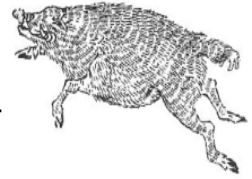


“食”からの産業おこし・地域づくり交流研修会

と き : 平成20年2月21日(木) 午後1時30分から4時20分

と ころ : 美郷町粕淵 ゴールデンユートピアおおち

参加者 : 町内・町外 興味のある方はどなたでもご参加できます



開催主旨 過疎化と高齢化の進行の伴う個々の活動の低下が懸念される昨今、合併後何となく隣接する町の草の根での連携が希薄になった感がありませんか？このたびの交流研修会は、邑南町の産直市みずほ、川本町役場特産担当者を招いての“食”にまつわる事例・講演を通して“食”からの産業おこし・地域づくりのきっかけづくりを目的に開催いたします。

併せて、地域資源の活用が注目される今、寄生虫がご専門の大阪市立大学医学部助教授 宇仁茂彦先生をお招きして『地域資源としてのイノシシの活用と獣肉利用における課題と対策』の基調講演も開催し地域ブランド力を高めます。

食の連携



地域ブランド

食材・素材提供

供給・販売



共通の地域資源



「川本町はどんな取り組み？誕生した道の駅は？」

「邑南町の産直市はどんなものが売れているの？」「うん、これなら無理せず連携できる」



旧美郷町邑智給食センターを利活用したそうざい加工施設が1月18日オープン。研修会当日は、山くじらを素材にした“山くじらの鍋の素”(肉味噌)と山くじらの佃煮が振舞われます。

女性9人で結成されたおおち山くじら倶楽部が研修を重ねて新商品開発を手がけました。是非、ご賞味下さい。取引商談もお待ちしています。

山くじらには味噌がつきものじゃな・・・。
そうじゃ、山くじらの味噌や佃煮だと、椎茸や山菜、野菜、こんにゃく、お餅と一緒に
なった料理メニューができるわけじゃ。白ねぎのPRにも一役かいそうじゃな。



主催 : 美郷町ブランド研究会・美郷町雇用促進協議会

共催 : 美郷町役場 ・おおち山くじら倶楽部

問い合わせ先 : (0855) 75-1214 美郷町役場産業振興課まで (裏面)

【プログラム】

13時30分 開会 あいさつ

13時40分 事例・講演

(1) 『みずほ産直市の取り組みと消費者動向』

講師：邑南町 産直しみずほ企業組合
専務理事・事務局 上田郁生 氏

14時10分 (2) 『健康をキーワードにした食の産業おこし』

講師：川本町役場産業振興課
係長 櫻本 博志 氏
主任 竹下 征二 氏

14時40分 休憩 10分間

14時50分 基調講演

『地域資源としてのイノシシの活用と獣肉利用における課題と対策』

講師：大阪市立大学医学部助教授 宇仁茂彦 氏
(内容) 1) 美郷町イノシシのガイドラインのポイントについて
2) 人獣共通感染症について
3) これからの問題になる新型インフルエンザについて
4) そのほか

15時50分 山くじら新商品発表・試食会・商談会

おおち山くじら倶楽部 (部長 吉川統子ほか)

商品名 1) 「山くじら鍋の素」・・・みそ汁

山くじらのスープと6種類のこだわり味噌などをブランド
肉だけでなく魚介類にもぴったりの酷のある味わいが売り

2) 「山くじら佃煮」

山くじらのほか、ごぼう、干し椎茸、ふき、海草など
がこだわりの醤油で味付けされたあっさり味の佃煮
ご飯がほしくなる逸品、一杯の後のお茶漬けにも最適

16時20分 終了予定



会場では特産や食育、イノシシ生体搬送など山くじらの郷の活動も紹介しています



【基調講演講師プロフィール】 宇仁 茂彦 (うに しげひこ) 氏

現職 大阪市立大学医学部助教授、医学博士、専門は寄生虫学。

米国オハイオ州ケースウエスタン・リザーブ大学、WHOマラリア研究センターにマラリアワクチンの研究。
パリのフランス国立自然史博物館・寄生虫研究所でフィラリアの系統進化の研究。最近の研究は、わが国の
野生動物(クマ、カモシカ、シカ、イノシシ)の寄生虫、特にフィラリアへの感染についての研究。

平成16年旧邑智町時代からイノシシの寄生虫の分析をされ、平成17年度からイノシシの捕獲・解体にか
かわる生産者組合員や農家に講義研修を通じて予防対策を指導(内閣府認定の美郷町地域再生計画、厚生労
働省地域提案型雇用創造促進事業関連)

自らの4年間の分析研究結果もとに平成19年3月「イノシシ有効活用の指針(ガイドライン)」を作成さ
れ、関係者・消費者にわかりやすくガイドラインの啓発手段としてリーフレットを監修。

