

地産地消だより

下野市地産地消推進協議会

下野市地産地消応援団にあらたに 3事業所が認定されました

下野市産の農畜産物を販売・提供する店舗や給食を提供する事業所、そして定期的にPRを行って、いる団体や個人の方を対象とした下野市地産地消応援団の認定について、3事業所の申請が7月23日の下野市地産地消推進協議会の中で審査され、申請どおり認定されました。

今後も引き続き広く募集を続けますので、一般店舗や給食事業を展開する事業所、さらには市外に店舗を持つ方々はぜひ、ご応募いただきますようお願いいたします。

◇今回あらたに認定された3事業所

- ・食楽彩
 - ・学校法人むつみ学園 認定こども園
 - ・むつみ愛泉幼稚園
 - ・学校法人むつみ学園 認定こども園
 - ・むつみ保育園
- あわせて現在46事業所が参加しています。

下野市地産地消応援団の 募集をします

■対象は下野市産農畜産物を販売・提供する店舗や給食を提供したり、

定期的にPRする事業所や個人の方です。

■PR資材をお渡しするほか、市の広報やホームページ等で取組を紹介いたします。

■経費はかかりません。

■今後も引き続き募集を行います。認定申請書は下野市ホームページからダウンロードできます。

問い合わせ先

下野市地産地消推進協議会事務局
(農政課 ☎(48)2143)



このステッカーが目印です

かんぴょう料理コンテストで市内の 青柳さんが最優秀賞を受賞

栃木県にかんぴょうが伝来して300年の記念事業として、かんぴょうを使った料理コンテストが開催されました。

応募総数は193点あり、かんぴょうを使った地域色豊かな作品や新しいかんぴょうの使い方など素晴らしいアイデア満載のレシピが盛りだくさんでした。

6月8日に1次審査会(書類審査)、6月25日に2次審査会(料理の



実演と審査員による試食審査)が道の駅しもついで実施され、市内上古山の青柳佳織さんが「ヘルシー！うれしー!!おいしー!!!かんぴょうの豆乳リゾット」で最優秀賞を受賞しました。

青柳さんほか受賞者の料理は8月4日に壬生町中央公民館で開催された「とちぎ・かんぴょう伝来300年記念大会」の式典で表彰され、同会場で料理の実演と試食が行われました。

問い合わせ先

農政課 ☎(48)2143

かんぴょうの未来について 考えました

8月4日(土)に壬生町で開催されました「とちぎ・かんぴょう伝来300年記念大会」において、「かんぴょうの未来を考える」をテーマとしたパネルディスカッション

が開催されました。

この中で、生産者代表として栃木県農業士である池田 榮氏(中大領)がパネリストをつとめ、かんぴょう生産の現状や今後の消費拡大、生産振興など参加者の皆様とともに考えました。

○コーディネーター

宇都宮大学農学部教授 宇田 靖氏

○パネリスト4名

栃木県農業士 池田 榮氏

栃木県干瓢商業協同組合理事長

谷野 方昭氏

小山商工会議所副会頭

大森 武男氏

アサヒクッキングスクール校長

吉野ひろみ氏

