

select nippon

### めんたいこ マスタード風



【福岡】辛子明太子(めんたいこ)の老舗メーカー、ふくや(福岡市)はこのほど、マスタード風味の「スパイシー明太子・マスタード」=写真=を発売した。調味液の唐辛子の量を通常の6割に抑えてマスタードを加え、スケソウダラの卵を漬けた。

マスタードは粒状の「ブラウンマスタード」とペースト状の「オリエンタルマスタード」を配合。酸味と香りを引き立てるためワインビネガーを加えた。

初年度の売り上げ目標は400万円。 「マヨネーズとあえるとおい

しい(ふくや)といい、前菜やパン、パスタなど洋食との相性の良さをアピールし20-30代の顧客を開拓する。

福岡市内や羽田空港など約40の直営店と通信販売で扱う。120円入り。価格は1050円。

### こってり 海軍コロッケ

【青森】青森県むつ市のホテルや飲食店など11事業者が「大湊海軍コロッケ」の販売を始めた。明治時代にむつ市大湊の旧海軍で広まり、現在は海上自衛隊のイベントで人気を集める。これを地域資源として活用し、常に味わえる新たな観光資源に育てる取り組みが始まった。



揚げ油にヘット(牛脂)を使うのが特徴で、香りがよくこってりした風味。食材にはむつ市を中心とする下北地方の産品を使う。事業者ごとにヘットの混合率や使用するホタテや牛肉、ニンジンなど食材が異なり、様々な味が楽しめる。むつグランドホテル(青森県むつ市)では、フレンチ風コロッケをレストランの不定期のメニューに加えた=写真=。

事業者や県などでつくる下北グルメ活用検討会はジャガイモをイメージしたシンボルマークを作製。店ののぼりに使うなどPRに力を入れている。

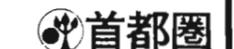
### 室内家具にひのきの香

【静岡】セラミック炭の製造・販売を手掛けるアスカム(静岡県吉田町、松浦紘一社長)は静岡県のひのき材を使ったインテリア雑貨「アルマ」=写真=を開発した。

同商品は室内の空気浄化や芳香機能を持たせた室内用の雑貨。内部にひのきチップを敷き詰めて木の香りを楽しめるようにしたほか、化学物質を吸着し脱臭効果も持たせるフィルターを備えた。下部には発光ダイオード(LED)のライトを付け、明かりによる癒やし効果も見込む。

大きさは縦、横各15センチ、高さが18センチで重さは約1kg。上部のフタの色は5種類を用意した。

価格は2万-3万円を想定している。2009年2月1日の販売を予定している。9月には東京で商品発表の内覧会を開き、インテリア商品を扱う店舗や雑貨専門店などに売り込む。



## 10月地域ニターフェース

Local Weekly

# 大賞、姫路の「Open SNP」

この賞は情報技術(IT)を利用して地域の活性化などに取り組む団体や自治体、企業、グループなどを表彰しており、六回目となる今年は八十一件の応募があった。日経地域情報化大賞審査委員会が選考し、大賞など計八件を選んだ。

## 大賞

▼Open SNP 地域情報プラットフォーム連携プロジェクト(兵庫県姫路市) 代表の和崎宏氏は阪神・淡路大震災でのボランティアの体験から「信頼できる隣人の口コミが最も頼りになる」と痛感。ネット上で情報を交換するOpen SNPを開発し、SNS「ひよこむ」を始めた。

## 日経地域情報化大賞2008



ネットワークに属する大学生がSNSを使って高校生に情報教育

って仕事をするなど利用が広がっている。システムは全国の技術者が改良を加え、新たに地域でSNSをつくりたい人は「ひよこむ」で管理者としての経験を積むといった支援体制も充実している。

## 日本経済新聞賞

▼神戸市第二次救急病院協議会救急医療情報システム(神戸市) 神戸市内の民間病院を中心とする五十三病院が作った

## 日経産業新聞賞

▼テレワークの新しい形「ネットオフィス」に

## 農業や水産関連の健闘目立つ

国領二朗審査委員長の講評 地域情報化の深まりを受け、実績を重視する審査となった。大賞プロジェクトは各地のプロジェクトを連携させた全国的なムーブメントに仕立て上げた。医療、環境、女性就労など重要課題への取り組みで成果を上げていくものも多い。行政の取り組みも官民連携の下で広がりを見せている。



