

行政
管理課

目を引く表紙が評価

広島県広報コンクール一枚写真の部 優秀賞受賞

平成29年度広島県広報コンクールの一枚写真の部で、市が発行する市政情報誌「広報しょうばら」2017年11月号の表紙が優秀賞に選ばれました。

写真は国営備北丘陵公園のコスモスを全天球カメラ(360度カメラ)で撮影したもので、満開のコスモスの中で寝転んだように見えるものです。

審査委員からは、「今までに無いチャレンジングな内容で、広報紙に興味を持ってもらいたいという編集者の意図がよく伝わる内容だった」「視覚の遊びが面白い」「特殊レンズで真ん中に空が来るように撮ったところがよい。青空と秋の雲、ピンクのコスモスなどバランスよく撮れている」と評価されました。

作品は、公益社団法人日本広報協会が主催する「平成30年全国広報コンクール」に推薦されます。

商工
林業課

新しい特産品「庄原 猪いちばん」

庄原市有害鳥獣処理施設で1頭目を受け入れ

庄原市の
有害鳥獣
処理施設
で1頭目
を受け
入れた。



イノシシブロック肉

2月27日、庄原市有害鳥獣処理施設に最初のイノシシが搬入されました。処理第1号となったイノシシは体長1メートル余り、体重56キログラムのメスで、西城町栗で箱わなにかかりました。このイノシシの肉はブロックに分けられ、急速冷凍されました。

これまで、捕獲されたイノシシのほとんどが捕獲者により埋設処分されてきましたが、この施設で処理をして捕獲者の処理負担を軽減することで、捕獲が促進され、農作物などへの被害が低減することが期待されています。

また、施設で処理されたイノシシ肉のうち食用として利用が可能な肉は、ジビエ肉やペットフードの原料として販売されます。

市は、この処理施設で加工したイノシシ肉のブランドアピールと販売促進を図るため、イノシシ肉の名称を募集しました。選考の結果、山村哲也さん(川北町)と堀田訓子さん(東城町)の作品を参考に「庄原猪いちばん」と命名しました。

観光
振興課

庄原の新ご当地グルメを開発

庄原市逸品づくり事業お披露目会



庄原やさい寿司御膳(ひろしま県民の森)



比婆牛井(庄原グランドホテル)



お披露目会

庄原観光いちばん協議会は3月16日、庄原グランドホテルで平成29年度に開発・ブラッシュアップした「新ご当地グルメ」「名物商品」「特産品」を一堂に会して「お披露目会」を開催しました。お披露目会には開発した生産者や事業者15店舗が出席し、試食などを交えて商品のこだわりや魅力をPRしました。

本年度は、わざわざ食べに行きたいと思えるグルメや、地元農畜産物を使った庄原ならではの美味しい食の開発に取り組み、新ご当地グルメとして「庄原やさい寿司御膳」と「比婆牛井」のメニューを開発しました。

団体ツアー客向けの「庄原やさい寿司御膳」は、庄原の四季折々の旬の野菜や自慢のお米が味わえ、おいしくヘルシーなグルメとして、庄原を満喫できるメニューです。また、「比婆牛井」は、庄原市が誇る「比婆牛」を存分に味わえる、店舗独自のアイデア満載の丼となっています。

来場者からは、「見た目がきれいでインスタ映えする」「外国人旅行者なども喜びそうなメニューだ」などの意見が出ていました。

今後も県内最大級の農業生産額を誇る「食材の宝庫庄原」として、「新ご当地グルメ」などの開発を行い、魅力ある観光地域づくりを進めていきます。