



仙台空港民営化

東北再興の拠点空港を目指して

県では、震災からの創造的復興に向けて仙台空港の民営化を推進してきました。そして、今年7月から民間事業者による空港運営がスタートしました。今後、空港民営化により、航空路線の拡充や空港利用者の増加などさまざまな効果が期待されています。県では、関係機関と連携しながら、仙台空港の民営化を地域経済の活性化につなげる取り組みを着実に進めていきます。

空港民営化を成功に導くために

空港民営化の効果最大化するためには、空港運営を民間事業者任せにするだけでなく、地元官民とも一体となって取り組んでいく必要があります。

今後、県では、空港民営化による経済効果を広く東北全体に波及させることを目指し、仙台国際空港株式会社や東北各県の自治体・経済界と連携し、東北一体での観光プロモーションなどの実施により誘客を図るとともに、東北各県にお住まいの皆さんにも仙台空港を使っただけでなく、航空需要の創出や拡大に向けた取り組みを積極的に展開していきます。

航空路線の拡充に向けた動きと県の取り組み

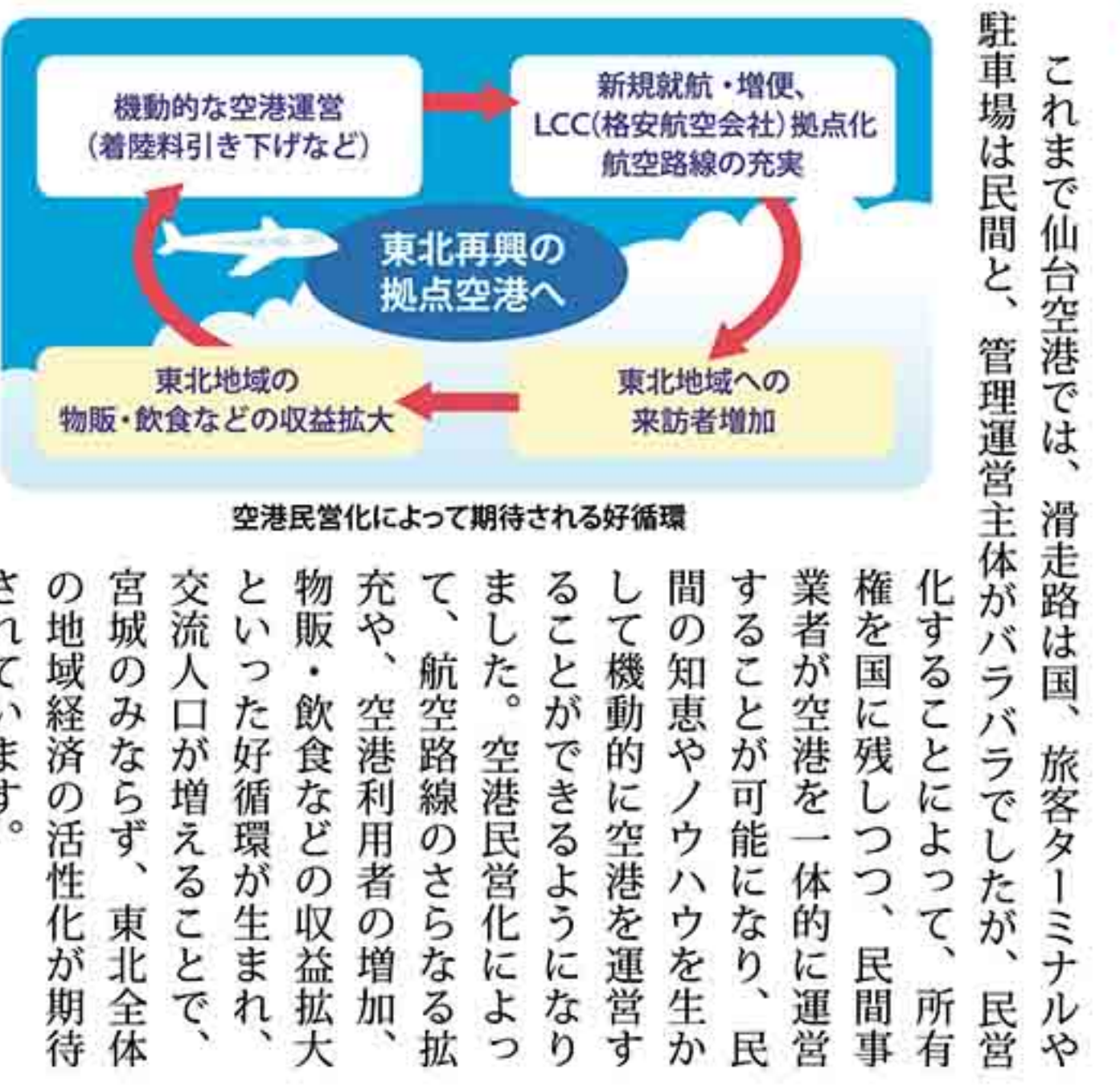
仙台空港は現在、海外5都市、国内8都市へのネットワークを有しています。

航空路線については、今年に入り、拡充に向けて動きが出てきています。6月には「仙台ソウル線」が毎日運航となったほか、タイガーエア台湾による「仙台台北線」が新たに就航しました。また、10月には台北線が、トランスアジア航空の新規就航やエバー航空の増便で、タイガーエア台湾を合わせ週10往復の毎日運航となりました。

県では、7月から9月まで、国際線の需要拡大を図るため、日本旅行協会と共同で、若者を対象に「パスポート取得費用の一部助成する「パスポート取得促進キャンペーン」を実施したほか、10月から12月までは、中部地方以西などからの飛行機を使っただけでなく、空港運営権者である仙台国際空港株式会社や各航空会社などと連携し、仙台宮城の魅力発信する「スカイジャーニー仙台宮城キャンペーン2016」を展開しています。

空港民営化による地域経済活性化

これまで仙台空港では、滑走路は国、旅客ターミナルや駐車場は民間と、管理運営主体がバラバラでしたが、民営化することによって、所有権を国に残しつつ、民間事業者が空港を一体的に運営することが可能になり、民間の知恵やノウハウを生かして機動的に空港を運営することができるようになりました。空港民営化によって、航空路線のさらなる拡充や、空港利用者の増加、物販・飲食などの収益拡大といった好循環が生まれ、交流人口が増えることで、宮城のみならず、東北全体の地域経済の活性化が期待されています。



仙台空港を核に、東北の交流人口拡大へ!

東北らしい玄関口へと期待

東北観光推進機構 専務理事 推進本部長 紺野 純一さん

