

◆◆ 読者プレゼント ◆◆

抽選
5人

真田のコシヒカリ 小松姫 1kg
(1,000円相当)



有機認証済

もちもちして
甘さが広がる

応募方法 はがき、または市HP応募フォームに住所、氏名、年齢、電話番号、広報紙の感想や要望を書いて応募。プレゼントは市役所で受け取り
締切 4月22日(金)必着
宛先・問合せ 〒378-8501 沼田市下之町 888 秘書課 広報広聴係 ☎内線4006



ぬまた起業塾卒業生 05

コンクール金賞 真田のコシヒカリ全国へ

(株)金井農園 ー白沢町上古語父ー



金井繁行さん(1期生・写真左) ▲ HP



甘い香りがただよいキラキラと輝く米粒。かむともちもちとして甘さが広がる地元米「真田のコシヒカリ」小松姫は、「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」で何度も金賞を受賞している。

米は約400年前に沼田城主の真田信之が引いたと言われる真田用水の水で作られる。金井さんは2013年に脱サラし、農業経営者になったが売上不振に悩んだ。ぬまた起業塾で販売のアプローチやパッケージデザインを学び、地道に行動を続けた結果、料理店や個人から注文が入り、徐々に全国に広がっていった。

金井さんは川場村産コシヒカリ「雪ほたか」の認知度に並ぶ目標を掲げ、「食事が楽しくなるお米を提供したい」と意気込んでいる。

ぬまたの旬をクッキング No.18

スパラガスとホタテ貝のソテー

シンプルな味付けがアスパラガスの甘味を引き立たせます。金井さんのご飯がもりもり進みます



クックパッドでレシピ公開中

沼田市クックパッド

検索



地域おこし協力隊だより No.18

県内初 棚田遺産に認定

高津修

石墨町の棚田再生事業は、私が着任する以前の2018年、薄根地域ふるさと創生推進協議会(山口耕会長)が中心となって始まり、今年で5年目です。農林水産省は3月、棚田の景観維持などで優れた取り組みを行う「つなぐ棚田遺産～ふるさとの誇りを未来へ～」に、石墨棚田を認定しました。認定は県内で初めて。名誉であると同時に、その名に恥じぬよう活動しようと気が引き締まる思いです。

令和元年に閣議決定された「棚田地域振興法」に基づく「指定棚田地域」の指定にも申請中。認定されるとこちらも県内初となり、美しい棚田のある地域として、薄根地域をはじめ本市が全国に認知される足掛かりになると関係者一同盛り上がっています。

このタイミングで、薄根地域の活性化に携われることはありがたく、力を合わせて新型コロナを乗り越えてきた経験は貴重です。協力隊の活動は残り7カ月。市民としてこれからも地域と関わっていきたいと思います。

問合せ 観光交流課交流推進係 ☎内線5031

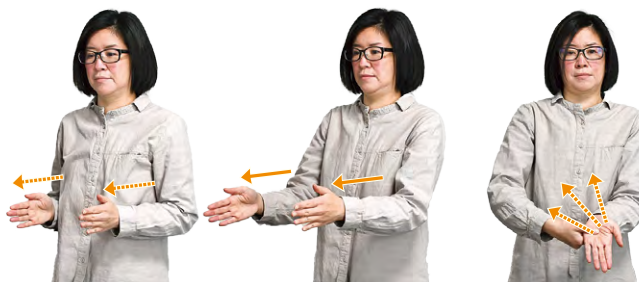


HP 薄根地域ふるさと創生推進協議会

チャレンジ
手話



「18道の駅」



両手を開いて指先を前に向け、手のひらを向かい合わせて同時に前へ出す

左手のひらを上に向け右手の親指と4指ではさむ

手話を身近に

手話に親しめるように毎月紹介します

動画をチェック
応用編に挑戦



問合せ 社会福祉課障害福祉係 ☎内線3109