

まちなみ通信 第56号



「朝日まちなみプラン」を住民の皆さんにより身近に感じていただくため、プランに基づく町や地域の皆さんの動きを「まちなみ通信」として紹介します。

東海道の取組がキリンビール 「グッドエールJAPAN」に採択されました

朝日町が申請した「東海道古民家プロジェクト」が、キリンビール株式会社の地域応援寄付事業「グッドエールJAPAN」に採択されました。



この事業は、「人と人とのつながりをつくり、地域コミュニティを元気にする活動」を全国から募集し、対象商品の売上や専用サイトからの応援によって資金的支援を行うものです。

朝日町では、東海道沿いの空き家となった古民家を再生し、町民や来訪者の交流拠点として活用することを目指し、町と町民有志「朝日まちなみ検討会」が協力して取組を進めてきました。

これまでに清掃作業や空き家活用セミナー、交流会などを実施してきた実績と、今後ビジネスやコミュニティ活動を通じて東海道に新たなぎわいと交流を生み出すことを目指す取り組みについて記載して申請したところ、採択に至りました。

本プロジェクトに対する寄付は、以下の2通りで可能です。

- ・キリン「グッドエール」の購入
(1本につき0.5円~0.8円を寄付)
※参加全自治体で均等配分
- ・専用サイトから朝日町を指定し「エールコイン」による1日1回の応援寄付
※指定した自治体に対して配分
公式サイトにて朝日町の取組が紹介されていますので、ぜひご覧ください。

▶<https://goodale.kirin.co.jp/story/?id=24>



「手作りベーグル製作所 月と風車」の 「栗のベーグル」が町の新たな特産品として 認定されました！

白梅の丘東にて、今年9月からベーグルの製造・販売を開始された「手作りベーグル製作所 月と風車（かざぐるま）」さん。自宅工房ならではの“人と人との距離の近さ”や“丁寧なものづくり”を大切に、国産小麦と天然酵母を使用し、じっくり時間をかけて一つひとつ丁寧に焼き上げるベーグルが人気を集めています。

多彩な具材やフレーバーを展開する中で、今回朝日町特産品に認定されたのは「栗のベーグル」。ペースト状の栗あんをベースに、こしあんや紅茶・ほうじ茶などを組み合わせることで、ほっとする優しい味わいに仕上げられています。使用している栗は、埋縄地区でミズタニしいたけ園さんが生産したもの。この栗は令和3年に朝日町特産品に認定されており、新鮮さと甘さが評判です。

町内の特産品を活用することで、新たな特産品が生まれるという好循環が生まれています。丹精込めて育てられた栗を使い、丁寧に焼き上げられた月と風車さんの栗のベーグルを、ぜひご賞味ください！



栗のベーグルについての問い合わせ
手作りベーグル製作所 月と風車
※現在の営業日は火曜日と日曜日
のみ。問合せはInstagram
またはLINEでお願いします。



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