

「さわんど温泉つなぐプロジェクト」は、さわんど温泉の魅力を再確認し、現在おきている課題を認識・共有し、魅力的なまちづくり、継続できる観光地づくりを目指していきます。さわんど温泉にご縁のある皆様で協力し知恵を出し合い、これからの未来を創り上げていく活動です。

“想い”や“課題解決”を形にすべく、様々なアイデアを出し合いました。

第2回目は、第1回で共有された“想い”や出てきた“課題”に対して、テーマを2種類設け、具体的なアイデアや活用方法を出し合いました。まずは、アイデアブレストということで、①温泉利用について、②名物・名産品についての思いついたアイデアを限界まで見つけ出していきました。2つ目は、「川の活用」について、ひとり一人が考えた“アイデア”を「5W2H」を用いて、論理的に整理して、具体的な提案として、紙に順番に考えをまとめてみるということを行ないました。

今回も、地域住民・地元事業者の方々12名ほどが集まり、頭をフルに活用して、たくさんのアイデアの「種」が出てきました。

この内容を元に、どんどん試してみたり、描いてみたり、実行に向けて動いていきたいと思えます。

開催風景



まとめ(抜粋) ※アイデアブレストのみ掲載

IDEA BREAST ①温泉利用について

| | | |
|---|---|--|
| <p>プールや新スポットにする</p> <ul style="list-style-type: none"> 温泉プール 池 信州ハワイアンズ(ゴム・サイパン) 池尻に温泉を溜める 川を眺めるデッキと温泉 人口自然プール 湯気をつかってスポット | <p>温室(温泉)栽培として利用する</p> <ul style="list-style-type: none"> 温室栽培 温泉栽培 きのこと 温泉栽培 くだもの 温泉栽培 魚の養殖 温泉熱利用の温室(花・山野菜) 温泉植物園 | <p>露天風呂</p> <ul style="list-style-type: none"> 露天風呂(外湯) 池尻に露天風呂 川の尻浴風呂 |
| <p>日帰り(お持ち帰り)で利用できる・楽しめるものを増やす</p> <ul style="list-style-type: none"> 温泉コインシャワー 足湯をたくさんつくる 温泉スタンド(お持ち帰り) むし風呂 日帰り温泉出来る施設(寒い時間帯まで対応可能~20時) 冬も、一般も利用できる | <p>暖房としての活用</p> <ul style="list-style-type: none"> 全戸全施設に配湯して冬でも暖かく、いつでも入浴可能な街にする 暖房 暖房利用 | <p>“名物”に活用</p> <ul style="list-style-type: none"> 名物を料理する 温泉をつかったお菓子 |
| | <p>雪対策への活用</p> <ul style="list-style-type: none"> 除雪 地域内の雪を解かす | <p>その他</p> <ul style="list-style-type: none"> 平湯にないもの |

IDEA BREAST ②名物・名産品について

| | | | |
|-------------------------------------|---|---|--|
| <p>食 FOOD</p> <p>温泉を活性化推進するアイデア</p> | <p>温泉を活用：低温調理・熱</p> <ul style="list-style-type: none"> 低温調理(温泉熱を利用) 65° 低温調理 ハム 肉 牛乳(低温殺菌) 温泉燗製(持ち込み製に対応) 大岩魚 信州サーモンの燗製 温泉卵 温泉しょうまい | <p>ラーメン</p> <ul style="list-style-type: none"> か・の・し・ま・なラーメン (アルプス山岳の頭文字で、各エリアで味の違うラーメンを展開) ・あかぬだにラーメン (地域産を彷彿とさせる、ぐつぐつとしたラーメン) | |
| | <p>温泉を活用：暖房・温風</p> <ul style="list-style-type: none"> 熊笹茶(温風で) ドライフルーツ 干物 ※暖房を利用 大根 ヘルシー志向で野菜 | <p>井もの・お弁当</p> <ul style="list-style-type: none"> 特製お弁当 簡単なルールを決めて各店で作る(基本的な部分を決めて、ホテル毎にランチボックスがある)楽しい思い出につながるものを名物として提供 | <p>山菜</p> <ul style="list-style-type: none"> 山菜の漬物 山菜/まのこ |
| | <p>温泉を活用：湯</p> <ul style="list-style-type: none"> 温泉を使ったお菓子 | <p>魚/肉</p> <ul style="list-style-type: none"> イワナ天ぷら権 ジビエ料理(仕立) BBQのまち | <p>飲み物</p> <ul style="list-style-type: none"> ウオッカ 炭酸の水で淹れたコーヒー |
| | | <p>パン・お菓子</p> <ul style="list-style-type: none"> 朝食用のパン ~世界一の朝食 さわんどVER~ 佐藤製菓園の特産を使ったパウンドケーキなどのお菓子 | <p>その他</p> <ul style="list-style-type: none"> 平湯にないもの 温泉を売る(タンクローリーで) |

・名物は「食」どんなあたららしいもの/流行/テーマを絞って集申

温泉地魅力創出事業プロジェクト

第3回開催します。

SAWANDO “つなぐ” PROJECT

温泉を使った“低温調理”試食会
を開催します。

皆様で協力し知恵を出し合い、これからの未来を創り上げていく、プロジェクトの参加者 = Connector(コネクター)になりませんか。

さわんど温泉に住んでいる方はもちろん、働いている方、遊びに来たことがある方、様々な方のご参加をお待ちしております。

日時 令和元年 9月11日(水) 【第1部】 11:00～ @旧温泉スタンド
【第2部】 13:00～14:00 @かいざん

第3回では、「温泉利用」と「名物・名産品」について、第2回のアイディアプレストにて出てきた“低温調理”という手法にチャレンジしようと思います。さわんど温泉の魅力や最大の資源でもある「温泉」を活用し、「名物」をつくろう!! という

試みです。ゆくゆくは、「さわん丼」なるものをみんなで作ってみるべく、第3回では試食会を行い、

低温調理した食材を使って色々味付けや調理方法をみんなでさぐってみましょう。

食材は、事前に準備しますが、何か試してみたい。この食材が良いのでは。というものがあれば是非お持ちよりください。

詳細は別紙をご確認ください。何かあれば下記連絡先までご連絡ください。

さわんど温泉観光組合 組合長：齊藤 敬一
TEL：090-3093-5749 MAIL：saito@keiryu-c.co.jp

応募先・連絡先

SAWANDO”つなぐ”PROJECT リーダー：横山 大祐
TEL：090-7714-3232 MAIL：kh@go.tvm.ne.jp

SAWANDO”つなぐ”PROJECT コネクターマネージャー：maedecanvas. 福澤佳代
MAIL：maedecanvas.2930@gmail.com

皆で知恵を出し合い、さわんど温泉をより良い魅力ある街にしていきたいと思います。