

木曾

賞長会「木曾牛おやき」鹿肉ソーセージ

県内の地域づくり団体約1200団体でつくる「地域づくりネットワーク長野県協議会」は27日、団体同士の連携を深める「やまびこフォーラム」を木曾郡木曾町で開いた。今年はスローフードによる地域おこしがテーマ。約100人が参加し交流した。

地域対抗スローフードコンテストには10圏域ごとに出品があり、参加者が食べ比べ。投票の結果、諏訪郡富士見町猟友会の「鹿肉ソーセージ」と木曾町の加工施設「みたけグルメ工房」の「木曾牛おやき」が会長賞に選ばれた。

ほかにも松本大（松本市）の白戸洋教授のゼミ「県内スローフード食べ比べ」

地域づくり協議会コンテストが出品した「山賊焼き」、上伊那郡箕輪町の「古田おぼちゃん会」の「そば饅頭」などが並び、それぞれ高い評価を受けていた。

富士見町猟友会の戸井口一人さん（33）は「試作を重ねてやっと提供できるようになったところで表彰され、驚いた。今後も改良を重ねていきたい」と喜んでいた。

講演した食環境ジャーナリスト金丸弘美さん（58）東京は「景観やエコシーとセットで売ることが大事。ひと工夫すればヒット商品になる」と助言していた。



県内10圏域ごとに出品されたスローフードを試食する参加者ら