

新まち通信 ~明日のために No.16~

詳しくは、新しいまちづくり系のホームページ
新まち通信 <http://www.town.fujimi.nagano.jp> をご覧ください



応募作品

創意工夫の作品 協働で育てる特産品に

3月6日 役場において特産品開発推進交付金の審査会が開かれました。富士見の特産品開発を応援する新規事業に予想を上回る30品目の応募があり、それぞれに富士見の素材を活かした個性あふれる工夫が光っていました。中には非常に完成度の高い作品もあり、応募者の皆さんの努力に敬意を表します。この努力が町の活性化や活気につながり、自立を目指した町の取り組みの新たなエネルギーになっていきます。

審査は、地元材料の使用度、新鮮さ、今後の成長性など7項目を基準として行われ、印の8品目(下表)が交付金の対象となりました。

今後採用作品制作者による企画会議や情報交換をする中で、町と制作者が協力して特産品として確立するよう進めていきます。

このコーナーに関する“ご意見ご感想”をお寄せください。

【お問い合わせ】総務課新しいまちづくり係

☎62-9328 有9328 FAX62-4481

e-mail:shinmachi@town.fujimi.nagano.jp



審査会では制作者が応募作品をアピール

特産品応募作品一覧表(酪楽ミルク工房作品は出品のみで審査会は辞退)

入選作品	応募者	製品名	内容
	ニチレイ フラワー事業部	彗星ラン オドントグロッサム	ラン(花)と富士見PR用のタグ
	名取栄一・窪田章一	水車	芋など根菜類を洗う水車
	酪楽ミルク工房	のむヨーグルト	地元乳製品 新鮮なうちに加工
	"	アイスクリーム(パニラ)	地元乳製品 たまご地元産
	立沢ひまわり会	ひまわりの油	遊休農地対策景観作物ひまわりの有効利用
	両国屋	信州富士見高原 黒豆もめん	硬く歯ごたえのある豆腐富士見産黒豆使用
	"	信州富士見高原 富士見もめん	硬く歯ごたえのある豆腐富士見産大豆使用
	今村 勲	陶器	富士見産の土を使った焼き物
	みのり建設	めぐみの大地	室内でつかえる牛糞堆肥
	"	生ゴミ食いしん坊	家庭用生ゴミ発酵基材
	"	ノンジャーム・ウォーター	生ゴミ分解促進 生ゴミ食いしん坊とセット
	塩崎製パン	そばドラの富士見限定版	小倉あんの中に蕎麦の実を混ぜ差別化
	"	和風あんぱん	ゆでてから焼く製法の和風あんぱん
	"	蕎麦の実入り小倉あんぱん	信州のイメージを感じるあんぱん
	田仲・堀	工作キット	しらかばを使った鹿製作工作キット
	かまねこ庵	おばあちゃんの味噌クッキー	自家用味噌を使ったクッキー 似顔絵を入れる
	山本製麺	ふじみの里山そば	富士見町産100%のそば粉の八割そば
	母ちゃんの味 富士見	手づくり寿し巻セット	母ちゃん巻、そば稲荷、サラダ巻のセット
	泉屋	りんどう恋花	月よりの使者をイメージしたバターケーキ
	いずみ会	寒天ゼリー「八ヶ岳の四季」	8種類の味のカップ天寄せ
	渡辺勢津子	ポテト稲荷	潰したいもを茶巾絞りにし稲荷に詰めた
	ペンション ウイッシュ	古代米入りうどん	古代米を粉にし色をだしたうどん
	ペンション エパググリーン	青じその葉の佃煮・キュウリの佃煮	畑で余っている野菜を使った佃煮
	五味勢津子	そばと花豆の仲良しさん(寒天よせ)	そば 花豆 寒天の地元素材の組み合わせ
	"	高原からの贈り物(赤花豆のふっくら煮)	花豆のふっくら煮、花豆は高冷地でしか育たない
	ふるさと工房	あぶらえねじり	あぶらえを使った信州味の文化展知事賞受賞作
	平出具子	高原のマドレーヌ	地元食材のマドレーヌ、野菜・そば・卵使用
	雨宮商店	富士見ルパープのコンフィチュール	色がいい、味のバランスが取れたジャム
	矢沢里子	そばだんごのえごま味噌	えごまの味噌だれともち米入りそば団子
	ヒルサイドホテル	信州サラダ巻き	牛たたき、野沢菜を使ったクレープ巻