国領二朗審査委員長の講評 地域情報化の深まりを受け、実績を重視する審査となった。

## 海の幸使ったご飯の素

【高知】食品・酒類卸の旭食品(高知市)は四国の海の幸を原料に使った「混ぜ込みご飯の素(もと)シリーズ」=写真=を発売した。「鯛(たい)」「じゃこ」「わかめ」「かつお」の4商品で、炊きあがったご飯に混ぜるだけで手軽に楽しめる。同社は和風の加工食品の開発に力を入れている。

鯛は愛媛県産のタイを原料にし、しょうゆ味に仕上げた。わかめは徳島県鳴門産のワカメを使用、塩を強調した味付けにした。じゃこは瀬戸内海産のちりめんじゃこが原料で、梅しその風味を出した。

鯛は7割(ごはん2杯分)の小袋が2つ、ほかの3商品は3つ入っている。価格は250円。



よる全国各地での地域情報化(北海道北見市) ワイズスタッフの田沢由利社長は「住みたいところに住みながら仕事を続ける仕組み」を考え、疑似仕事をネットワーク上に作る「ネットオフィス」を提唱した。全国約四百四十人の在宅勤務者を組織。IT関連業務など組織力で付加価値の高い仕事を受注する。業務管理システム「プロメール」を開発、地域の人材を掘り起こす。

## 日経MJ(流通新聞)賞

▼三陸いわて水産分野の情報化(岩手県) 岩手県の旗振り(二〇〇六年)に始まった。いわてNPO事業開発センター(岩手県宮古市)が事務局を務める。水揚げ情報配信サービス「魚メル」は漁業や地元の水産物と交流のきっかけ作りやパソコン講座を解消大作戦(千葉市) 千葉大学の学生が中高年地元住民にパソコンを教える

## インターネット協会賞

▼大学生がパソコンを教えることを通じて、若者と地域住民との世代間交流のきっかけ作りやパソコン講座を解消大作戦(千葉市) 千葉大学の学生が中高年地元住民にパソコンを教える

▼地域ポータルサイト「マイタウンクラブ」(神奈川県厚木市) 厚木市が〇四年からのホームページとは別に運営を開始した。図書館の蔵書検索や各種施設の予約、市民講座の申し込みなどがネット上でできる。〇八年三月からは「あつぎ地域SNS」をはじめ、地域の店舗や市民サークルなど地元のきめ細かい情報を発信している。

## CANフォーラム賞

▼中海再生プロジェクト(鳥取県米子市) 地域のCATV会社、中海(ちゅうかい)テレビ放送が中海(なかつかみ)を浄化するために始めた。放送とボランティア活動を融合した取り組み。企業や地元の住民グループによる清掃活動を毎回テレビ番組で紹介、中海の透明度などのデータを毎週ニュース番組で紹介し、住民に関心を持ち続けるよう工夫する。

## 特別賞

▼スルッとKANSAI お断り「北風南風」は休みました。

## 受賞団体

- ▽大賞
  - ・地域SNS基盤連携ネットワーク(兵庫県姫路市) <http://asp.opensnp.jp/>
  - ▽日本経済新聞賞
    - ・神戸市第二次救急病院協議会(神戸市) <http://www.kobenijikyuu.info/>
    - ▽日経産業新聞賞
      - ・ワイズスタッフ(北海道北見市) <http://www.yssstaff.co.jp/>
      - ▽日経MJ(流通新聞)賞
        - ・三陸いわて【魚】情報化チーム(岩手県宮古市) <http://uolog.npo-iwate.jp/>
        - ▽地域活性化センター賞
          - ・神奈川県厚木市 <http://www.mytownclub.com/>
          - ▽インターネット協会賞
            - ・NPO法人TRYWARP(千葉市) <http://trywarp.com>
            - ▽CANフォーラム賞
              - ・NPO法人中海再生プロジェクト、中海テレビ放送(鳥取県米子市) <http://gozural01.chukai.ne.jp/akaumi/>
              - ▽特別賞
                - ・スルッとKANSAI協議会(大阪市) <http://www.surutto.com/>

インターネットで注... 美術... 歌舞伎町... 宝石... 売... 首都圏