柚

その後、平成 27 年 12 月 2 日 (水) の打ち合わせにおいて、今後は学生側の制作物をコンテンツとして発信する Web ページを構築することとした。この Web ページは、更新しやすさを考え、八幡平牛の公式ホームページとは別に発信するものとした。

II. 今年度における研究活動の経過について

(結果・考察)

これまでに、平成 27 年 7 月 9 日 (木) に開催された「第 9 回八幡平市畜産共進会」における八幡平牛の販売及び試食会の体験 (黒川香、日野りり、加藤麻衣)、平成 27 年 8 月 20 日 (木) に実施した「肉のささき」における八幡平牛の撮影会及び試食会 (日野りり、伊藤光、今藤万柚、加藤麻衣) において現地調査 (図 2、図 3) を行い、そこで得られた体験や知識を踏まえて八幡平牛 PR のためのチラシ作りの活動を開始した。



図 2: 現地調査 (八幡平市の牧野・熊澤威人氏)



図 3：現地調査（八幡平牛の撮影・肉のささき）

○八幡平牛（その状況）について：

八幡平牛は、市内で買うこと（売ること）ができるが、市外・県外となるとすべて「いわて牛」という名で流通してしまう。それは、雫石牛でも同じである。岩手県は、県産の和牛を県外では「いわて牛」と統一してブランド化しているため、「八幡平牛」や「雫石牛」などの小さいブランド牛が増えると、これまで推進してきた「いわて牛」の量やイメージが落ちる危険性があるからであるという。岩手県外でもブランド牛を名乗れるのは「前沢牛」と個人の牧場で持っているブランド牛のみとなっている。したがって、八幡平牛として買う（売る）ことができるのは、八幡平市内のお店か市外の限られたお店のみということになる。さらに、八幡平牛の生産者は少ないので、希少な牛ということもできる。

畜産農家には、繁殖農家と肥育農家がある。繁殖農家は、牛に子供を産ませて子牛のうちに出荷する。肥育農家は、繁殖農家が出荷した子牛を買い付け、大きく育て（太らせて）出荷する。ここから出荷された牛が八幡平牛である。もちろん繁殖から肥育まで一貫して行っている農家も存在する。（視察でお世話になった熊澤威人氏も一貫している農家）

八幡平市の繁殖農家が出荷する子牛は、他の地域から出荷される子牛よりも質が良いので平均して5～6万円高く取引されている。遠く関西地方の繁殖農家も買い付けに来る。「産まれも育ちも八幡平」が八幡平牛であるため、肥育農家は、八幡平牛を生産する場合は八幡平市の繁殖農家が出荷した子牛を狙ってせり落とす必要がある。したがって、八幡平牛は比較的経費が掛かる牛になってしまう。

○八幡平牛PRチラシ原案を作成：

第一段階として、研究室学生チームは八幡平牛PRチラシ原案（図4）を提案した。

平成 27 年度地域課題解決プログラム

学生のチラシ提案に対し、八幡平市牛肉推進協議会側の回答は以下のようなものであった。

- ・土田千夏（4 年）の作成したイメージ（黒い背景にステーキのイメージ）を採用する。「ちよっと」という言葉に、「少しの贅沢」がイメージしやすく、これまで協議会が進めてきたブランドイメージとも合っており、販促用のチラシとして、おいしそうに感じる。
- ・伊藤光（3 年）による自然をバックにアピールする八幡平牛は、のびのびと育つ牛がわかりやすく、牛を育てる環境もアピールでき、ホームページ用として捨てがたい。
- ・加藤麻衣（3 年）による脂のジューシーさを海に見立てるというこちらでは考え付かないアイデア、日野りり（4 年）による八幡平市の自然や市の花のリンドウ、コメなどを手書きによって表現した温かみ、今藤万柚の焼き印のロゴ（3 年）、高村和佳奈（3 年）の料理する側に立ったワクワク感のイメージなども評価された。
- ・チラシの裏面には、取扱店と買うことができる店を記載する。山賊まつりで配布した後、帰りに寄ってもらったり、八幡平市に再訪問してもらったりすることで、八幡平牛の消費拡大につながる可能性がある。
- ・八幡平牛の定義は、「八幡平市で生まれ、八幡平市の生産者が育てた、3 級以上の黒毛和牛」となっている。それを一言で表現しているのが、「産まれも育ちも八幡平」であるので、このフレーズを使う。
- ・肉の写真を使用するときのアドバイスとして、肉の「さし」のくっきりさが重要。さしがぼやけると赤みの色が強くなり、和牛ではなく短角牛（赤みが多い牛）と間違えられる可能性がある。八幡平牛は黒毛和牛なので、さしのくっきりさが一つの目安になる。

