

事業に役立つセミナー＆イベント情報

「ものづくり」・「創業」補助金説明会

参加料
無料

西東京市では、多摩信用金庫と西東京商工会と協力し、中小企業・小規模事業者、創業予定者の方を対象とした「ものづくり補助金」「創業補助金」制度の説明会を開催します。

■日時：3月18日(水)

午後1時30分～午後3時

①「ものづくり補助金」制度説明会

午後3時30分～午後5時

②「創業補助金」制度説明会

●会場：田無イングビル3F会議室
(西東京市南町5-6-18)

●定員：30名(申込順)

●講師：多摩信用金庫職員

※セミナー・イベント情報は追加・変更となる場合があります。また、申し込み多数の場合は、市内経営者・事業者を優先します。詳しくは西東京創業支援・経営革新相談センターのホームページ <http://www.nishitokyo-sougyou.net> をご覧ください。

●共催：多摩信用金庫・西東京商工会
◆問合せ／申込先：多摩信用金庫 HPより
<http://www.tamashin.jp/tamapla/>
(多摩信用金庫価値創造事業部 ☎042-526-7728)
産業振興課 ☎042-438-4041

最新のビジネス情報を学ぼう

経営セミナー

参加料
無料

■日時：5月12日(火) 午後2時～午後5時

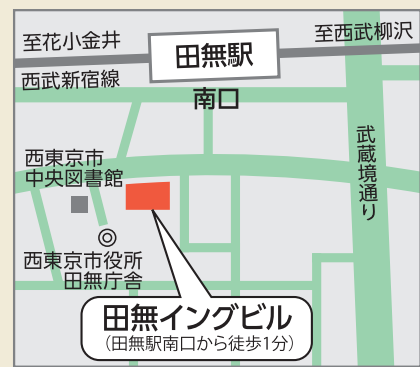
●内容：「現場で即実践できる！
好感度 UPビジネスマナーセミナー」

●対象：創業者・若手従業員向け ●定員：30名

●講師：(株)サクセスロード経営研究所
インストラクター 岩瀬有紀氏

●会場：田無イングビル3F会議室
(西東京市南町5-6-18)
◆問合せ／申込先／主催
西東京市創業支援・経営革新相談センター
☎042-461-6611

〈田無イングビルへのアクセス〉



※駐車場の用意はございませんので、お車でのご来場はご遠慮ください。

西東京市産業振興課 INFORMATION

西東京市 姉妹都市・友好都市観光物産展

【日時】5月24日(日) 午前10時～午後4時まで
【場所】田無駅北口「アスタ」2階センターコート

西東京市の姉妹都市・友好都市である、福島県南会津郡下郷町、山梨県北杜市、千葉県勝浦市の3都市の観光PRを目的とした特産品の販売を行います。本物産展は、平成14年から開催し、今年で14回目となります。

○観光名所や特産品について

下郷町〔しもごうまち〕は、福島県南会津の東の端に位置していて、自然が豊かで歴史のある町です。

観光名所としては、江戸時代の宿場の面影を今もそのまま残している「大内宿」、国の指定天然記念物である「塔のへつり」、日本有数の透明度を誇る温泉地「湯野上温泉郷(ゆのかみおんせんきょう)」などがあります。

特産品は、エゴマの一種である「じゅうねん」、そば、地鶏などです。

★

北杜市〔ほくとし〕は、山梨県の北部に位置し、美しい山岳景観に囲まれています。高原性気候になるので、夏はリゾート地として人気があります。



今年で14年目となる姉妹都市・友好都市の物産展

観光名所としては、ラジウムの含有量が世界一ともいわれる「増富ラジウム温泉郷」、農業・食・歴史をテーマとした施設の「三大校舎ふれあいの里」などがあります。

特産品は、わらびなどの山菜、しいたけ、りんごなどです。

★

勝浦市〔かつうらし〕は、千葉県の東南に位置する、海水浴場やリアス式海岸などが人気の温暖な地域です。

観光名所としては、400年以上の歴史がある「朝市」が有名です。また、毎年2月下旬～3月上旬には、市内各所に約3万体的ひな人形が飾られる「かつうらビッグひな祭り」が開催されます。特産品は、カツオ、アジ、ワカメなどの海産物です。

