

山 椒料理でアイデア競う 山椒とゆずのケーキが最優秀賞



香り高い地元の飛騨山椒を使って名物料理を開発し、地域を活性化しようと、11月25日に、一重ヶ根公民館で初めての料理コンテストが開催されました。

自宅でもできる美味しい山椒料理をテーマに、地元主婦などのコロケや煮物など27品が出品され、最優秀賞には地元旅館従業員の足立理紗さんの「飛騨山椒とゆずのシフォンケーキ」が輝きました。レシピは今後冊子となり、活用されます。

カメラのワークショップ開催 日比野克彦さんと映像制作の取組み



飛騨高山まちの博物館で11月23日、日比野克彦さんを講師として、ワークショップ「つなぐフィルム」が開催され、公募した約60人が参加しました。

日比野さんは来年3月開催の「飛騨高山映像祭 Youth Award 2011」の審査委員長を務められます。参加者はグループに分かれ、「水平」や「握手」などのテーマに沿って、真剣にシャッターを切り、楽しみながら映像作品を創り上げました。

米 のおいしさ、日本一に輝く 米・食味分析鑑定コンクールで



群馬県で開催された新米のおいしさ日本一を競うコンクールで、市内農家の5人が上位入賞され、11月28日に受賞の喜びを市長に報告されました。

(株)和仁農園・和仁松男さんと高山稲作友の会・尾山淳一さんは総合部門で最高位の金賞を、また古家冬生さんと森本久雄さんは同部門金賞に次ぐ特別優秀賞、井口吉明さんは別部門の特別優秀賞に輝きました。

20年の節目に感謝の記念式典 飛騨自動車検査登録事務所の開設を祝う



平成3年に検査登録事務所が開設され今年で20周年を迎えたことから、12月3日に市役所で記念式典が行われ、関係者約200人が参加しました。

式典では甲斐正彰中部運輸局長が講演され、「同事務所が開設される以前は、冬期間でも約150km離れた岐阜市の現・運輸支局まで現車を輸送しなければならなかった」などと20年間を振り返り、今後も活用いただきたいと話していました。



年末年始も、地産地消で ～飛騨のめぐみを ぜひこの機会に～

豊かな自然に恵まれた飛騨地方には、おいしい農畜産物がたくさん育まれています。飛騨牛をはじめ、乳製品、飛騨ねぎ、しいたけなどの野菜、果実のジュースやお漬物など、飛騨のめぐみの数々をお歳暮や帰省のお土産、年末年始の食卓にぜひご利用ください。

問合せ先 農務課 ☎35-3141
畜産課 ☎35-3142

帰省される市外の親類やご友人に、ふるさと納税をご紹介します。「飛騨高山ふるさと基金」<http://www.city.takayama.lg.jp/kikaku/kihu.html>