このような回答を受け、参考にしてチラシ制作を完成させた。（結果は、図 5、図 6）
また、改めて以下を確認しておきたい。

○「八幡平牛」とは（定義）：

- ・八幡平市で生まれ、八幡平市の生産者が育てた 3 等級以上の黒毛和牛。
- ・つまり、生まれたときからずっと見守られ続けている純・地元和牛。

○「八幡平牛」推進における課題：

- ・八幡平市産和牛子牛の市場評価が高く、導入しづらい
- ・肉の旨みのばらつき（飼育環境の違い）
- ・稲わらの確保が困難（労働力不足）
- ・飼料用米給与体制の確立
- ・高齢化にともなう繁殖頭数の減少
- ・宿泊施設、ホテル等での取扱の定着（定時定量・価格）

○畜産経営の夢：「畜産経営を継続することで、農地・草地・農村風景を守り、残していく」



図 5 : 八幡平牛PRチラシの完成 (表面の 2 案)

いわて
八幡平牛
はちまんたいぎゅう

八幡平市で生まれ、八幡平市の生産者が育てた、3等級以上の黒毛和牛が「八幡平牛」。つまり、生まれたときから、ずっと見守られ続けている純・地元和牛なのです。

お求めできるお店

①肉の横沢
岩手県八幡平市大更21-52-1
☎ 0195-76-3026

②肉のささき
岩手県八幡平市平館26-148-5
☎ 0195-74-2420

③産直大地
岩手県八幡平市平館15-124
☎ 0195-68-7310

④ヘルフ八幡平
〈岩手生活協同組合〉
岩手県八幡平市大更18-88-14
☎ 0195-68-7235

食べられるお店・レストラン

①道の駅にしね
岩手県八幡平市大更2-154-36
☎ 0195-75-0070

②産直大地
岩手県八幡平市平館15-124
☎ 0195-68-7310

③大更ホルモン
岩手県八幡平市平館25-293
☎ 0195-74-3007

④岩手山焼走り国際交流村
岩手県八幡平市平笠24-728
☎ 0195-76-2013

⑤やきとり重兵衛
岩手県八幡平市大更21-46
☎ 0195-75-1296

⑥東北自動車道
岩手山SA(下り)
岩手県八幡平市平笠2-1-36
☎ 0195-75-0643

問い合わせ先

八幡平市牛肉推進協議会
岩手県八幡平市田頭39-72-2
☎ 0195-75-1111

※このチラシは、H27地域課題解決プログラムにより、岩手大学教育学部美術教育映像メディア研究室が作成しました。

図 6：八幡平牛PRチラシ（裏面）：背景には八幡平市の美しい自然の景観が採用

平成 27 年度地域課題解決プログラム

八幡平牛の消費拡大運動を実施する場の一つとして「八幡平山賊まつり」(図 7)がある。今年度の山賊まつりは平成 27 年 10 月 10 日～12 日、八幡平の大自然に囲まれたさくら公園 イベント広場で行われ、学生チーム(日野りり、土田千夏、伊藤光、今藤万柚)は、10 月 11 日(日)に会場におけるチラシ配りを実施した。(配布枚数:200 枚)



図 7: 八幡平市「山賊まつり」におけるチラシ配り

別途、日野りりによるイラストは、手描きの優しいタッチを重視して制作され、平成 28 年 3 月 4 日～9 日に開催された「岩手大学芸術文化課程卒業制作展 2016」(岩手県民会館)において、八幡平牛のチラシやパンフレットとともに展示(図 8)された。

○日野りりのコメント:

