

『地域魅力発信プラン』をご存じですか？

各地域自治区では、地域ごとのまちづくりの将来像と、それを実現するための取り組みをまとめた「地域魅力発信プラン」を策定しています。皆さんのお住まいの地域では、どのようなプランでまちづくりが進められているのか、市ホームページを確認してください。



地域魅力発信プランはこちら！

地域のお宝を探し、磨いて、広めよう！ —地域のお宝発掘・発展・発信事業—

どの地域にも、歴史や伝統行事、人材といった、そこにはかない「お宝」があります。市では、これを磨き上げて発信し、「地域魅力発信プラン」の実現を推し進める事業に対して、補助金を交付します。募集は今後、地域自治区ごとに行う予定です。

■補助金額／地域自治区ごとに毎年度 200万円

■事業期間／5年間(期限は平成32年度まで)

■対象事業／地域協議会が地域魅力発信プランに関連すると認める事業

■事業対象者／5人以上で組織された団体

ポイント1 **さまざまな団体が参加可能！**
5人以上で組織された団体であれば、誰でも提案できます。(審査により1つの事業を選定します)

ポイント2 **複数年度の事業も実施可能！**
3年以内の継続する事業にも取り組むことができます。(必要性が認められれば平成32年度まで更新できます)



宮崎市長
戸敷 正

皆さんの素晴らしいアイデアをご提案ください。



▲詳しくはコチラ

外部の人の力も借りて お宝を見つけました！

プロジェクトにつながる最初のきっかけは、シニア野菜ソムリエの湯浅まき子さんと一緒に開発した「わにつかおろしハンバーグ」でした。ご当地グルメを考える上では、湯浅さんのような外部の方のアイデアがとても参考になりましたね。また、大根やぐらで交流会を開催することになったのも、雑誌の取材で東京から来られた農産物流通コンサルタントの山本謙治(通称：やまけん)さんが「大根やぐらでお酒が飲めると楽しいでしょうね」と話をされたのが発端でした。町に長く住んでいると、身近にあるお宝に気付きにくいのも事実。これからたくさんの協力をいただきながら、特産品の開発を進めていきたいです。



シニア野菜ソムリエの湯浅まき子さんと開発した「わにつかおろしハンバーグ」。干したくあんを刻んで入れるなどの工夫が凝らされています。



試作品の一つである茶麺(右)。小麦粉と混ぜ合わせやすいように、茶葉を石臼でひき、きめの細かな粉にします。

地域内の人も外の人も、みんな田野に愛着を持ってくれているのがうれしいです！



おおやま たかのり
田野まちづくり協議会事務局長 大山 高德さん

大根やぐらを交流会会場に！

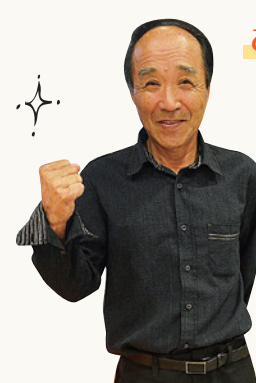


えびはら いわお
元 八重地区公民館館長 蛭原 厳さん

大根やぐらでの交流会は前例がなく、企画を聞いた時は驚きました。一番寒い時期で、農家の繁忙期でもあったので悩みましたが、婦人会の皆さんなどが協力してくれて大成功。町の団結力を感じました。

最近は大學生と交流してまちづくりのヒントを得ているよ！

お茶の新たな可能性を発見！



たなか やすあき
田野町茶業振興会 田中 康明さん

お茶を使った口当たりの良い麺作りの相談を受けて、できるだけ細かい粉にするようアドバイスしました。どこにも負けない田野町のお茶を、もっとたくさんの人に味わってほしいと思っています。

活動は長く続けて広がりを生んでいきたいね！

お茶を使った麺作りに挑戦！



おがた ひであき
飲食店経営 緒方 英明さん

田野町特産のお茶は、飲み物やお菓子に使われるのが一般的でした。料理として活用できないかと考え、思い付いたのが麺。市内で作られた小麦粉と一緒に練り込み、メイドイン宮崎の茶麺作りに取り組んでいます。

風味豊かな田野の茶葉をぜひとも商品化したいです！



B



D

C



A

始めよう！

【特集3】

まちの「お宝」探し！ —田野町の「食」魅力を発信！—

私たちのジモトを魅力溢れるまちにしたい！ 市内各地では、地域魅力発信プランに沿って、さまざまなまちづくり活動が行われています。どの地域も、世代や立場を超えて手を取り合い、活動に取り組んでいる皆さんがいっぱいです。今回は田野町の取り組みを紹介します。
[問] 地域コミュニティ課 地域まちづくり推進室 ☎42-9205 FAX22-0200

- A 今年1月に開催された「漬物TALK(トーク)第1回大根やぐらの下で交流会」。
- B 漬け物用大根を干すために組まれる大根やぐら。高さは約6mもあります。
- C 交流会当日は紅のだいこん研究会女性部や地元の皆さんが準備に奔走。
- D 細巻きや桜漬けなど、紅のだいこんは食材として大活躍。

平成27年9月に開催されたプロジェクトの初会合。



市長を交えて茶うどんや茶おにぎりの試食。

「地元を元気にしたい！」
「オール田野でチャレンジ」
特産品を使ってご当地グルメを作ろうと集まった、田野町の皆さん。「田野まちプロジェクト」と名付けられたこの活動は、市や田野まちづくり協議会の呼び掛けからスタート。特産品の生産者が材料を提供し、試作品の調理は地元の飲食店が協力するなど、オール田野で取り組んでいます。
「これまでも、大根やぐらイルミネーションなどのイベントは経験がありましたが、料理は素人。そこで飲食店の皆さんに相談すると、地元を元気にしたいという思いは同じということが分かり、みんなで一緒にやりましょうとなったんです」と話すのは、田野まちづくり協議会事務局長の大山高德さん。プロジェクトには紅のだいこん研究会や、田野町茶業振興会なども参画。何度も試食を重ね、今年1月には、大根やぐらの下で交流会を開催しました。

みんなでがんばっちゃうよ！！ —プロジェクトの皆さんに聞きました—