

謹賀新年

笑顔と活力があふれ、川根本町のことを誇りに思う「心がふれあう感動のまちづくり」。共に築いていきましょう。

町民の皆さまには、希望と輝きに満ちた新年を迎え、お健やかに過ごしていただくことと心からお慶び申し上げます。平素は、町政全般にわたり温かいご支援、ご協力をいただき、厚くお礼申し上げます。

来事がありました。登録をスタートと捉え、南アルプスからの恩恵に感謝し、エコツーリズムの拡充や環境教育の推進、環境に配慮した農業などをより一層進めてまいります。

ニューズもありました。これは、平成22年度認定の本町が誇る絶品の茶葉・天空の茶産地「川根奥光」に続く2商品目の認定で、地場産品の活性化と生産者の皆さんの自信とやりがいにつながると信じております。

町長就任来「心がふれあう感動のまちづくり」を町政運営の柱に掲げ、さまざまな施策の実現に取り組んでいます。特に3つの柱として推進している「安心して住めるまちづくり」「農業が元気で、豊かな経験・自然を生かしたまちづくり」「交流とふれあいのまちづくり」については、川根本町らしい一体感のあるまちづくりが推進できているとあらゆる場面で実感させていただいております。町民の皆さまの積極的なまちづくりへの参画に感謝申し上げます。

また、昨年7月には期間限定で大井川鐵道の「きかんしゃトーマス号」の運行が始まりました。国内外で大きな反響があり、リアルトーマスの集客力に大変驚かされました。本年の運行も決定していますので、地域の活性化対策を考えていきます。

そして、本年9月には川根本町が誕生して10年を迎えます。皆さまとともに生誕10周年をお祝いするとともに、本町の輝かしい未来に向け、さらなる飛躍を目指したいと思います。

最後にになりましたが、町民の皆さまのご協力と参画・協働をお願いいたします。本年が羊のごとく穏やかに幸せに満ちた一年でありますことを祈念申し上げます。よろしくお願いいたします。

住民サービスの向上を目的に重点的に取り組んでおります。高度情報基盤整備につきましても、4月から順次サービスを開始いたします。悲願でもあった情報格差が解消され、これからはこの町に合った情報通信技術の活用を検討していきます。

川根本町長

昨年6月に南アルプスユネスコエコパークの登録が決定し、新たに世界に誇れる宝が誕生するという大変うれしい出

昨年11月には、「しずおか食セレクション」に川根本町ゆず

鈴木敏夫

川根時間 chez メゾンナカミチ テ・パラディ 川根スイーツ LIVE in ホシザキ

町農業経営振興会(小平史郎会長)では、本町産農産物を使用したスイーツを開発し、町内の飲食店や宿泊施設でメニューとして提供するプロジェクトに取り組んでいる。10月21日、島田市内でスイーツ開発を監修したフランス料理店「メゾンナカミチ」オーナーシェフの中道敦さん(浜松市在住・徳山区出身=53歳)がスイーツづくりを実演するイベントが行なわれた。



味だけでなく、目を引く盛り付けに注目が集まる

地元食材で 地目玉をつくる

今回のイベントを企画した小平会長は「川根茶と相性が良く、本町産の農産物の魅力を生かしたスイーツの開発を目指したい」と話し、参加者からも商品化に向けた具体的な発言も聞かれました。今後は各店舗にて試作品づくりに取り組み、今春以降の販売を目指していきます。

今後の商品化に向けて

「寒暖差が大きい川根本町で育った農産物は風味がはつきりしており、スイーツの材料に向いていると感じます」と話す中道さん。当日は、スイーツの商品化を目指す町内の飲食店や民宿経営者などに向けて、ブルーベリー・イチジクを具材としたエッグタルトや本町産の紅茶の粉末を生地に練り込んだロールケーキなど全8品を実演製作しました。参加者らも、材料の下ごしらえの方法や盛りつけ方のコツなどを質問しながら熱心に作り方を学びました。また、試食に際しては、本町産の普通煎茶と紅茶が用意され、スイーツとの相性の良さを確かめました。

地元食材の魅力を生かし川根茶に合うスイーツを



▲川根茶とスイーツの相性はいいと話す小平会長



▲「ふじのくに食の都づくり仕事人」でもある中道さんの技術に見入る参加者



▲町内の飲食店や民宿などから12人が参加し、中道さんから調理の手ほどきを受けた