

「地域のひろば」で、「ふるさとじまん」を紹介します。

皆様の地域の「ふるさとじまん」の写真とコメントをどしどしお寄せください。
お問い合わせ先 電源地域振興センター 企画調査部広報課

電話 03-5562-9730 FAX 03-5562-9802 e-mail kouhou@div.dengen.or.jp



越のルビー

梅などの野菜や花卉の畑作園芸も盛んな地域です。
秋の味覚の女王は、越前柿です。平種無という四角い形が特徴の渋柿を二酸化炭素による「ガス脱渋」で一週間かけて行うことにより、日持ちのよい「あわせ柿」となり、みずみずしくおいしいままの状態が皆様にお届けすることができます。
柿はヘルシーフルーツの横綱。「柿が赤くなると医者が青くなる」と言われています。



あわら市役所 市長室 政策調整課
電話 0776-73-8001
URL <http://www.city.awara.fukui.jp/>



越前柿

知恵と丹精で
秋の味覚の女王に！

福井県 あわら市

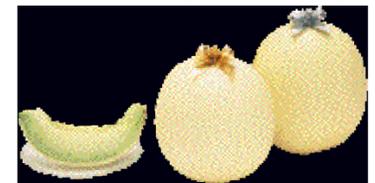
電源地域から届いた

ふるさとじまん

秋田県 八竜町



高級メロンを原料に使った
メロンワイン「太陽のしずく」



八竜町は秋田県北部に位置し、日本海と八竜湖に面した平地農村地帯です。メロンが特産品で、六月から八月にかけてはメロンの収穫期で、購入に訪れる観光客でにぎわいます。
メロンを使った特産品として開発したワインは、降り注ぐ太陽のもと、日本海に面した砂丘畑で育った、高級メロンをぜいたくに使っているため、太陽のしずく「と命名されました。
冷たくひやしてお召し上がりください。甘くてさわやかなメロンの香味が際立つ逸品です。アルコール度数を低く抑えているので、女性にも



砂丘温泉ゆめろん
電話 0185-85-4126
URL <http://www.shirakami.or.jp/yumeron/>

人気があります。

販売は町の唯一の温泉、砂丘温泉ゆめろんで取り扱っています。日本海や世界遺産の白神山地帯を一望できる高台に位置しているすがすがしい気分が味わえます。お風呂に入ってから白神山を眺めるのが、太陽のしずくを味わうのはいかがでしょう。

千葉県 袖ヶ浦市

袖ヶ浦の豚がまはっぴー
「たちはひめ弁当」



「たちはひめ弁当」



「手作りみそ」

「いんげんのつくた煮」

袖ヶ浦市内で生産される農畜産物を材料にして、袖ヶ浦のおかあさんたちが心を込めて作る「たちはひめ弁当」。太巻き寿司や野菜のかき揚げ、煮物など季節によって内容が変わります。四季を感じる袖ヶ浦百パーセントのお弁当です。ぜひ味わってみてください。

また、特産品としては、自然派志向にびつたりの、低塩で保存料を一切使わない「手作りみそ」や、「いんげんのつくた煮」

お弁当のおかずや

お酒のおつまみに最適ないんげんのつくた煮(甘口、甘さ控えめあり)などがあります。



(問合せ先)
袖ヶ浦市観光協会(袖ヶ浦市役所経済振興課)
電話 0438-62-2111 内線365
URL <http://www.city.sodegaura.chiba.jp/>

(注文先)
JAきみつ平川経済センター
電話 0438-75-2001

自然の物をそのまま
炭にしてみました！



「お炭つき」の種類によって内容物は多少異なります

山口県 福栄村



「福の里企業組合」のみなさん

鉄道も国道もない。もちろんコンビニもない。信号機は一つあるだけ。赤瓦の家屋と竹林がのどかな田園に映える。
「人にとっておきの村」福栄村に、平成九年にオープンした道の駅「ハビネスふくえ」の売店で、現在、ひとときわ注目を集めている商品が「お炭つき」です。「お炭つき」は、松ぼっくり、クリのイガをはじめ、ナス、カボチャ、トウモロコシなどの野菜まで自然の産品をそのまま「炭」にしたもので、インテリアグッズとして最適です。また、かこの底には除湿効果の強い竹炭がたくさん敷いてあり、お部屋の脱臭や浄化にも効果があります。



福栄村役場 企画調整課
電話 0838-52-0122
URL <http://www.joho-yamaguchi.or.jp/fukuesho/index.html> (福栄村商工会)

福の里企業組合
電話 0838-53-0824