り組む
交歓会

雨災害と3度にわたり災害救助法が適用され、市民生活や地域経済も大きな被害を被り、依然として厳しい経済環境が続いている。このような中であればこそ、地域経済の活性化を推進し、中小企業の活力を生み出すための諸課題に対処することが、商工会議所の使命であり最も重要な役割であると考えている。特に世界規模で発生している災害や海外の政治・経済の動向による、大きな構造変革に直面する中で、私ども経済団体は時代の趨勢を機敏に感じ取り、スピード感を持って対応する事が求められている。

昨年は、国・県に対して「新潟・福島豪雨災害の復旧・復興に対する支援」や「2014年問題に絡むほくほく線の北陸新幹線へのアクセス網の整備促進」等の直面する問題や課題に対する要望書を提出するとともに、会員事業所等の意見を集約し、十日町市に「平成24年度産業振興施策等に対する要望書」を提出した。

また、産業界の連携と地域産業のと特産品の情報発信を目的とした「十日町産業フェスタ2011」、地域産業の振興を目的とした「十日町フェア」等の地域経済活性化事業を実施し、商工業の振興等にも取り組んできた。

今年も産業と雇用を支えている会員企業から活力を取り戻してもらうため、会員事業所の意見を求め、積極的に意見提言活動を実施するとともに、十日町市と業界団体の信頼関係を一層深めながら、地域経済活性化を推進して参る。

特に今年は、昨年10月に十日町市から発表された中心市街地活性化基本計画・第1次骨子を具現化するため、会議所として行政と一体となり「中心市街地活性化協議会」や「まちづくり会社」の設立・運営への協力支援、提案された民間サイド等の主要事業の検討、市街地の景観づくりへの検討組織の立ち上げ、計画実現に対する支援体制の構築等に積極的に取り組んで行く。計画実現には行政と経済団体・市民との連携を密にし、事業分担を明確にしながら業務の推進を図ることが肝要かと考えている。今回のこの活性化計画の実現により、魅力あるまちづくりを創造し、住みやすい中心市街地を形成するため、会員各位や本日出席の皆様の絶大なるご支援ご協力を賜りますようお願いする。

続いて来賓の関口市長、筒井副大臣、村松県会議長、尾身県議がそれぞれ新年の抱負を含めて祝辞を述べた。

市内で初の資格取得説明会

野菜ソムリエ初級

関心集め60人が参集

近年注目を集めている「野菜ソムリエ」のジュニア（初級）資格取得講座の無料説明会が22日、クロス10レセプションホールで開催され、関心の高さを反映し約60人が参集した。

平成14年に設立された日本野菜ソムリエ協会が認定する「野菜ソムリエ」の資格。野菜・果物の魅力を知り、自ら楽しむことができる初級の「ジュニア野菜ソムリエ」、その魅力を周囲に伝えることができる中級の「野菜ソムリエ」、野菜・果物を通じて社会で活躍することができる上級の「シニア野菜ソムリエ」の3段階がある。

初級のジュニア合格率は約85％と高く、現在、ジュニア資格者は全国に約3万7千人、中級資格者は約1400人、シニア資格者は約80人が認定されている。

ジュニア資格取得には通学制、通信制、全通信制の3つの受講スタイルがあり、受講料は総額13万3350円が必要となる。うち、DVDのみの全通信制は1月末までの申込で12万5千円となる割引キャンペーン（専用クーポン番号・DM7101111）を実施している。

同資格取得者が受講できる中級の野菜ソムリエ資格の受講料は総額15万5400円、中級取得者が受講できるシニア資格の受講料は35万7千円となる。

この日は、運営部の児玉さんから協会や野菜ソムリエについての説明、講座内容、資格取得方法などが説明され、中級の野菜ソムリエ資格取得者で野菜ソムリエコミュニティ新潟の清野朱美代表による体験談とコミュニティの説明、「バナナの食べ比べ」プチ講座が行われ、野菜や果物を「知らないで食べるから、知って食べる」の重要性が指摘されていた。

また希望者が多い場合は十日町市内での短期通学クラスの設置も検討したいと話していた。

資格取得等の詳細は日本野菜ソムリエ協会のホームページか東京本部（電話03－5489－8636）へ。

バナナ食べ比べのプチ講座

まんまの前菜「温故知新」を発表

松之山温泉合同会社まんまが

松之山商工会（高橋主計会長）と松之山温泉合同会社まんま（柳一成代表）では23日、松之山温泉の温、新潟の清酒、妻有ポークを味付けした「湯治豚」、地酒の源泉に浸けて空パックしたもの、山の源泉に浸けて腐をオリジナル味噌にからめた「豆腐味噌」の5種類。

今回発表された特徴的な前菜をお客様に提供することとした。

この前菜を「温故知新」としたのは地元に古くから伝わる味を「新」風にアレンジしたことから、新潟の清酒、妻有ポークを味付けした「湯治豚」、地酒の源泉に浸けて腐をオリジナル味噌にからめた豆腐味噌の味にからめた