

安曇野ブランドデザイン会議の進ちょく状況などをシリーズでお伝えします



新しい食材に果敢に挑戦!

黒豆プロジェクト

商品を開発しませんか!

産業部会「黒豆プロジェクト」では、安曇野産黒大豆（信濃黒）のブランド化を進めるため、昨年収穫した黒大豆を使った商品開発や調理、販売を希望する事業者等を募っています。なお、募集は市内の事業者等に限定させていただきます。

■**応募方法** 事業者等名、代表者名、住所、連絡先、希望する数量を電子メール、FAX、電話、郵送のいずれかの方法で、3月6日（金）までにプロジェクト事務局（産業観光部安曇野ブランド推進室）へお申し込みください。

■**その他**
※提供価格は事務局までお問い合わせください。
※黒豆の量に限りがあるため、希望数量は保障できません。
※安曇野産黒大豆（信濃黒）を使用した商品の認定制度の検討も進めています。

安曇野ブランドデザイン会議
(TEL77・3111 FAX77・6060)
✉azumino-brand@city.azumino.nagano.jp

信州サーモン
市民料理コンテスト 1次審査

市では、信州サーモンのブランド化を図るため、信州サーモン市民料理コンテストの1次審査を1月25日（日）、豊科保健センターで開催しました。

当日は8人の参加者が、それぞれが研究を重ねてきたオリジナル料理を披露しました。また、松本大学の学生が考案した試作品も展示されました。

審査は、6人の審査員により厳正に行われ、上位3作品と特別賞の計4作品が選ばれました。第2次審査は、3月20日（祝・金）に行われる予定で、最終的な順位を決定します。

- 1次審査順位**
- 1位 市澤諭史さん（長野市）
▽信州サーモングリエ
トマトソース
 - 2位 内山高志さん（池田町）
▽信州サーモンフライ
安曇野野菜とハーブたち
 - 3位 茂山英根さん（穂高柏原）
▽信州サーモンの韓国風和え物
特別賞 丸山貴子さん（豊科南穂高）
▽安曇野さんぽバーガー
- 料理コンテストで応募があったすべてのレシピは、各ご家庭の食卓や飲食店のメニューとして参考にしていただくため、近日常ホームページで公開します。



1次審査で1位に輝いた「信州サーモングリエ〜トマトソース」



地域をつなぐ 綱引き大会

2/1 堀金綱引き選手権大会

堀金綱引き選手権大会（同地域体育協会主催）が2月1日、堀金総合体育館で行われました。冬場の健康づくりを目的に始まったこの大会も21回を数えます。この日は、地域のスポーツ少年団や小中学生をはじめ、60代までの約450人が参加。熱い声援が送られる中、勝敗の結果に選手も応援者も歓声を上げていました。競技は、8人で引き合う一般的な綱引きのほか、ロープバランスくずしや三方引き綱引きの3種目が行われました。市内の若手米生産者グループでつくるチームで、今年初参加した「安曇野 Come（どっとこめ）」の浅川拓郎さん（堀金烏川）は、「優勝できなかったけど楽しくできました。体重を増やして、また挑戦したい」と意欲を話しました。



協働で取り組む 凍結対策

12月～ 光橋歩道の塩化カルシウム散布

豊科地域の光区・桜坂区と県は、光橋歩道の凍結対策として新しい取り組みを始めています。光橋は、毎年凍結しやすく、傾斜も急であることから、中学生の自転車の転倒が度々起きていました。これまでは地区のPTAが遠方の公民館から塩カルを運び、散布を行っていましたが、今冬からは県が歩道端に設置した塩カルや用具を用い、散布するというアイデアが試されています。県では、歩道への塩カル配布を原則行っていませんが、場所の特殊性や人手が確保できることなどから事業化されました。桜坂区の若林好一区長は、「住民も協力するので、行政もできることをしてほしいという姿勢を前向きに捉えてもらった。困ったら自分自身で解決しなければならないというだけでなく、皆で関心を持ってれば」と話してくれました。

召し上がれ わが家の味

1/31 明科で家庭料理の展示試食会

家庭料理や伝統食などを持ち寄って、地域に紹介する催し「我が家の味大集合（主催：YAM）」が1月31日、明科子どもと大人の交流学習施設ひまわりで開かれました。会場には、子どもからお年寄りまで約200人が集まり、おかず、おやつ、漬物の3部門に寄せられた約50品の料理を楽しみました。「結婚式の朝に実家の母が作ってご近所にお配りした思い出の味です」と紹介した井上祐司さん、玲子さんの「高原豆おこわ」は好評で、メモや写真に残す来場者の姿が見られました。主催者の一人の平林千代さん（明科東川手）は、「食を通じて交流ができ、来場者の皆さんも喜んでいただけたようです。今後も続けていきたい」と抱負を話してくれました。

