

大洲



〇級ご当地グルメ
コンテスト2011

ごあいさつ



大洲市長
清水 裕

新年あけましておめでとうございます。

市民の皆様には輝かしい希望に満ちた新年をお迎えのことと、心からお慶び申し上げます。

昨年三月に発生した東日本大震災は、被災地だけでなく全国規模で経済、財政、防災対策、エネルギー政策など、さまざまな影響をもたらしました。今を生きる私たちは、この大震災から国を立て直し、人々が平和で安全に、そして豊かに暮らしていけるよう、今一度力を振りしぼり、共に力を合わせて頑張らなければなりません。

大洲市においても今ある豊富な地域資源から活力を見出し、元気で魅力あるまちづくりを実践してまいりたいと思います。

坂本龍馬は幕末の混沌とした政情の中、新しい国づくりを目指して土佐藩を脱藩しました。文久二年（一八六二）三月二十四日、今からちょうど百五十年前のことです。

今年、市ではこのひとつの歴史的な節目にあたり、龍馬脱藩百五十年記念イベントを計画しています。「脱藩の道」のある河辺地区を中心に市内全域で一年間にわたる長期イベントを計画し、歴史・文化・自然・特産品など大洲市の良さを市内外にアピールしてまいりたいと考えております。市民の皆様の一層のご支援とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

今年一年が市民の皆様にとりまして幸多い年となりますよう心からご祈念申し上げます、年頭のごあいさつとさせていただきます。

新年の



大洲市議会議長
後藤 武 薫

新年明けましておめでとうございます。

市民の皆様には、輝かしい新春をお迎えのことと心よりお慶び申し上げます。新年が皆様にとりまして、また大洲市にとって希望に満ちた年となりますよう願う次第であります。

さて、昨年は、かつて経験したことのない未曾有の大災害に見舞われた年でありました。特に、東日本大震災の復興には相当の年数を要すると言われておりますが、日本全体が一丸となり、一日も早い復興を目指していかねばなりません。このような苦しい状況の中、女子サッカー日本代表「なでしこジャパン」のワールドカップ優勝は、日本国民に大きな勇気と感動を与え、逆境にある時こそ、諦めない気持ちが大切であることを改めて痛感させられました。

本年の四月には、地域主権改革一括法施行により、地域の自主性および自立性を高めるため、さまざまな分野で国・県からの権限移譲がなされることとなり、今後は、地域づくりにおいて自由度が増す半面、自治体の独自性や力量が問われることとなることから、一人ひとりの意識改革が不可欠であると考えております。

市議会といたしましても、議員自ら自己研さんに努め、開かれた議会の実現に向け、議会改革を進めるとともに、豊かな大洲市の実現を目指し、全力を傾注する所存でありますので、なお一層のご支援・ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

大洲市の限りない発展と市民の皆様のご多幸・ご健勝を心から祈念いたしました。新年のごあいさついたします。

おいしいものをつくろう！

おいしいものをつくろう！たべよう！

「0級ご当地グルメコンテスト2011」

大洲市の伝統的な食文化、食材を生かした新たな料理の開発や掘り起こしを行うことを目的に、「0級ご当地グルメコンテスト2011」が開催されました。

コンテストは3部門に分かれて行われ、作品プロ部門16作品・作品アマ部門133作品・アイデア部門168作品の応募がありました。

審査は、味・見た目、獨創性、食材を生かしているか、商品化の可能性、ネーミングなどを基準に

行われ、入賞作品が決定しました。

11月20日(日)には、リジエール大洲を会場に「0級ご当地グルメコンテスト2011表彰式・試食会」が開催され、多くの来場者が見守る中、表彰式が行われました。それぞれの部門の三ツ星受賞者と作品名は、左記のとおりです。

作品プロ部門

「オーズ・スター」

笠崎 恵史さん(松山市)



作品アマ部門

「やとこもんぶらた」

田中 紗稀さん(大洲市)

アイデア部門

「とみすしぐれまんじゅう」

伊藤冬士頭さん(大洲市)



プロ部門の表彰式

表彰式の後、試食会が行われ、入賞作品やプロ部門特別審査員鎌田琢弥さん(洋菓子専門店パティスリー・ルフラン・ルフランオーナーシェフ)の大洲で生産される食材を使った洋菓子が、来場者に提供されました。

実際に大洲の新スイーツを口にした来場者は、見た目の美しさや味を楽しんでいました。



大勢の人が詰めかけた試食会



試食会で振る舞われた入賞作品の数々

おいしいものをたべよう!



入賞した作品はすでに商品化されていて、パティスリー・ルフラン・ルフラン（松山市）をはじめ、市内の菓子店などで販売されています。

販売店舗の詳細については、大洲市公式ホームページで随時更新しています。力作ぞろいの作品をぜひご確認ください。



作品プロ部門三ツ星賞 「オーズ・スター」



作品アマ部門三ツ星賞 「さといもんぶらん」



今回はスイーツにスポットを当てて行われた「0級ご当地グルメコンテスト」。

次はどんな食材を使って0級グルメが生まれるのか楽しみですよ。

みなさんもコンテストに応募して、「0級グルメ」を盛り上げてみませんか。



【0級ご当地グルメコンテスト】
アイデア部門 三ツ星賞

大洲喜多小学校5年
伊藤 冬士^{としかき} さん

「0級ご当地グルメコンテスト」が開かれることを先生に教えてもらって、クラス全員でスイーツのアイデアを応募することにしました。大洲と言えば富士山が有名なので、富士山をイメージしたお菓子を考えていたと思います。

僕が考えた「とみすしぐれまんじゅう」は、おまんじゅうの形が富士山で、抹茶の粉が緑の木々を再現していて、中に大洲名物のもっちりおいしいしぐれが入っています。このアイデアが三ツ星賞に選ばれて、とても嬉しかったです。

お店の人が作ってくれた「とみ



アイデア部門三ツ星賞 「とみすしぐれまんじゅう」

すしぐれまんじゅうを食べると、とてもおいしかったです。お父さんもお母さんもおいしいと言ってくれました。このお菓子は、市内の「山栄堂」というお店で販売されています。たくさんの人に食べてもらって、もっともって大洲のことを知ってもらいたいです。

コンテストに参加することで、自分でお菓子のアイデアを考えることが楽しかったのですが、そのアイデアがさらに形となってお店で売られ、みんなに食べてもらうことができ、とても感動しています。0級ご当地グルメコンテストには、これからも参加したいです。