東北観光推進機構は、東北が一体感を持って交流人口拡大や観光産業の振興を図るために設立した官民連携組織。東北6県と新潟県・仙台市、東北経済連合会、J.R.航空・旅行会社などで構成。今年8月には東北の各県知事らと台湾を訪問、トップセールスを展開し東北の魅力を売り込んだ。

「東北の各県知事らがそろって訪れましたから効果・インパクトは相当大きかったと思います。東北にとって大事な市場の台湾に連帯感を示しながら、観光地としての良さやPRができました。今後も連携したセールスや情報発信を各機関と重層的に取り組み、東北をアピールしたいです」

訪日外国人観光客は右肩上がりの様相だが、東北は出遅れ感が否めない。しかし、機構は東北一歩となったプロモーションや昨年国から認定された広域周遊ルートを通軸に、今年を東北の観光復興元年と位置づけ、意気込んでいる。

「政府は2020年までに東北の外国人延べ宿泊者数を現在の3倍の150万人泊に設定しています。当機構は本年度100万人泊を目指します。高い目標ですが、しっかり連携して地道に努力すれば活路は開けます」

東北への誘客拡大に、仙台空港の路線拡充も含めてハブ空港化に期待を寄せる。

「仙台空港は東北のゲートウエーであり、ますます重要性を増しています。国内ハブ空港や海外との結節点としての役割は大きいと思います。空港は国内外の文化伝達力も担うので運航便数増加だけでなく、民間のフレキシブルな発想を生かして東北らしさを発揮するエリアであってほしいです。そうすれば東北の復興のシンボルとして東北の元気を世界に発信し、東北・宮城・仙台の空港として存在感を示せると思います」

チーム連携 順調な滑り出し

仙台国際空港 取締役社長 岩井 卓也さん

仙台国際空港は、東急電鉄、前田建設、豊田通商など7社のグループが設立した特別目的会社。国から仙台空港の運営権を取得し、今年7月より完全民営化空港として運営を始めた。

「まだ4カ月ですが、一番大事な航空路線の新規就航や増便が実現するなど、早くも結果が出ています。順調な滑り出しでほっとしています。コスト意識の高い前田建設、貨物流通に情熱を持つ豊田通商、地域ととことん付き合う東急電鉄の各社が特長を生かして一緒にやることで良い化学反応が起きています。いいチームに恵まれました」

これまで別々だった滑走路、空港ビル、駐車場などの施設を一体的に運営することで、経営効率化、サービス向上を図る。

「仙台空港は東北全体に影響をもたらす広域的な施設です。交流人口を増やし経済を活性化します。半面、狭い範囲では騒音というデメリットもあります。両方に対応して愛される空港として、『東北の空を、世界の空へ』つなげていくことを目指していきます。第一にお客さまの施設満足度を向上させたいです。お客さまが足を運びやすくなるよう工夫し、空港からのアクセスを便利にします。第二に東北らしさを生かしたいです。施設のリニューアル、商品やメニュー構成などを東北の玄関口にふさわしくします」