「実家で牛を飼っていることもあり、このプロジェクトに参加しました。

八幡平市に行った時に、恵まれた環境で育てられていることが印象深く残りました。イラストではそれを活かしたく、リンドウや米とともに描きました。

牛のイラストは珍しかったので制作には苦労しました。特に、牛と肉を食べることを関連づけることが難しかったです。

展示では見て下さる方が多く、知名度アップに貢献できたかと思います。」

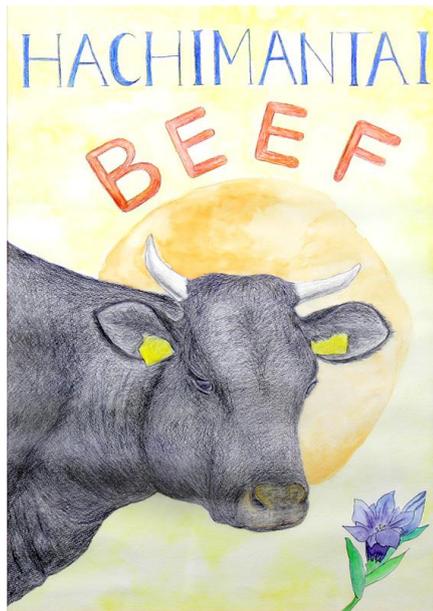


図 8：日野りり（4年）による八幡平牛イラスト（卒業制作展展示）

平成 27 年度地域課題解決プログラム

○Web ページの開設について：

平成 28 年 3 月 9 日 (水) の打ち合わせにおいて、学生によるコンセプト案が再確認された。八幡平牛の PR においては、基本的な「ちょっとぜいたく」「(頭数が少ないため) プレミアム感」がある。しかし、ここでは今まで考えた PR のコンセプト案を再考し、「八幡平牛が人を集めるきっかけになってほしい」というコンセプトに行き着いた。

食べ物には人を集める力がある。そしてお肉には人を元気にする力がある。そんな力を持っている八幡平牛は人が集まって食事をする場において、その魅力を発揮するのではと考えた。人が集まって食事をする場というのは、誰かのお誕生日だったり、記念日だったり、バーベキューだったり、親戚の集まりなど普段と違うちょっと特別な機会のことである。「ちょっと特別な機会にちょっと贅沢な八幡平牛をみんなで食べてもらいたい」と考え、このコンセプトを設定した。

