

# 特別オリジナル米 「あづみの恵み」販売がスタート



安曇野市豊科地域水田農業推進協議会（竹内誠治会長）が今年度から取り組んできた特別栽培米「あづみの恵み」がこのほど、市内の小売店で販売を開始しました。このオリジナル米の特徴は、有機肥料を使用し、農薬も農基準の半分に抑えるなど、お米の食味と安全・安心を求めたお米であることです。

今年収穫したお米は、豊科地域の学校給食に出され、子どもたちにも「おいしい」と評判も上々。また、全国各地で収穫されたお米の食味などを競う「第7回全国米食味分析鑑定コンクール」総合部門にも出品し、最終審査まで残るなど、味の良さは、全国でもトップクラスであることを証明しました。

今年、オリジナル米作りに参加したのは、農家や主婦のグループ、農業の担い手など43人で、面積は約18畝。同協議会では、新規営農者を対象にしたオリジナル米栽培講習会を開催するなど、おいしい米作りの産地拡大に向けて新たな取り組みも始めています。



11月22日に行なわれたオリジナル米講習会

- 「あづみの恵み」取扱店
  - ・JAあづみ鳥川Aコープ店
  - ・アップルランドデリシア豊科店
- ※数に限りがあるため、お早めにご購入ください。
- 問い合わせ 豊科総合支所産業観光課農政耕地係（TEL 72・3111内線232）

## 穂高クリーンセンター 施設更新計画など中間報告がまとまる

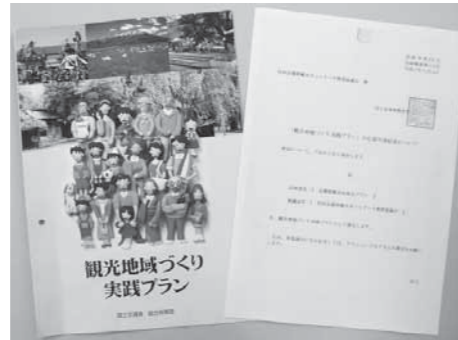
穂高広域施設組合処理施設検討委員会は11月11日、同組合施設管理者の平林伊三郎市長にこれまでの検討経過をまとめた中間報告書を手渡しました。

同委員会は、平成6年から稼動している一般廃棄物処理施設・穂高クリーンセンターの新設および更新整備と運営方法、その前提となる一般廃棄物減量計画の具体的推進を検討するために、今年4月に設置されました。合併に伴い委員の構成も変わることから、現在までの状況や今後の主な検討課題などがまとめられています。



# 国際競争力のある観光地づくりに向けて

## 国土交通省「観光地域づくり実践プラン」に選定



信州安曇野観光ネットワーク推進協議会（平林伊三郎会長）の作成した「安曇野観光再発見プラン」が11月14日、国土交通省の「観光地域づくり実践プラン」に選定されました。同プランは、国際競争力のある観光地づくり、外国人観光客の増加、地域の経済活性化などを目的とした、先進的な観光を軸とした地域づくり（観光地域づくり）のための計画で、国土交通省の所管するハードやソフト事業・施策が

総合的、重点的に受けられるというものです。全国では、北海道富良野市、石川県加賀市、香川県琴平町など9地域が選ばれました。同協議会は、市や商工会、市内の宿泊業者NPO法人「安曇野ドットインフォ」などで構成され、今回の選定を受け、年度内に今後5年間の「アクションプログラム」の作成を進め、景観維持のための農業の活性化、温泉を利用した癒しのまちづくりなどの基本構想の実現に向けて取り組みを進めます。

## 人権意識の向上を呼び掛ける

第57回人権週間に合わせて人権擁護委員安曇野部会（三澤敏雄部会長）は12月3日、豊科サティで街頭啓発活動を行ないました。

この日は、安曇野市発足後初の街頭啓発となり、平林伊三郎市長も1日人権擁護委員として、人権擁護委員20人と一緒に啓発活動を行いました。買い物客には、「女性の地位を高めよう」「子どもの人権を守ろう」「障害のある人の完全参加と平等を実現しよう」などと書かれたチラシとマスコット人形が配られました。



## 美しい安曇野の自然に海外の観光都市も注目

スイスの山岳リゾート地、サースフェー村からこのほど平林伊三郎市長にメッセージが届きました。昨年、安曇野を訪れた同村村長と観光局長から「安曇野の豊かな自然に感銘を受けた。互いの経験や情報を交換し、何らかの形で交流がしたい」というものです。同村は、ガソリン車乗り入れを禁止するなど、環境先進地として世界に知られ、「アルプスの真珠」と呼ばれています。美しい山並みを誇る安曇野との交流を通じ、環境保全などの面で連携をしていきたいとしています。今、安曇野の恵まれた自然環境は、海外からも注目されています。



大天荘スタッフとサースフェー村観光局長（右から2人目）