

新まち通信 ~明日のために No.19~ 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

盛り上がってきた自転車イベント



5月に開催したアドベンチャーレース以来、町内各地で自転車イベントが盛んに行なわれています。6月3日・4日にはパノラマリゾートでJ1シリーズが開催されました。これは、日本のトップアスリートがポイントやランキングを争うもので、ダウンヒルやクロスカントリーなどそれぞれの分野で激しい戦いが展開されました。首都圏周辺での本格的なマウンテンバイクレースとあって、今までにない多くのギャラリーで賑わいました。

11日の諏訪圏縦断サイクルマラソンは、ロード用自転車参加者約900名が富士見高原のゴールを目指して下諏訪から42キロのコースを走りました。帰りの選手を町内各地で見かけ、電車で諏訪に戻る選手で富士見駅が溢れるほどでした。

多くのイベントで、富士見町は自転車雑誌や自転車関係者より注目されるようになり、中でもパノラマリゾートは人気の自転車エリアになりつつあります。今月開催されるマウンテンバイクの日本最大イベント『シマノバイカーズフェスティバル』は、パノラマリゾートでの開催3年目を迎え、2,000人を超える参加者が集まります。パノラマリゾートや町内各施設は、かなりの経済効果があると推測されます。これも地道に自転車招致に取り組んできたパノラマリゾートの成果といえるでしょう。

今後はその成果をもっと生かし、町民のみなさんのご理解をいただきながら自転車イベントを進めていきます。自転車に乗る方々を暖かく受け入れる“地域づくり”がこれからの課題です。エコロジーブームと自然環境をうまくマッチさせ、富士見のイメージアップにつなげていきたいと思えます。

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 FAX 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



【作り方】

豚肉に塩コショウし、小麦粉をまぶしておく。

フライパンにサラダ油をひき、中火で の豚肉を焼く。(3~4分)

を皿に移す。肉汁の残ったフライパンにバターと白ワインを入れて弱火で混ぜる。

にルバーブジャムを入れて混ぜ合わせ、ソースのでき上がり。

生のルバーブを細かく切り、ハチミツをまぶして混ぜておく。

皿に盛りつけ、ソースの上に をちらしてでき上がり。

【材 料】

ポークソテー用の豚肉 4枚 ルバーブジャム 大さじ4~5杯
バター50g 塩コショウ 少々 小麦粉 少々
飾り用の野菜 お好みで(色どり) 飾り用の生のルバーブ 1~2本
サラダ油 適量 白ワイン 大さじ3~4杯
ハチミツ 少々

ルバーブジャム(ルバーブ2:さとう1の割合で煮る。レモン汁を少し混ぜる。)

費用 2,000円(4人分) 調理時間 20分

色どりもキレイで甘酸っぱくて、豚肉によく合うと思います。(鳥のもも肉や、白身の魚でもOK。)



五味美香さん 乙事

料理グランプリ
サイドメニューの部
アイデア賞

『ポークソテーの
ルバーブソースかけ』
出展 五味 美香