

## 新年のご挨拶

発行日:2016年1月 発行元:(株)フューチャー・ファーム・コミュニティ三重

「花と緑と水の里」

竣工式・セレモニー 6/29 (水)

 $\frac{1}{2}(\pm)$ 

プレオープン

グランドオープン

㈱フューチャー・ファーム・コミュニティ三重 社長 赤塚 充良

謹んで新春のお喜びを申し上げます。 本年は例年にも増して大変穏やかなお正月 を迎えました。皆様、いかがお過ごしになられたでしょうか?旧年中は事業へのご理解、 ご支援をいただき、誠に有難うございました。 皆様と共に進めてきた「高野尾地区 活性化プロジェクト」も順調に進み、施設も3月には完成の運びとなり、いよいよ待望の オープンの日を迎えることとなります。 竣工式を6月29日(水)に催行し、グランド オープンを7月2日(土)と考えております。いよいよ平成の高野尾の活性化に向けた 幕開けです。なお "レッドヒル ヒーサーの森"は、秋頃のオープンを考えています。



振り返ってみますと、かつてイモ畑が広がるこの土地を三重サツキなどの花卉栽培の一大産地にするべく 取り組んだ日々を思い出します。その折、よく"おひたし"にもならないと耳にしましたが、今度は、な んと面白いことに、「安全・安心しかも美味しい」農産物の生産・加工・販売をしようとする、まさに "おひたし"を作るという大きな時代の転換期を迎えました。でも、ただの"おひたし"ではなく、高野 尾らしさに溢れた、高野尾でないと味わえないものを心を込めて創りだしたいと考えています。 併せて、生産による農業所得を向上し、農業が他の産業と遜色のない、そんな理想郷を高野尾に創りたい と考え"サトイモづくりによる農業振興"も新たに提案し取り組んで参りたいと考えています。



レッドヒル

これらの事業の推進にあたっては、高野尾の皆様を主体としつつ、津市・三重県・国 および三重大学など産学官民の連携のもとに、中勢エリアにおける農業と観光の一大交流 拠点として、「高野尾に行ってみたい」そして「高野尾に住んで良かった」と、更に実感 いただけるよう、地域一丸となって取り組んで参りたいと思います。どうぞ皆様、高野尾 の発展に向けて一層のお力をお貸しください。本年もどうぞよろしくお願いいたします。

#### 「花と緑と水の里」設立準備委員会 事務局長 宮武 新次郎

皆様、新年あけましておめでとうございます。

旧年中は、高野尾の発展に多大なご支援、ご協力をいただき、

誠にありがとうございました。事務局一同、来年6月のオープン

に向け、全力で取り組んで参りますので、一層のお力を賜りますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。 新年のご挨拶と共に、オープンに向けてのご報告と"想い"の一端を述べさせていただきたいと存じます。

ファーマーズマーケットは、皆様が心を込めて作られた「安全・安心・美味しい」農産物や加工品、そし て高野尾産のヨモギを使用したお餅をはじめ、豆乳度の高い豆腐等でいっぱいにしてお客様をお迎えします。」

フードコートでは、地域の農産物を使用したメニュー開発や"花のまち高野尾"を象徴する食べる花の スイーツなどの提供、そして県立美術館とのレストラン連携によるメニュー開発にも取り組みます。

研修棟やキッチンスタジオにおいては、産学官民が連携し地域と来場者の皆様との"交流の場"と合わせ、 環境・食育・健康・文化風土など様々な"学びの場"を作っていきます。



三重大学・津市の総合文化エリア・高田本山専修寺はじめ歴史ある寺院群を有する 寺内町、そして"レッドヒル ヒーサーの森"との連携に加え、津市の創生事業に提案し た「花・夢街道」第1期事業での"花摘み体験"の実現など今からワクワクしてきます。 まだまだ盛り沢山の活性化メニューを計画しております。

#### 元気お野菜の紹介コーナ

平年より暖かい冬となっております。

皆様、冬野菜の出来栄えはいかがでしょうか?

先日、津市大里町で元気に野菜を作って いらっしゃる農家さんにお会いし、 写真を撮らせていただきました!

\*\*\*\*\*\*\*\* 紅心大根は浅漬け等の漬物にすると 赤色が全体に周り、赤い漬物に仕上 がります。生で食べてもほんのりと 甘みがあり、サラダなどにピッタリ。

\*\*\*\*\*\*\*\* ブロッコリーやキャベツも旬の時期 ですね。ブロッコリーは茹でるだけ 圉紅心大根

じゃなく、炒めもの、揚げ物などの ⑤赤大根 料理にも使えますし、茎も食べられ

ますので、この時期には嬉しい食材ですね♪



\*\*\*\*\*\* 直売所では野菜の様々 なPR方法を検討し、 販売につなげていきま すので、どうぞご期待

## 高野尾で ヨモギ 栽培開始

加工工房では、草もち・ 草団子作りにも取り組んで おります。やはり作るなら 本物のヨモギが一番! 高野尾産であればなおより



ということで"地産"を大切にする地元の皆さ んでヨモギの作付も完了いたしました。春には -面ヨモギ色に染まるのが待ち遠しいです。

# 高野尾料理講習会(12/9・16)

昨年12月は、豊が丘地区、高野 尾地区の各々で講習会が開催さ れ、みえ食文化研究会の成田先 生のご指導をいただきました。

\*\*\*\*\*\* 地元の皆さんの自主的な活動

を応援し、開発された地域ブランドメニュ を新しい施設でご披露させていただきたく 思います。

皆様の取り組みの成果が ヒットすればどんなに嬉 しいことでしょう! 今後の成果を楽しみにし

ております。



### 建築現場状況紹介

-ドコートの建設に取りかかってきまし た。直売所・研修棟は外壁もでき始め、

内装もスタートし ようとしています。 施設の完成まで あと一息です!







#### ● イベント 情報

開催日

間部

場所

FFCパビリオン野菜即売会

1月 16日(土)

10時~(売切れ次第終了)

FFCパビリオン場内

第4回生産者勉強会(春の作付)

2月 13日(土)

FFCホール3F 13時30分開始(受付30分前)

第4回みんなで農業の未来を考える会 3月中頃予定

18時30分開始(受付30分前) FFCホール3F

### 編集後記

ふゅーちゃー通信もVol.3を迎え、ますます皆様にお知らせしたい事項も増えてまいりま した。オープンまで半年、ますます色々なことが加速して参ります。皆様、本年も変わらぬ ご支援を賜りますよう、どうぞよろしくお願い申し上げます。

(株)フューチャー・ファーム・コミュニティ三重( FFC三重) 「花と緑と水の里」設立準備委員会事務局

住所:三重県津市高野尾町1868-3

ホームページ: <u>http://www.ffcmie.co.jp</u>

TEL: 059 - 230 - 0282 FAX: 059 - 230 - 0576

メールアドレス: future@akatsuka.gr.jp