また、打ち合わせにおいては、Web ページ構築案 (図 9) をネットブラウザで提示し、今後の完成までの計画を再調整した。

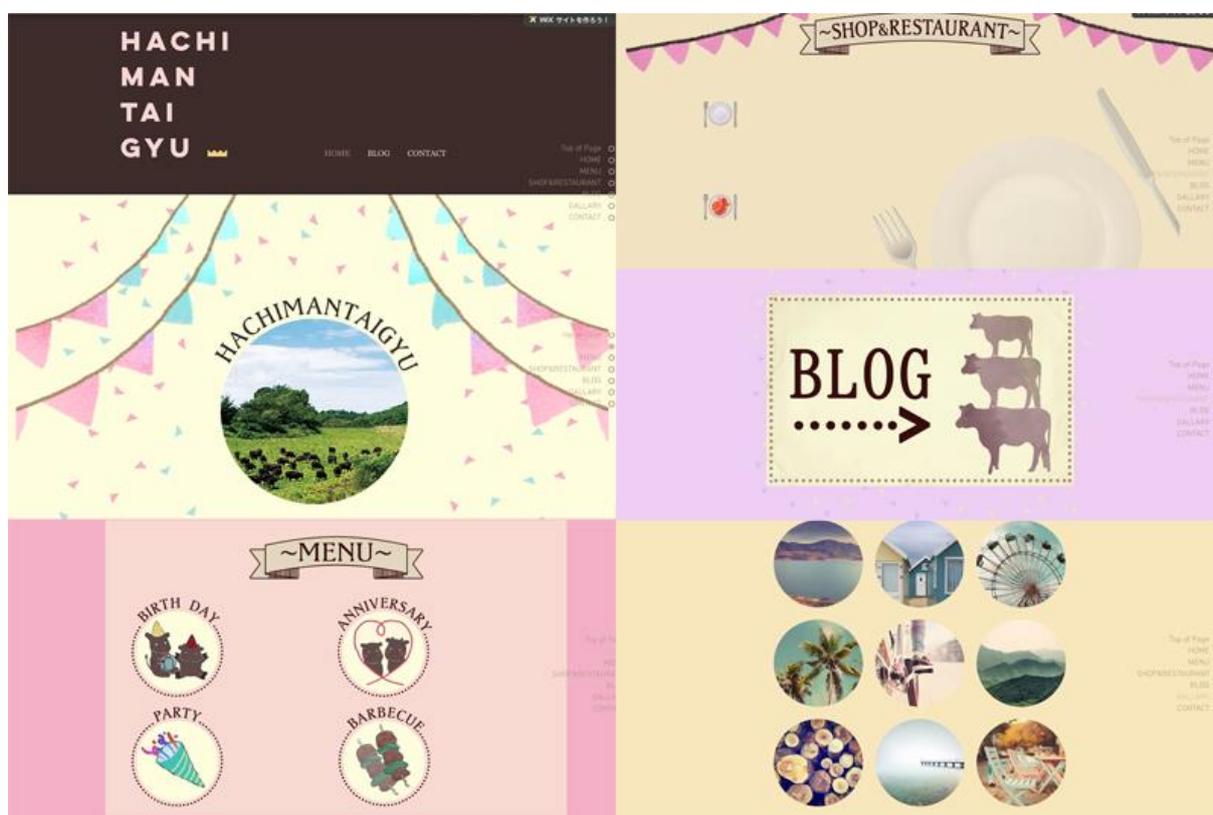


図 9：Web ページ構築案

これまでに制作したものや現地取材において撮影した写真を素材として、今後は八幡平市からも情報発信 (更新) しやすい Web ページを XIX.com にて構築することとした。完成は年度を少しずれ込み、平成 28 年 4 月の予定となる。

○開設 Web ページ予定 (平成 28 年 4 月)：

<http://hachimantaigyu.wix.com/website>

平成 27 年度地域課題解決プログラム

○最後に（図 10、図 11）



図 10：八幡平市で生まれ、八幡平市の生産者が育てた 3 等級以上の黒毛和牛



図 11：おいしくいただきました。

「八幡平市で生まれ、八幡平市の生産者が育てた 3 等級以上の黒毛和牛、おいしくいただきました！」
「ちょっとだけ、贅沢してみませんか？」

参考文献

（資料）八幡平市土沢 北口明「八幡平牛の産地確立を目指して」（平成 27 年度いわて肉用牛岩手若手・後継者技術向上研修会）

平成 27 年度地域課題解決プログラム

○指導教員、本村健太教授よりコメント：

学生たちが、八幡平牛のPRを行うことになる機会を得て、私自身も初めてその存在を知ることとなりました。県内においてさえも、その知名度は低い状態であることは否定できないと思います。しかしながら、学生たちの活動の経過のなかで、本当に小さな小さな一歩ですが、身近な周囲の方々から八幡平牛を知ってもらうことができているのを実感しました。

指導教員としても、盛岡市で開催された平成 27 年度芸術科学会東北支部大会（28 年 1 月 23 日、アイーナ）の報告セッション「岩手大学映像メディア（視覚文化）研究室における表現研究」において、会場の聴衆に学生の活動として報告し、八幡平牛のPRをしました。

八幡平牛のPRの背後には、地域の抱える様々な問題も見え隠れしており、学生たちの活動を通して、いろいろと学ばせていただきました。また、地域の畜産に関わる女性たちで形成される「八幡平和牛女子倶楽部」などの存在にも気づかされ、今後の活性化のもう一つの軸として注目する必要があるのではないかと感じるとともに、その可能性に期待しています。

本研究では、お陰さまで学生たちも多くを学んだと思います。佐々木靖人さんをはじめ、お世話になりました八幡平市の方々に感謝の意を表したいと思います。

○八幡平和牛女子倶楽部

https://youtu.be/QAzcWdWWE_g

○岩手大学地域連携推進機構の共同研究員、佐々木靖人氏よりコメント：

八幡平市牛肉推進協議会からのオーダーが明確ではない中、学生がチームを組み様々な角度からデザインを出し合って進めてきていることが素晴らしかったと思います。

一つのオーダーに対し、チームを組んで、自分たちなりに作り上げて行くことは必ず将来に役に立つものだと考えますので、いい経験をすることができたと思います。

学生それぞれの得意分野からのチラシの提案があり、協議会もすべて採用したいと思いつつ、できなかったことは苦渋の決断であったと思います。

山賊祭りでのチラシ配布は、チラシ配布自体初めての学生もいましたが、苦勞しつつも積極的に取り組んでいて、とても良かったと思います。

デジタルコンテンツのデザインは、様々なフィールドで増々重要になっていく中で、私自身いろいろと勉強させていただきましたので、今後新たなニーズがあった場合は、ぜひお願いしたいと考えています。

本村先生をはじめ、学生の皆さんには大変お世話になりました。お疲れさまでした。