

新まち通信 ~明日のために No.17~

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

協働で育てる特産品、皆様のご意見を!

先日特産品交付金対象に選ばれた方々に集まっていたいただき、会議を持ちました。それぞれの進捗状況や現状報告を主とし様々な内容の話がありました。いよいよ動き始めました!

会議の中で多くの課題が出されました。

- ・製品を開発するには原材料の安定供給が大切、農業との連携を進める事がポイント。
- ・町民に愛される製品になってやっと認められる、町民がリピーターになって本物になる、町民のサポートが欠かせない。みんなからおいしいなどの意見が聞かれる事が大事。
- ・町のイベントなどで必ず売っていく。
- ・将来的には特産品コーナーをどこかの店に作っていききたい。
- ・授賞シールの作成やPRを共同で進めたい。
- ・インターネット上で共同販売も考えたらどうか。
- ・交付金対象者のみの会議ではなく、多くの分野の人に関わってもらい、食堂関係の人や小売の人と交え話し合っていきたい。

などの意見がでました。今後、新しいまちづくり係で調整を進めていきます。関心のある方や熱意のある方、ご意見をお願いします。



なお、山本製麺さんの富士見産そば粉100%の「ふじみの里山そば」は、4月中旬より販売されています。両国屋さんの黒豆もめん豆腐「信州富士見高原黒豆もめん」は、5月の連休限定の販売で秋までお休みになります。塩崎製パンさんの蕎麦の実入り「そばドラの富士見限定版」は現在好評販売中です。その他の作品も随時進行状況をお知らせします。

このコーナーに関する“ご意見ご感想”をお寄せください。

総務課新しいまちづくり係

☎62-9328 ☎9328 ☎62-4481

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

女性の元気は町中の元気!

“ふじみ高原地元食材フェスティバル 料理グランプリ”入選作品紹介

昨年度、町内の女性の皆さんの発案から「女性が元気!ふじみ高原地元食材フェスティバル」が開催されました。料理グランプリには、メインメニュー・サイドメニュー・デザート3部門に地元食材を使った38点のアイデア料理が出品されました。安全プラス新鮮な材料から生まれた美味しいお料理は、もちろん健康にもいいですよ!

今月から料理グランプリの入選作品9点を順次ご紹介していきます。みなさんも、ぜひ作ってみてくださいね。



料理グランプリ
3部門総合最優秀賞
デザート部
『高原シリーズ野菜万十』
出展 鷲木グループ

[作り方]

具は作っておく。
Aを合わせふるう。
水と砂糖をボールに入れ弱火で溶かす。
にをふるい入れる。ざっくりまぜる。
を30gに分ける。
を手のひらに広げ、好みの具を入れる。
沸騰した蒸し器に並べ、12分中火で蒸す。
でき上がり、冷ましてラップに包む。
具は好みの煮付け、何でも包み込みます。
高原野菜の美味しい煮物をそのまま万十にして、お茶うけやおやつにいかが?

[材料 10個分]

A 地粉 170g 米粉 30g ムシパンミックス 50g
B・P 小2 砂糖 50g 水 120~140cc
(具)じゃがいも セルリー 味噌 エチゼン菜 大根等
費用 500円 調理時間 25分 (具は除く)



鷲木グループのみなさん