

中野市地域おこし協力隊がゆく!

信州ながの日和

File: 7

ドローンで空からの中野市を撮影中。おススメの場所あったら教えてください!

今月の協力隊員 青木一弘 隊員
 問 地域振興課 ☎ 38-3111



「信州なかのフェア in 横浜報告の巻」

10月23日に開催した信州なかのフェアin横浜。僕たち地域おこし協力隊も参戦してきました。交流のある市内生産者の皆さんから提供いただいた、りんごジュースや果物ジャムなどの試飲試食コーナーは、多くのお客さんが立ち寄り、中野市の味に触れていただくことができました。

また、『フラワーえのき』『バイリング』などの農産物の販売も時間内に完売する人気でした。来場者は約2,800人。市外の消費者の皆さんと交流もでき、また、中野市の農産物をPRするとても良い機会になったと思います。このイベントで聞いた声に刺激を受け、次の協力隊としての活動につなげていきたいとも思いました。



1_ 信州なかのフェア in 横浜でのブース出店様子
 2_ 丸久果樹園など生産者の皆さんと交流を深めています
 3_ ドローンで空からの景色を撮影



信州なかの巡り EYE ウォークのエノキタケ工場見学。とれたてエノキを味見



信州中野おごっそフェアでは、ほとんどの飲食店ブースがきのこ料理を出品



信州なかのフェア in 横浜で市内飲食店が腕を振ったきのこ料理の試食品



子供たちに大人気! えのきたんとうキノコフレシズ



「えのき茸たっぷりメンチカツ、揚げたてだよ」と呼び込むきのこ生産者のThree

池田市長の vol.58 わくわくレポート

中野市ときのこと



▲信州中野おごっそフェアのN-1グランプリで「えのき茸たっぷりメンチカツ」を食す

中野市の農産物は豊かでもたまたその品質においても他に比して優れたものがあることは、市民の皆さんもご承知のとおりである。そして、きのこ産業は全国でもその出荷額において群を抜いたものがあり、市経済の大きな支えとなっている。そうした中で、きのこの健康に係る機能性は、注目されている。きのこは、豊かな食生活を支え、私たちの健康維持にも大きく貢献している。

市では「健康長寿のまち」を目指して、もろもろの施策を展開しているが、きのこをはじめとした新鮮な食材の豊富さ、またその機能性は、これを活かすことによりさらに発展することが期待されている。古来、「医食同源」という言葉があるが、地域の土や空気ですぐれた食材を体に取り込むことは、地域の自然・風土にあった身体をつくり、地域ならではの健

康を維持できるといわれている。もとより、食材には肉類、野菜類に加えて菌類があり、これらをバランスよく摂取することが大切だとする説がある。

10月20日、21日と2日間にわたり「信州中野おごっそフェア」が開催された。中でもきのこを使った創作料理が各種提供されていた。これからは市民の皆さんにもきのこを食べていただきたいと思う。市内のエノキダケの生産量は全国シェアの約40%を占める。また、栽培されているきのこの種類も多品種にわたっている。まさに、中野市はきのこ王国である。

食材の豊かなまちを強みに、「食」の中野市を市民の皆さんと一緒に築いていきたい。

【特集】ナカノキノコの進化論

終わり

「中野市つてきのこ有名なんだね」

そう聞かれたとき、あなたならどう話し始めますか――。

また、彼らと同じ地に住む私たちもこの進化を体感する。

開発への意欲と未来を見据えた人たちの活動がきのこの名産地としてのブランドを作り、新たなステージへと歩み始める。

「これ新しく作ってみたんだよ」と笑顔できのこの新商品を出す飲食店。

日本一の生産量に満足することなく、きのこ消費拡大に尽力する生産者たち。

開発への意欲と未来を見据えた人たちの活動がきのこの名産地としてのブランドを作り、新たなステージへと歩み始める。



小学校の社会科見学コースは、きのこ工場が定番



エリンギの収穫体験



学校給食も、健康的なきのこの献立になるよう工夫がある