

元気づくり支援金活用事業

令和3年9月

事業名	内容	期日	場所	詳細	問い合わせ先
伊那谷ガレットと南信州の伝統野菜、シードルの連携による魅力ある観光地づくり事業	天龍村ガレット教室オンライン配信	令和3年9月13日(月)11:00~13:00	オンライン(YouTubeライブ配信)	天龍村の季節を味わうオリジナルガレットを作るとしたら、どんな食材が使われるのでしょうか。村の暮らしの一部を紹介するため、主に村でとれた野菜・ジビエなどをふんだんに活用し、天龍村の「食」にスポットを当てた配信をします！ ※詳細はチラシ参照	信州伊那谷ガレット協議会南信州支部 担当:内藤(天龍村地域振興課) TEL:0260-32-1023
平石サボテン広場に巨大壁画を作って何時でも楽しめる場所にする事業	壁画の制作	平日	平石サボテン広場入り口(下伊那郡阿南町北條)	阿南高校美術部員の皆さんが中心となって壁画を制作しています。見学や制作に参加していただくこともできますので、興味がある方は担当までご連絡ください。 ※天候や新型コロナウイルス感染症の感染拡大状況等により、日程の変更や規模を縮小する可能性があります。	三共山沿い地方活性化クラブ 担当:勝岡 TEL:090-4375-3720
感染症対策を念頭ににした避難所運営計画づくりと、防災訓練の実施 ※新型コロナウイルス感染症の感染拡大状況を踏まえ、中止となりました。	林原木門地区防災訓練	令和3年9月5日(日)7:15~9:00	豊丘村民体育館(コミュニティセンター、慈恵園)	感染症対策を念頭において作成した「避難所運営計画」に基づき、訓練を実施します。 -SNSを通じた隣組への避難情報伝達 -感染症対策を意図した避難所開設(家族テント設置等) -住民支え合いマップを活用した救助 -感染症の疑いのある避難者の隔離 ※新聞取材のみ可	林原木門地区 担当:原 TEL:0265-35-6085

シェフ監修！天龍村の食材を使った 『ガレット』料理教室を配信します！

ガレットは、そば粉を使ったフランスの郷土料理です。そば粉で作る生地の上に、卵、ベーコン、トマト、チーズを載せたガレットは「ガレット・コンプレ」と呼ばれ、シンプルですがとても美味しいガレットです。

ガレットに載せる食材にきまりはありません。私たちが暮らす南信州には、春は山菜、夏は野菜、秋は果物やきのこ、冬はジビエなど、四季を通じておいしい食材がたくさんあります。特にこの時期、天龍村では伝統野菜「ていぎなす」が最盛期を迎えています！天龍村の季節を味わうガレットを作るとしたら、どんな食材を使ってオリジナルのガレットが生まれるのでしょうか。

今回は村の暮らしの一部として、おもに村でとれた野菜・ジビエなどをふんだんに活用し、天龍村の「食」にスポットを当てた配信をします！



日時	2021年9月13日(月) 11時~13時(約2時間)
講師	信州伊那谷ガレット協議会南信州支部 澤田省吾さん(天龍村出身) Trattoria Gastronomia MONDO(飯田市大通)オーナーシェフ
内容	①フランスの郷土料理「ガレット」について(紹介・15分) ②ガレットの作り方について(調理方法と実習・60分) ③地元食材(野菜や果物など)について(意見交換&試食・45分)
参加費	無料(Youtubeライブ配信・申し込み不要) 配信用URL https://www.youtube.com/watch?v=Eg4KsMblEEk もしくはYouTubeにて「天龍村役場地域振興課」と検索してください。
その他	今回の企画は、村民有志を対象に料理教室を開催し、その様子をライブ配信するものです。

【お問い合わせ先】

天龍村役場 地域振興課 移住定住推進係
電話：0260-32-1023 メール：suishin@vill-tenryu.jp

