

地方創生応援税制 千年希望の丘通信 ～今年度の取組み紹介～

宮城県岩沼市では、千年希望の丘が人々の交流や語らいの場となるよう、地方創生応援税制を活用したプロジェクトを立ち上げ、4カ年(2016年度～2019年度) にわたり取組を進めています。

2019年度の取組状況



- 昨年度に耕作した沿岸部未利用地にそばの実を作付けし、収穫しました。
- VR（仮想現実）を活用した被災前の街並み再現を令和2年1月に公開します。
- 沿岸部未利用地を耕作地として整備し、はまなすを植える予定です。



千年希望の丘とそばの花

これまでの取組みについて

- 植樹や農作物の栽培に取り組むための耕作地を整備
- 「植樹体験プログラム」の新設
- 「育樹（いくじゅ）活動」や「震災語り部」等の既存のプログラムを組み合わせることで通年の受け入れが可能に
- 市内農家の協力を得て沿岸部に「そば」を栽培
- 収穫したそばの商品化
- 千年希望の丘交流センターからの情報発信強化(ウェブサイトの新設、展示資料の充実 等)
- 千年希望の丘エリアに点在しているスポット間（公園、交流センター、岩沼ひつじ村等）の移動が可能な手段として電動アシスト自転車を導入

左記の取組みに対し、
3年間で17社の企業様から
合計1,810万円の
ご寄附をいただきました。
心よりお礼申し上げます。

お知らせ

企業版ふるさと納税対象事業である、みんなで盛り上げる東日本大震災の復興シンボル「千年希望の丘」プロジェクトは、2019年度で終了となります。

来年度以降も、企業版ふるさと納税の対象事業に認定されることを目指し、「千年希望の丘」周辺の活性化に力を入れて参りますので、ご理解・ご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。

岩沼産そば ~今年はフレンチにもなりました~



9月



令和元年9月撮影 相野釜のそば

台風の影響も心配されましたが、台風19号の直前に収穫作業を行い、およそ300kgのそばが収穫できました。



令和元年10月撮影 相野釜のそば収穫

12月



↑そば粉を使ったガレット



↑おしむぎとそばの実の
クラムチャウダー



↑そば粉のクレープでえびとあさりの
ムースを包み蒸したもの

耕作した沿岸部未利用地（千年希望の丘相野釜公園内）で、昨年に引き続きそばの実の試験栽培を行いました。

今年は機械を使った受粉作業も行い、順調に生育しました。

10月



令和元年10月撮影 相野釜のそば収穫

12月4日より、そばを使った商品の提供が始まりました。今年は「日本そば」の他に、初の試みとして、そばを使った「フランス料理」も提供します。岩沼市にお越しの際は、ぜひご賞味ください。

【日本そば提供店舗】

和食・そば処千歳（TEL：0223-24-2378）

あべ屋食堂（TEL：0223-22-2671）

【そばを使用したフランス料理提供店舗】

ビストロ・ル・セルクル

（TEL：0223-29-4495）

ドゥ・ラパン（TEL：0223-23-5408）

※そばとフランス料理の提供は、なくなり次第終了となります。



↑日本そば

取組みが紹介されました



復興のソバの花満開

岩沼市の千年希望の丘相野釜公園周辺で、ソバの花が満開となっている。秋晴れが広がった19日は、来園者がかれんな白い花を写真に収めるなどしながら、散策を楽しんでいた。

ソバ畑は千年希望の丘交流センター近くの4カ所で、計約1万800平方メートル。東日本大震災の防災集団移転跡地で復興のシンボルとなる特産物を育てようと、市が2017年度から試験栽培に取り組んでいる。

今年は8月上旬、地元農家の協力を得て、種まきをした。10月中旬ごろに収穫し、岩沼産ソバとして市内の飲食店で提供する予定。

岩沼・千年希望の丘



見頃を迎えたソバの花

令和元年9月20日 河北新報

震災復興 シンボルの特産物に



ガレットを試食する招待客

4日から4店舗で提供

岩沼市の千年希望の丘相野釜公園近くの畑で収穫したソバを使ったフランス料理の試食会が11月29日、同市土ヶ崎の飲食店「ピストロル・セルクル」であった。12月4日から市内4店舗の伝統料理「ガレット」や、ソバの実入りのクラムチャウダー

岩沼産ソバ 風味良く 市内で試食会

「ピストロル・セルクル」で、地方の伝統料理「ガレット」や、ソバの実入りのクラムチャウダーなど3種類。東日本大震災の被災者ら市民5人が招待され、「ソバの香りがいい」などと料理を楽しんだ。

同店のシェフ佐々木正弘さん（55）は「岩沼産のソバは香りが若々しい。香りが引き立つよう、ソバの実をひく際に皮をたっぷり残した」と話した。

市は2017年度から、震災の防災集団移転跡地で復興のシンボルとなる特産物を育てようと、約1万800平方メートルの畑でソバの試験栽培に取り組んでいる。今年にはソバの実約300キログラムを収穫した。

他の提供店舗は「そば処千歳」「あべ屋食堂」「ドゥ・ラパン」の3店で、日本そばやフランス料理のメニューを用意する。



↑令和元年11月29日に行われた試食会の様子



↑岩沼産そばのフランス料理は、東北放送、NHK、河北新報、FMいわぬまで報道されました。

令和元年12月1日 河北新報