

H26 木曾のそば推進協議会の活動経過

1 木曾産そばの生産性及び品質向上対策（そばの収穫調製研修会、9/24）



開田高原のそば圃場での収穫適期判定の研修会
・講師：試験場研究員、農業改良普及センター

開田高原振興公社でのそば収穫調製・保管の研修会
・講師：先進地域の飯島町本郷農産の代表

2 木曾産そばのPR活動（木曾産そば使用をPRする銘板作製と贈呈式による配布、9/24）



PR用銘板の贈呈式
配布した銘板は木曾産そばによる地域振興であるので、材料を木曾産ヒノキにするなど木曾産にこだわったものにした。

左側：ロゴマーク作成者の田口さん
右側：「木曾産そば」書の作成者の鈴木さん

3 東京銀座NAGANOの木曾の食材イベントですんきそば提供のPR活動(12/8)



銀座 NAGANO でのすんきそばの調理と説明



銀座 NAGANO で提供した木曾の食材を利用したメニュー

4 第12回すんきコンクールでのすんきそばのPR活動(12/5、木曾合同庁舎)



協議で提供したすんきそばを約100名程の参加者に試食提供。



すんきかきあげの参加者に試食提供。