

## 朝日まちなみプランセミナー



# 「あなたが主役！東街道とまちづくりを考えよう！」を開催します！

現在、町では東海道を軸とした歩き集えるくらしやすいまちづくりを目指す「朝日まちなみプラン」を進めています。朝日まちなみプランの一環として、今回は、滋賀県の芸術大学である成安造形大学より講師をお招きし、街道を活かしたまちづくりについて、近江地域の事例紹介を交えつつお話しいたします。また、津市NPOサポートセンターまち歩きコーディネーターをお招きし、まちを歩き、まちを知ることにつながる「散策マップづくり」について県内の取組事例等をお話しいたします。まちづくりの主役は町民の皆さん自身です！この機会にぜひご参加下さい。

### ◆講座内容と講師

- ・演題「街道とまちづくり」 60分  
講師：成安造形大学近江学研究所 研究員 石川 亮 氏
- ・事例紹介「まち歩きから始まるまちづくり ～県内での散策マップづくりの取組～」 45分  
講師：津市NPOサポートセンター まち歩きコーディネーター 安宮 勝之 氏

- ◆開催日時 3月16日（土）  
13時30分から15時30分
- ◆対 象 町内外問わず関心のある人
- ◆定 員 50名程度
- ◆会 場 朝日町役場 2階 大会議室
- ◆参加費用 無料

◆申込み 住所、氏名、電話番号をメールやFAX、郵送等にて下記までお送り下さい。

◆問い合わせ 産業建設課 TEL 377-5658 FAX 377-4543  
メールアドレスsanken@town.asahi.mie.jp



## 朝日町特産品 Vol.5 紹介コーナー

# タケノコ水煮

「特産品」とは、その土地で収穫された食材やその加工品、工芸品など、その土地ならではの品々のことをいい、朝日町では9月に5つの特産品を認定しました。今回はその中から林克幸さんのタケノコ水煮を紹介します。

朝日町は竹林が多い町ですが、特に埋縄地区には竹林が集中しておりタケノコ掘りが春の風物詩となっています。そんな埋縄地区で長年にわたりタケノコの販売を手掛けているのが林克幸さん。無農薬、有機栽培のタケノコの水煮を、独自のノウハウにより保存料・着色料等無添加の瓶詰めをしています。下処理不要ですぐに料理に使えるタケノコ水煮は肉厚で柔らかく、煮てよし、炒めてよし。タケノコごはんにもピッタリ！いよいよこれから収穫の最盛期を迎えるタケノコ。生タケノコの旬は短いですが林さんの瓶詰めは年中楽しんでいただけます。春の味覚をぜひご賞味下さい。



タケノコ水煮に  
ついての問い合わせ

林 克幸さん  
TEL 377-2276

記事および特産品全般に  
ついての問い合わせ

産業建設課  
TEL 377-5658