

新しい特産品を開発し、育てましょう。

加西市には、米、ぶどう、大根、いちご、トマトなど美味しい産物が沢山ありますが、その多くは一次産品であり、日本酒・ワイン以外の加工品は、まだまだ育っていない現状です。

2年前から、特産品の詰め合せ「加西満載市場」をアレンジするなど、市民の皆様が地元の特産品をギフトなどに使っていただけるよう取り組んでいます。今後も様々な加西の特産品をデビューさせ、「ふるさと納税」のお礼や来客等への手土産などとしても活用する予定です。



かさい満載市場ロゴマーク
加西特産品の詰め合せセット。市政40周年記念式典での手土産などに活用。

■市長からの提案

例えば、こんなものを開発して売り出しませんか。

- ・加西産の生乳から「ヨーグルト」や「チーズ」を作る
- ・里山で牛を放牧して「こだわり牛乳」を製造する
- ・加西産のぶどうから「こだわりの干しぶどう」を作る
- ・耕作放棄地を活用して「ブルーベリー」などを栽培する
- ・庭先にある柿・キウイからジャムやピューレを作る
- ・トマトからジュレ（シャーベット）を作る
- ・花のまち加西で食用花を育て、郷土料理の一つとする
- ・猪や鹿の肉を高級フランス料理等の食材にする
- ・加西産の菜種油にハーブを加えて香油にする
- ・淡水ズズキ（ブラックバス）のレシピを開発する
- ・里山でどんぐりを食べさせイベリコ豚を育てる



章姫（あきひめ）：3L級（50～60g）の大粒いちご。繁昌町山科農園。



100%純正加西産はちみつ：ラベルデザインを決定次第、北条鉄道㈱から発売予定。



菜の花：NPO法人かさい菜の花育てる会は加西産菜種油「きれいに菜っ種」開発。

【問合先】 ふるさと営業課 ☎④8740

■お米の新品種「かぐや姫」生産会員募集



竹取クラブ会員限定生産米「かぐや姫」

加西市竹取クラブでは、「かぐや姫」を減農薬・減化学肥料で栽培し、加西市の新しい特産米に仕上げたいと生産会員を募集しています。

「かぐや姫」は、宮城県で1993年に発見された「ササニシキ」の突然変異から生まれ、1999年に新品種として登録された低たんぱく質で食味値が良好なお米です。2004年に初めて加西市で栽培、2006年、兵庫県に銘柄設定されました。

対象：加西市内で栽培していただける方

申込方法：住所、氏名、電話番号、作付け予定面積をご記入の上、3月27日（金）までに、ハガキまたはファックスで申し込んでください。

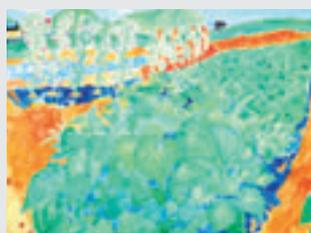
※種子は、1kgあたり1,000円。

※種子の量に限度がありますので、申し込み多数の場合は、希望に添えない場合もあります。

※市内事業所での利用、東京での試験販売など、販売先は確保できています。

※後日、同クラブでは、栽培についての打合せ会議を開催する予定です。

【申込先】 ふるさと営業課 ☎④8740 FAX④1802



ふるさと納税は加西市に

市外に生まれている加西市出身の方、加西市にゆかりのある方、加西を訪れ加西ファンになった方、ふるさと納税（ご寄付）をお願いします。

ご寄付の仕方や特典などについてご説明申し上げます。お問い合わせ下さい。

「ふるさとの絵」
増岡美樹さん（下里小6年）

問合先 経営戦略室 ☎0790④8700