一店逸品事業 平成26年度認定商品が決定しました

西東京市では、西東京商工会と協力して、モノやサービスなど個店独自の「逸品」を確立し、入りたくなる店づくりへとつなげる一店逸品事業を平成24年度よりスタートしました。第1弾(平成24年度)では、食品関係の業種を対象に逸品を認定し、第2弾(平成25年度)では、物品販売業・サービス業・ものづくり業などを対象に逸品を認定しました。

★

平成26年度は、再度、食品関係の業種を対象として、他店にはない、その店ならではのこだわりのある自慢の逸品を昨年9月に募集しました。募集に際して、事業を営む方からの自薦だけではなく、一般消費者の声も取り入れられる仕組みとして、市民の皆さんからの推薦受付も行いました。

商工会では、選考委員会を組織し、応募店舗に訪問。試食を行い、店主の熱意や意気込み、店舗の雰囲気などの選考により、47品を逸品として認定しました。

★

認定された商品は、専用ホームページ(<http://www.ittenippin.com>)で発表するとともに、逸品の紹介冊子の作成や、スタンプラリー、イベント出店などを通じて、魅力ある地域資源として市内外に情報を発信します。



市内産農産物を活用した地産地消の取組み

田無病院(緑町3丁目)では、平成26年6月より、病院食に地元の農産物を使用する地産地消の取り組みを開始しました。

きっかけは平成26年4月に就任した丸山道生院長。「本院は、私を含め、スタッフも市内在住者が多く、患者さんも市内の方が大半を占める、地域密着型の総合病院です。そのため、地元意識が強く、常々もっとこの街の人と関係性を持つことができないかと考えていました」と院長。

同じドクター出身、名前も一緒の丸山浩一市長より、市が取り組む『都市と農業が共生するまちづくり事業』を紹介され、平成25年度から事業展開している、市内産農産物を使う『めぐみちゃんメニュー』をヒントに、病院食に市内産農産物を使用することを決めました。

病院の中での食事づくりは、表には出ない裏方作業。院長には、そこに携わるスタッフにも光を当ててあげたいという願いもありました。また、病院食を外部に委託する病院が多い中、昔ながらの院内調理施設で作っていることも実現につながった要因です。

病院食全般を管理する栄養科長の工藤正美さんは、「最初は、市から」Aを、J Aから農家さんを紹介いただきました。最終的に農家の方に直接要望を伝えて、配送してもらう形になりました。初めは病院側の要望と、農家の方が用意できる農産物とが一致しない時もありました」と当時の苦労を語ります。長く続けられるように、病院も農業者もできる範囲で、少しずつ進めて行こうという共通認識でやっているため、

お互いの関係も良好です。

農業者からの配送も、当初週1回で始めましたが、現在は週2回に増えました。キャベツ、じゃがいも、大根、ネギ、白菜、小松菜などの農産物を使用したメニューを週に2回提供。献立をお知らせするチラシには、『どこの地域の畑の、誰が作った農産物であるか』を表記することで、看護・介護スタッフからは、「自然と患者さんとの会話の中に、地元の農産物の話が出てくる」と評判が良いそうです。

高齢化社会における食に対する関心が高まる昨今、丸山院長は「近隣の大学との連携により、『医』と『農』と『食』を科学的に捉えていくこととともに、安心して食べられる病院食を、地元との関係を意識しながら追求して行きたい」と語ります。



週2日市内農産物を使ったメニューを提供



地元産のじゃがいもを使ったコロッケ

医療法人財団 緑秀会 田無病院
住所：西東京市緑町 3-6-1 ☎042-461-2682

問合せ先：産業振興課 TEL.042-438-4041

■発行日／平成27年2月27日 ■発行／西東京市 ■企画／多摩信用金庫 ■協力／西東京商工会