

産地からおいしさをお届け！

# 秋冬のギフトカタログ商品募集

市内の農産物や加工品を取りそろえた「秋冬のギフトカタログ」を発行します。

このカタログに掲載する商品を募集しますので、自慢の商品を販売したい方のご応募をお待ちしています。

なお、商品募集期間中、応募についての相談を随時行っていますので、お気軽にお問い合わせください。

募集要項 募集商品は中野市産農産物および市内で製造された食品や特産品などで、贈答品として宅配可能なもの

応募期限 7月30日(金) 提出物 商品企画書(様式有り)・商品写真・契約書



▲昨年発行の秋冬ギフトカタログ

掲載料 3千円(最大3品掲載可能)

手数料 1個につき170円

応募条件

☆食品衛生法などの関係法令の遵守

☆食品製造者においてはPL

保険の加入

☆食料加工品においては容器

または包装などに次のい

れかが明示されていること

・中野市で製造されている

ものであること

・原材料が中野市産である

こと

その他 受付・代金決済は(財)

中野市産業公社、発送・商品

のクレーム対応は参加各社に

行っていたいただきます。

発行部数 4万3千部(中野

市および茨城県北茨城市・大

分県竹田市全戸配布、ふるさ

と信州中野会DMなど)

発行時期 9月中旬

問い合わせ・応募先 市役所

売れる農業推進室推進係

☎2111(内線381)

(財)中野市産業公社

☎2111(内線299)

# 我が家の料理大集合

# きのこ・フルーツ料理コンクールレシピ募集

中野市特産の「きのこ」や「果物」を使った簡単に手軽に作れる家庭料理やオリジナル料理を募集します。

今年の中野えびす講演業展会場において発表会も開催いたしますので、皆さん奮ってご応募ください。

募集部門 きのこ部門・フルーツ部門

募集期限 8月31日(火)

応募資格 どなたでもご応募

いただけます。ただし、個人

に限りません。



▲昨年のきのこ部門 最優秀賞



▲昨年の審査会の様子

応募条件

・食材は中野市特産きのこや

果物を使用すること

・入賞した場合は、10月3日

(日)の審査会に料理提供がで

きることを。

ただし、会場までの交通

費、宿泊費は自己負担とな

ります。

他の料理コンクールなどで

入賞した作品を除きます。

・応募料理は、誰でも作れる

家庭料理とします。

・作品は、マスコミ、イベン

トなどで紹介するほか、消

費宣伝などでレシピ提案し

ます。また、作品のネーミ

ングを含めたアイデア権

および著作権は、主催団体

に帰属するものとし、応募

書類は返却できません。

・応募方法 応募用紙に必要事

項を記入し、写真またはイ

ラストを添付してください。

・応募用紙は、豊田支所地域

振興課にもあります。(郵

送、Eメール可)

・賞品 最優秀賞各一点(ギフ

トカード5万円分)、優秀賞

各一点(中野市季節の農産物

詰め合わせ【年四回】、特別

賞各一点(中野市特選ギフ

ト)、入選作(農産物セット)

主催 中野市きのこ・果実消

費拡大実行委員会

応募先

〒383-8614

中野市三好町一丁目3番19号

市役所売れる農業推進室あて

Eメール urenou@city.

nakanonagano.jp

問い合わせ先

市役所売れる農業推進室推進係

☎2111(内線381)

# 信州中野まごころのカード



▲昨年発行の「まごころカード」

中野市産農産物や市内で製造された食品などを、より多くの皆さんにご利用いただくため、期間限定で商品と引き換えることができる定額のギフトカード「信州中野まごころのカード」を発行します。あわせて、このカードに掲載する商品を募集しますので、販売を希望される皆さんのご応募をお待ちしています。

取扱商品 市内で生産された農産物、食品、特産物をはじめ、果物狩り、農業体験などのチケットを、カード有効期間内に(財)中野市産業公社へ納品することができ、贈答品として宅配可能なもの。カード有効期間

9月1日(水)～平成23年2月28日(月)

掲載料 無料

手数料 取引商品1個当たり170円

提出物 商品企画書、商品写真(1商品1枚)

応募期限 7月16日(金)

販売取扱者 (財)中野市産業公社

問い合わせ先

市役所売れる農業推進室推進係

☎(22)2111(内線381)

(財)中野市産業公社

☎(22)2111(内線299)

# 「売れ農」情報局



地元食材を食べて健康づくり! 玉ネギ

6月中旬から収穫が始まった黄玉ネギが、農産物直売所やスーパーの地場産コーナーなどにたくさん並んでいます。

今年、天候不順の影響で生育が1週間ほど遅れましたが、大玉のしっかりした玉ネギが出回っています。玉ネギの選び方: 頭部から傷んでくるため、頭部の肉質がしっかりとしているものをお勧めします。

保存方法: 湿気に弱いので、常温で直射日光を避け、網などに入れて風通しの良い所に置きましょ。冷蔵庫に入れる必要はありません。栄養・効能: 野菜の中でも糖質が多いのが特徴で、硫化アリルを含んでおり、加熱する



と非常に糖度の高い物質に変化します。硫化アリルは、血栓ができにくくする作用や疲労回復などに効果があります。いろいろな食材と組み合わせ、料理を試みましょう。



# こんにちは 電話医療相談所です

Q 日焼けをして、ヒリヒリ痛みがあるので、どうしたらいいでしょうか。

A 日焼けとは正式には日光皮膚炎といい、急に長い時間日光に当たると、数時間で赤くなりヒリヒリ感、時に皮膚がはれ、水ぶくれとなることがあります。

☆日焼けの原因: 紫外線を多量に浴びること、皮膚に炎症が起ることが原因です。紫外線の強い季節は夏ですが、ほかの季節も紫外線が強く、夏だけの紫外線対策では不十分です。1日のうち紫外線の量が多くなるのは、午前10時から午後3時ごろまでです。曇った日でも、わずか20分の紫外線がカットされるだけなので、紫外線対策が必要です。

☆日焼けの対処方法: 日焼けは、やけどと同じ状態のため、炎症を抑えるために、まず冷やしてください。冷やしたタオルやビニール袋に氷を

入れ、タオルに包んだものを当て、ヒリヒリ感が消えるまで冷やし続けます。冷やした後は、低刺激性の基礎化粧品で水分補給と保湿を行ってください。また、入浴の際は、ぬるめのお湯にし、痛みが強い場合や水泡ができた場合は、つぶさずに皮膚科を受診しましょう。

☆日焼け予防: ①午前10時から午後3時ごろまで、日差しが強い時間は、直射日光に当たらないようにする。②日中の外出の際は、帽子や日傘、サンングラスを使う。衣服は濃い色の長袖が効果的。③日焼け止めクリームを塗る。分量・有効時間を守り、小まめに塗ることが大切。屋外でのレジャーなどの際は、日焼け止め効果が高いものを選びましょう。

問い合わせ先

市役所健康長寿課健康管理係

☎2111(内線242)

北信総合病院医療安全管理室

☎2151(内線5522)

電話医療相談所ではこの4月から開所時間が変わりました。午前8時30分から午後10時(ただし、土・日・祝日を除く)まで、看護師や保健師が相談にあたりますので、心配事・相談事がある場合は☎☎☎☎☎☎☎☎☎☎にお電話ください。