東北を訪れる人たちに選ばれる空港になるための具体策をさまざまな視点から検討している。

「官民で組織する仙台空港国際化利用促進協議会では、一体感を持ち知恵を出し合いながら利用促進策を練っています。2次交通についても鉄道、バス会社などと利便性向上の議論をしながら早く実現したいです。インバウンドでは東北は出遅れています。懸命に汗をかき上げれば東北の外国人延べ宿泊者数の目標値を達成できると思います」

双方向の旅行で増便が実現

日本旅行協会東北支部 支部長 (近畿日本ツーリスト代表取締役社長) 野崎 佳政さん

日本旅行協会は旅行需要拡大や旅行業発展、旅行サービス向上などを目的に発足した団体。東北支部は46社で構成し、東北の観光振興に一丸となっている。

「東北各県で共通する課題は、パスポートの取得率が低いことです。海外から来る人、海外へ行く人、双方向の行き来がないと観光は活発にならず、航空便は増えません。若い世代のパスポート取得を底上げしようと、費用の一部を助成する仙台空港民営化応援キャンペーンを宮城県と共同で実施して一定の成果を挙げました。人を海外に送り出す地道な努力が必要です」

双方向のツーウェーツーリズムに成長させて観光の活性化を目指しており、仙台空港に対する期待は大きい。

「一番の期待は航空機の便数が増えることに尽きます。そのためには、仙台空港利用者の増加が鍵になります。仙台空港を利用して海外から来る旅行者・海外に行く旅行者ともに増えれば、航空機の便数も増えます。そして、増便により、ますます利用客が増えます。この循環を生み出すことが大切です」

支部として仙台空港の利用促進へ貢献を心掛ける。10月1日には支部の旅行会社3社が仙台空港で乗春入社予定者の内定式と合同視察会を初めて行い、空港運営の裏側までをつぶさに見学した。

「旅の起点となる空港で社会人としての第一歩を踏み出した意義は大きかったです。私自身、久しぶりに空港の裏側に接し感激しました。旅行パンフレットに『仙台空港を応援します』というロゴをつけるサポートも試みました」

双方向の利用拡大を訴える。「とにかくツーウェーです。『来てください』だけでは駄目で、こちらから『お客を送ります』と宣言しています」

企画/宮城県広報課 ◎お問い合わせ/宮城県空港臨空地域課 022(211)3228

県からののお知らせ

宮城大学特別選抜 (帰国子女・社会人・外国人留学生)

宮城大学では、全学で特別選抜(帰国子女・社会人・外国人留学生)を実施します。募集要項の請求方法は下記お問い合わせください。ホームページをご覧ください。

- 試験日/12月10日(土)
- 出願期間/11月7日(月)~11月14日(月)(消印有効)
- 宮城大学アドミッションセンター 〒981-3298 大和町学舎1-1 ☎022(377)8333 <http://www.myu.ac.jp/site/exam/> 県私学文書課 ☎022(211)2295

宮城・仙台アニメーショングランプリ 短編アニメ作品募集

- テーマ/自由(30分以内の短編アニメ)
- 部門/①一般部門②宮城のあした部門
- 対象/①②どちらも応募可③県内の高等学校、専門学校、大学(大学院は除く)などに在籍する学生または卒業して1年以内の方
- 応募形式/ホームページからダウンロード
- 応募方法/応募様式とDVDもしくはブルーレイディスクに保存した作品を、郵送(消印有効)または持参により下記へ
- 作品受付期間/平成29年1月13日(金)(消印有効)まで
- ※受賞者には、AnimeJapan2017への出席など、アニメーション関連事業者とのマッチング支援を行います。
- ◎宮城・仙台アニメーショングランプリ実行委員会

平成29年度県高等看護学校学生募集

- 出願資格/准看護師の免許を有する方(取得見込みを含む)、高等学校(中等教育学校を含む)などを卒業または卒業見込みの方
- 募集人員/40人
- 試験日/平成29年1月5日(木)、6日(金)
- 出願期間/11月21日(月)~12月2日(金)
- 願書/下記で配布(郵送を希望する場合は郵便番号・住所・氏名を記入し、140円切手を貼った返信用封筒(角2号)を同封し下記へ請求)
- ◎ 県高等看護学校 〒981-1239 名取市愛鳥園手巾田35-1 ☎022(384)2266 FAX022(384)2285

