



# CITY WATCHING

## クローズアップ CLOSE UP

### 総社築いた秋元公顕彰

江戸時代初期、上野総社藩を治め善政を敷いた秋元公。その顕彰を目的に総社市民サービスセンターで11月12日、総社秋元公歴史まつりを開催しました。会場は鎧兜を着た武者の登場で熱気いっぱい。今も愛される秋元公へ思いをはせる一日になりました。



### イタリアの食文化堪能

11月10日から12日まで、中央イベント広場でイタリアの新酒解禁を祝うノヴェッロ祭を開催。友好都市オルビエート産のワインを味わう人でにぎわいました。期間中、ナンバーワンピザを決める催しなども行われ、イタリアの味覚を楽しむ3日間になりました。



### 観光での地域振興探る

11月9日から11日まで、全国商工会議所観光振興大会を開催。全国から集まった約1,800人を、群馬交響楽団の演奏などで盛大に迎えました。全体会議では、本市出身の日本商工会議所・三村会頭が登壇。観光資源を発掘し、新発想で磨く施策を共有しました。

近藤さんが組合長を務める富士見農産物加工組合は、平成3年にできた女性だけの組織。富士見農産物直売所を運営していて、女性ならではの視点から地域活性化や地産地消に取り組んでいる。

明などができよう、直売所の店員はみんな組合員。また、直売所に来られない人のために訪問販売も行っています。さらに目黒区などの都市間交流にも力を注いでいる。これらの多彩な取り組みが評価され、組合は昨年と今年、農林水産大臣賞などを受賞した。

## 直売所はみんなの元気の源

富士見農産物加工組合  
組合長  
近藤昌子さん・64歳  
富士見町皆沢



## 赤城の恵ブランド

森そだちサーモン

vol.49

☎おおさき ☎027-283-4325



淡水ならではの味、森そだちサーモンを味わってください。

赤城南麓の湧き水で育ったおおさきの淡水養殖トラウトサーモン「森そだちサーモン」。その身は鮮やかな赤色で、季節や気温によって調整しながら飼料を与えて育てています。「海で育てるのに比べ、淡水で育てるにはより長い時間がかかります。その分、じつ

くりと丁寧に。農業などのほかの業界のことも学び、それを生かしながら、常に新しいチャレンジをしてより良いものを目指しています」と大崎さん。卵から育て、出荷時には一匹一匹色や質をチェックしながら作業し、水揚げから5分以内の処理で鮮度を保っています。淡水で育った養殖サーモンは、脂に旨みがあるのにすっきりしています。市内飲食店や旅館で食べられます。

丁寧な作業から生み出されるプリプリの歯ごたえを楽しんでみてください。

