

津山が誇る 津山産小麦 ～ふくほのか・せときらら～

問ビジネス農林業推進室 ☎32-2178

安心・安全！注目の国産小麦

津山地域では10年以上前から小麦の産地化に取り組み、統一ブランド「津山のほほえみ」として2種類の小麦粉が、市内の直売所などで販売されています。皆さんも菓子やパン作りに津山産小麦を使いませんか。



ふくほのか ご当地スイーツとして大人気の津山ロールなどに使われている薄力粉



夏の宮古島産マンゴーバージョン (令和4年)



春のイチゴバージョン (令和4年)

9店舗が取り組む津山ロールの生地は「ふくほのか」100%。定番商品のほか、季節ごとの限定バージョンが人気です。

せときらら パンなどに適した強力粉。岡山県産のパン用小麦粉は「せときらら」だけで、津山市は県内で最大の産地です。

小麦の旨みともちもち感が特長の津山産小麦のパン。津山地域のパン屋さんも「せときらら」を使ったおいしいパン作りに取り組んでいます。



「せときらら」の特長や使い方のポイントを勉強するワークショップ

1月24日～30日は 全国学校給食週間

問保健給食課 ☎32-2117

子どもたちにおいしく、安全、安心な給食を提供するため、地産地消を進めています。

米は津山産きぬむすめ、牛乳は岡山県産です。その他、ショウガ、チンゲン菜、小松菜など、地元生産者とJA晴れの国岡山が契約栽培した地場産食材を優先的に使っています。

令和3年度の地場産食材使用割合

岡山県産食材37.4% (うち津山産食材16.2%)

期間中、地場産食材を使った郷土料理などが出ます！



去年の給食週間の献立 (津山市の郷土料理)

ごはん、牛乳、そずり鍋、津山産ショウガあえ、津山産ピオーネゼリー

パブリックコメント募集 食品ロス削減推進計画(素案)

問〒708-8501津山市山北520 環境事業課 (市役所6階) ☎32-2203、FAX 23-7055
✉ gomizero@city.tsuyama.lg.jp

「食品ロス」とは、食べることができるのに捨てられてしまう食品のことです。市では、住民・事業者・市民団体・行政が協働して食品ロスの削減を進め、さまざまな課題を解決していくことを目指しています。令和5～7年度の計画の素案を作成しました。皆さんの意見を、ぜひお寄せください。

応募資格 次のいずれかに当てはまること①市内に在住する人②市内に通勤・通学する人③市内に事業所がある個人、法人、団体

計画(素案)の閲覧場所 環境事業課、各支所・出張所、市ホームページ

応募方法 任意の様式に①意見②住所③氏名④電話番号を記入し、郵送、ファクス、Eメールまたは環境事業課の窓口へ直接提出する

募集期間 1月6日(金)～2月6日(月)

地域おこし協力隊 ～7人の隊員が地域で奮闘中～

問地域づくり推進室 ☎32-2032



城西地域 岡誠さん
レンタサイクルの運営やイベントを企画。空き家の改修に取り組む予定です。



上加茂地域 須崎啓介さん
地域の困りごとを解決する活動を行っています。米作りなどの農作業に挑戦しています。

「地域おこし協力隊制度」は、市外のさまざまな人材を受け入れ、地域のPR活動や地域活性化を支援する取り組みです。



阿波地域 高尾光昭さん
ワサビの栽培とアマゴの養殖に挑戦中。加工商品の試作にも取り組んでいます。



加茂地域 高山優太郎さん
山と人をつなぐため、作業道を利用したマウンテンバイクのコース作りに挑戦中です。



城東地域 土山浩司さん
11月6日城東屋敷で、制作したデジタル絵本のお披露目上映をしました。



堀坂地域 三谷耕平さん
米や小麦の栽培から収穫まで取り組んでいます。ブドウなど新たな作物にも挑戦します。



地域商社 曲辰 三間博之さん
日本酒「つやま宵」や肉用調味料「牛魔王」などの販路拡大のため、販売会にも参加しています。



市民公開講座 これからも挑戦し続ける町工場

問津山市人づくり事業運営委員会事務局 (つやま産業支援センター内)
☎24-0740、FAX 24-0881、✉ info@tsuyama-biz.jp

とき 1月28日(土)午後2時～4時

ところ 津山鶴山ホテル (東新町)

講師 浜野慶一さん (浜野製作所 代表取締役CEO)

定員 100人 (先着順)

申込方法 ①氏名②電話番号を、電話、ファクスまたはEメールで申し込む

締め切り 1月20日(金)

詳しくは、まちカレホームページをご覧ください

