

イチゴ・トマト・ナシなど

地元名産を高付加価値化



「ICAP東京会議」を東京・新宿のヒルトン東京で開いた。ドイ

（写真）は今年4月にスタートした東京版キャップ&トレード制度の意義を説明し、「今すべき努力をしないと子孫に申し

米カリフォルニア州のリンダ・アダムス環境保護庁長官は制度導入で「環境分野の雇用が10倍に増えた」と紹介。トヨタ自動車と提携した米テスラ・モーターズによる元GMの工場での電気自動車生産にも触れ、環境政策は企業や自治体の競争力強化につながる」と強調した。

ICAPは2007年

栃木県内企業

栃木県内で農産物の高付加価値化の取り組みが本格化している。同県には、イチゴ「とちおとめ」以外にもトマト、ナシ、麦など地元名産の農産物が数多い。ナシの紅茶やトマト・イチゴの乾物、旬野菜の菓子については、今夏以降の発売に向けて着々と準備が進んでいる。農産物のブランド化による地域活性化策として期待されそうだ。

（栃木支局長・井上雅太郎）

ナシで紅茶

栃木産ナシの紅茶でもてなし。ワイズティネットワーク（宇都宮市、根本泰昌社長、028・6399・6601）は、ナシを使った紅茶を夏に発売する。地元産の品種「にっこり」を皮と果肉に分けて乾燥させ、茶葉と合わせる。果肉はドライフルーツにも活用できる。この紅茶は山口



果樹園（宇都宮市、山口幸夫社長、028・667・0523）と共同開

「にっこり」は、ナシを使った紅茶を夏に発売する。地元産の品種「にっこり」を皮と果肉に分けて乾燥させ、茶葉と合わせる。果肉はドライフルーツにも活用できる。この紅茶は山口



「にっこり」は、ナシを使った紅茶を夏に発売する。地元産の品種「にっこり」を皮と果肉に分けて乾燥させ、茶葉と合わせる。果肉はドライフルーツにも活用できる。この紅茶は山口

「にっこり」は、ナシを使った紅茶を夏に発売する。地元産の品種「にっこり」を皮と果肉に分けて乾燥させ、茶葉と合わせる。果肉はドライフルーツにも活用できる。この紅茶は山口

「にっこり」は、ナシを使った紅茶を夏に発売する。地元産の品種「にっこり」を皮と果肉に分けて乾燥させ、茶葉と合わせる。果肉はドライフルーツにも活用できる。この紅茶は山口

「にっこり」は、ナシを使った紅茶を夏に発売する。地元産の品種「にっこり」を皮と果肉に分けて乾燥させ、茶葉と合わせる。果肉はドライフルーツにも活用できる。この紅茶は山口

地域振興へブランド確立

ナシは水分が多く乾燥が難しいが、皮と果肉を分け、適切な乾燥温度・時間を見つけて出した。これを茶葉に混ぜること

規格外の作物活用 乾燥などを手がけるま

「川崎」川崎市と川崎市産業振興財団（川崎市幸区、曾根純一郎理事

「川崎」川崎市と川崎市産業振興財団（川崎市幸区、曾根純一郎理事

「川崎」川崎市と川崎市産業振興財団（川崎市幸区、曾根純一郎理事

「川崎」川崎市と川崎市産業振興財団（川崎市幸区、曾根純一郎理事

企画提案の募集開始

東京都 年間最大1億円助成

東京都は企業の先進的なワークライフバランス対策に助成する「働き方

東京都は企業の先進的なワークライフバランス対策に助成する「働き方

東京都は企業の先進的なワークライフバランス対策に助成する「働き方

東京都は企業の先進的なワークライフバランス対策に助成する「働き方

東京都は企業の先進的なワークライフバランス対策に助成する「働き方