

木曾のそば推進協議会 H28活動経過



↑写真1 木曾産そば生産性・品質向上研修会
160708 アース開田ほ場

↓写真3 先進地視察研修
160905 茅野市



↑写真2 そば収穫前巡回指導会



↑写真4
スタンプラリー抽選会
170127 木曾合庁



↑写真5 のぼり旗
左が新規作成した「すんきそば」

情報提供資料

〔冷やしすんきそば〕



【作り方】

- つけ麺用つゆ（味が濃いもの）をお椀に入れる
- そばをゆでて よく冷やしてから水切りをしっかりとる
- 水切りの出来た「そば」を椀に入れる
- 「すんき」を乗せ 「すんきつゆ」をかけてできあがり

そのままでも美味しいですが お好みで薬味を
ネギ、わさび、まぐろ系がき、七味 お試ください

ポイントは そばのゆで加減と つけ麺用のつゆ

＜＜＜ そば処 たけみ ＞＞＞



← 地元食「うきふ」

↑写真6 冷やしすんきそばレシピ

木曾のそば推進協議会の活動紹介

《地元産そば需要拡大プロジェクト》

観光客や地元の方に、木曾産の美味しいそばを継続的に提供するため、生産者、そば店等が連携して生産・品質向上対策に取り組むとともに、木曾のそばをPRして地域活性化を図る。

生産及び品質向上対策




左) 生産性・品質向上研修会 (7/8 開田) 播種前の土づくり、栽培管理について研修 20名
右) 視察研修 (9/5 諏訪地域) 集団的そば栽培状況及び製粉技術について研修 15名

PR活動



それぞれ違う木曾の名店そばを楽しんでもらうため、木曾のそば推進協議会加盟そば店の内35店舗において、10月1日～12月31日までの3ヶ月間スタンプラリーを実施しています。

それぞれ違う店舗のスタンプを3つまで集めて応募できます。

応募のあった中から、抽選で木曾の特産品が当たります。

また、「木曾のすんきそば」を発売するために、のぼり旗を作成します。



↑写真7 食べ方いろいろ木曾のそば
170315 銀座 NAGANO イベント

←写真8 地域発元気づくり支援金の
木曾地区事例発表会でのPR資料