



四万十市ふるさと応援団 ニュース《第12号》 2011/4/13

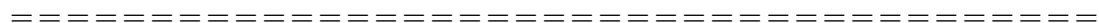
本市の桜は満開を終えて散り始めました。これからはどんどん昼が長くなり、何をするにしてもちょうどいい季節の到来。とてもワクワクします。

さて、四万十市ふるさと応援団ニュースの第12号をお送りします。

四万十市の「新しいもの」情報です。



★ 四万十ヒノキの家 オープン！



高知県はヒノキの蓄積量が日本一。主要な産地は四万十川流域（四万十市、四万十町、中土佐町など）で、その中でも本市が1位。つまり本市が日本一のヒノキの産地といっても過言ではありません。

その本市の山々で育ったヒノキをふんだんに使用した「宿泊体験型モデルハウス 四万十ヒノキの家」が四万十川のほとりにオープンしました。

四万十川流域で育ったヒノキの利活用促進と「四万十ヒノキ」としてのブランド化を図るため、ヒノキの良さを体験、実感してもらおうと市が整備したものです。

香り立つヒノキのにおい、ゆとりある落ち着いた空間、そして目の前には雄大な四万十川がゆったりと流れています。

本市にお帰り、お越しの際にはぜひご利用ください。

○所在地 四万十市田出ノ川8番地2

○料金 見学：無料

宿泊体験（1泊）：20,000円（4人まで）

4人を超える7人までの1人につき3,000円

催事：1,000円（1時間当たり）

○開館時間 9時～17時

※宿泊体験者がいる場合は、9時30分～16時

○休館日 毎週月曜日（月曜日が祝日の場合は、その翌日）

12月29日～翌年1月3日

◎建物の様子は下記URLまで

<http://www.city.shimanto.lg.jp/top-img/2011/0412/index.html>

〔問い合わせ先〕

大川筋地域振興組合

〒787-1229 高知県四万十市田出ノ川 24

TEL：0880-31-8400 FAX：0880-31-8401

Mail：kawarakko@40010.com

★ 農商工連携で四万十の新しい特産品が誕生！

=====

農産物などの地域資源を活用しながら農林水産業者と商工業者がお互いの「強み」「ノウハウ」を持ち寄り、商品開発などを行う農商工連携プロジェクト。

市では、産業振興や雇用の創出など、さまざまな波及効果が期待されるこのプロジェクトを推進してきました。

そして、新しい四万十ブランドがついに誕生！

ぜひご賞味ください。

■有機野菜等を使用した「かりんとう」

からだにやさしい有機野菜等を使用し、「地元では身近なおやつとして、かつ都心部をターゲットにできるお菓子」というコンセプトで「手作り感」にもとことんこだわりました。

プレーン、ゆず、しょうがの3種類を用意しています。価格はそれぞれ1袋45gで230円です。

〔商品紹介リーフレット〕

http://www.city.shimanto.lg.jp/gyosei/assistance/new_product_02.pdf

〔ご注文・お問い合わせ先〕

有限責任事業組合 LLP しまんと

〒787-0014 高知県四万十市駅前町 7-1

TEL：0880-34-0304 FAX：0880-34-0304

Mail：local@shimantollp.net url：http://shimantollp.net

■四万十市産の栗を使用した渋皮煮・焼き栗

かつての10分の1まで落ち込んだ西土佐地域の栗の現状を打開するため栗を地元で加工し付加価値を高めて地域外に売り込もうと開発に着手しました。

市内産の特徴である栗本来の甘みや旨みにこだわった商品です。価格は、渋皮煮が800円(70g)と1,260円(100g)。焼き栗(小)が300円(200g)です。

また、上記商品のほか、甘露煮も間もなく販売を開始する予定です。

[商品紹介リーフレット]

http://www.city.shimanto.lg.jp/gyosei/assistance/new_product_03.pdf

[ご注文・お問い合わせ先]

株式会社しまと美野里

〒787-1603 高知県四万十市西土佐用井 862-1

TEL: 0880-31-6300 FAX: 0880-31-6302

Mail: minor@nishitosa.net url: <http://shokoren.sakura.ne.jp/shimanto-minori>

◎そのほか、「ぶしゅかん」のドレッシング・ポン酢・かけダレも秋頃の販売開始に向けて準備中です。販売できるようになりましたらお知らせします。

[商品紹介リーフレット]

http://www.city.shimanto.lg.jp/gyosei/assistance/new_product_01.pdf

※「ぶしゅかん」とは・・・

「ぶしゅかん」といってもご存じない方も多いと思います。

「ぶしゅかん」とは、和名を「餅柚(もちゆ)」といい、九州の一部や高知県などで古くから栽培されている酢ミカンで、旬は8月中旬から9月中旬です。庭先で栽培される程度で高知県では直販所などで売られていますが、その生産、消費のほとんどが四万十市周辺に集中しています。

大きさは「スダチ」よりも少し大きく、「ユズ」より少し小さいです。

食べ方は、刺身にそのままかけたり、果汁を醤油と混ぜたり、皮を刻んでさしみに添えたり、酢の物などに使ったりと、高知出身の方にとっては、なつかしいふるさとの味ではないでしょうか。

★ ご意見、ご提言の募集

=====

※本文削除