



「旭の食」を足掛かりに 地域を活性化！

あさひ魅力発信委員会会長
山田 知男さん(椎名内)

「春「グルメ旅あさひ地元民おすすめ50店」という冊子が発行された。その名にあるよう、開くと市内飲食店の「おいしい料理」がずらりと並ぶ。

発行したのは、あさひ魅力発信委員会。市内で働く若手有志で結成された会だ。目的は旭の魅力を発信し、人を呼び込むこと。「旭は野菜、肉、魚にしても全国クラスの産物が多い。それなのに知名度が低いなど。そこでもう一度、食にこだわりました」

もう一度？ 実は山田さん、以前に「旭飲食店マップ」なるものを仲間たちと製作しているのだ。ただそのときはマップを作るのが目的で、完成すると活動も終えてしまった。今回組織した会では、冊子の発行を機に活動の幅を広げていく。「今はホームページを準備中。冊子もダウンロードできるようにしたいし、食だけでなくいろい

ろ発信していきたい」と。またメンバーはさまざまなイベントに携わっており、集まっては「ああしたい」「こうしたい」と、町おこしの談議が弾むとか。

まだまだ魅力発信は始まったばかり。まずはこの冊子を見て、一人でも多くの人が「旭のおいしい」を食べに来てくれたらと願っている。そして「旭へ来るには必ずどこかを通るわけですから、そこに寄ってもらえる相乗効果もあると思います」と――。旭の食を足掛かりに地域の活性化が始まろうとしている。

行政へ一言！

市を発展させるには若い力が大事。中堅や若手職員が活躍できるような体制づくりが必要だと思います。「会社だと、若手が育たないと衰退する一方ですよ」。意識のある職員もいるので、そこに旭の未来を期待しています。

【グルメ旅あさひ地元民おすすめ50店】

人気店や地元食材が味わえる店を中心に、ジャンル別に各店の情報と「おすすめの一品」を掲載。東日本大震災からの復興に向け「頑張る飲食店」も紹介している。主に、県内の道の駅などで手にすることができます。



おいしく食べよう

旭産

簡単・ヘルシーレシピ



メロンは食べる2、3時間前に冷蔵庫で冷やすと、おいしく食べられるといえます。果糖が多く含まれ、果糖は温度が低くなると甘みが強くなる性質があるからです。しかし、果糖は中性脂肪に変わる性質もあるので、食べ過ぎには注意を。

材料 (4人分)

メロン……………1/2個	牛乳……………150ml
サイダー(常温)…500ml	B 水……………150ml
A 粉ゼラチン…………10g	粉寒天…………2g
水……………大さじ3	

VOL.55 メロンとしゅわしゅわゼリーのデザート

1人分の栄養価 エネルギー113kcal、塩分0.1g

作り方

- ①Aの水に粉ゼラチンを振り入れ、ふやかしておく。
- ②ボウルにサイダー100mlを入れ、①を電子レンジで20秒ほど加熱して加え混ぜる。残りのサイダーを静かに注ぎ、そっと混ぜて冷蔵庫で冷やし固める。
- ③小鍋にBを入れて火にかけ、沸騰したら1、2分煮立てる。火を止めて牛乳を加え、平らな容器に移して冷蔵庫で冷やし固める。
- ④メロンの皮とわたを除き、一口大に切る。
- ⑤②③が固まったら、②はスプーンなどで崩し、③は1cm角に切る。
- ⑥④⑤を混ぜ合わせ、器に盛り付ける。

岡崎市保健推進員協議会(☎63-8766・健康管理課予防班内)

データシート

火災		交通事故		人のうごき		【8月1日現在】		前月比
【7月】 平成26年の累計		【7月】 平成26年の累計		【7月の移動】		人 口	68,210人	(+60人)
建物火災	1件 (10件)	事故件数	169件 (1,105件)	転入	217人	男	33,466人	(+54人)
その他の火災	1件 (9件)	死亡者数	0人 (2人)	転出	163人	女	34,744人	(+6人)
						世帯数	25,217世帯	(+70世帯)