視覚障害者関連行事のお知らせ

目の見えにくい見えにくい方を対象とした行事を各地域で開催します

【情報交流会】

- 内容/福祉用具の紹介、懇談会など
- 日時/会場/①11月11日(金)大崎市役所本庁舎北会議室2階②11月14日(月)名取市役所6階会議室③11月26日(土)船岡駅2階コミュニティプラザ④11月28日(月)多賀城市役所6階会議室⑤11月29日(火)塩竈市公民館2階会議室⑥~⑨いずれも午後1時~4時
- 【移動点字図書館】
- 内容/福祉用具の紹介、各団体のサービス紹介、体験など
- 日時/会場/11月27日(日)午前10時~午後3時 駅東地域交流センター(美里町社会福祉協議会)
- ◎費用/申し込み/無料/不要
- ◎宮城県視覚障害者情報センター ☎022(234)4047
- ◎県障害福祉課 ☎022(211)2542

出陣ハローワークin名取

名取・岩沼地区の事業所が一室に集まり、合同就職面接会を開催します。

- 内容/求職者と企業との面接会、求人情報の提供など(参加無料・入退場自由)
- 場所/名取市文化会館2階中ホールおよび3階小ホール
- 日時/11月9日(水)午後1時30分~4時(午後1時から受付開始)
- ◎ 県雇用対策課 ☎022(211)2772

県立学校の入学金などの免除期間延長

東日本大震災により被災された方の県立学校の入学金、寄宿料および入学者選抜手数料の免除期間が延長となりました。

- 対象/東日本大震災により住居が半壊以上の被害を受けた方など
- 必要書類/罹災証明書などを添付した免除申請書
- ※詳しくは各県立学校にお問い合わせいただくか、下記ホームページをご覧ください。
- ◎ 県高校課 ☎022(211)3711 <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/koukyou/>

県議会11月定例会開催

11月25日(金)午後1時から、11月定例会の本会議が開会される予定です。本会議や委員会の傍聴ができるほか、インターネットでも本会議の様子をご覧いただけます。

【ラウンジコンサート(開会初日)】

- 日時/11月25日(金)午後15分~45分
- 出演/KAMERADE(カメラデ)
- 曲目/「猫なで声の猫」ほか
- ◎ 県議会事務局総務課 ☎022(211)3571 <http://www.pref.miyagi.jp/site/kengikai/>

食材王国みやぎ

宮城がうまい! Vol.2-原木シイタケ

食材王国みやぎが誇るおいしい食材をご紹介します。

- かむほどにうま味があふれる原木シイタケ
シイタケの栽培方法は「菌床栽培」と「原木栽培」の2種類に分けられます。人工のブロックで栽培する菌床栽培に対し、原木栽培は採れた木に菌を植え付け、自然の木の栄養だけで栽培されます。原木栽培で育てられたものは原木のいたけと呼ばれる格別、肉厚で香りが強く、かむほどにうま味があふれる。食感もアツボのようといわれるおいしさです。
- 安全・安心を最優先し、徹底した栽培管理を実施
県では、安全・安心な原木シイタケを栽培するため、マニュアルを作成しています。このマニュアルに基づき、生産者が自ら選んだ安全な原木を使い栽培しています。また、シイタケ発生時の原木と出荷前のシイタケの放射線物質検査を実施し、安全が確認された場合のみ出荷を認めるなど、安全・安心を最優先した栽培管理に取り組んでいます。

ちょっとひと手間でも風味をアップ

原木シイタケ自体のうま味をアップさせるちょっとしたコツは天日干しで冷凍。水で洗わずに、キッチンペーパーなどで表面の汚れを拭きとった原木シイタケを、カサの裏側が上になるようにして日に当てて1~2時間ほど乾燥させると水分がふよふよと蒸発してきます。また、汚れをとった原木シイタケを冷凍すると水分が蒸発し乾燥度が上がるため、うま味成分が外に出やすくなります。ひと手間加えた原木シイタケは、魚物はもちろん、パスタに入れても、驚くほど風味が良くなります。三大うま味成分の一つグルタミン酸や、骨の生成に役立つといわれるビタミンDなどを含み栄養面でも優れた原木シイタケ。輪切りにして、お湯で茹でるときの湯に塩を少し入れておきます。キノコを調理する際の注意点は沸騰したお湯には入れないこと。キノコのうま味を最も引き出すのは50℃~70℃の際で、80℃を越えるとうま味は出ません。魚物等は早い段階から入れるのがポイントです。ぜひお試しください。

◎ 県食産振興課 ☎022(211)2813
食材王国みやぎホームページ <http://www.foodkingdom-miyagi.jp/>

企画/県広報課