地域でSNSをつくりた者が改良を加え、新たに

ういう専門医がいるか」

システムは全国の技術 し仕事をするなど利用

い人は「ひょこむ」

select

nippon

受賞団体

- http://asp.opensnp.jp/
- 神戸市第二次救急病院協議会(神

- ▽日経産業新聞賞

- http://wolog.npo-iwate.ip/
- 7地域活性化センター賞 神奈川県厚木市

- 中海テレビ放送 (鳥取県米子市)
- スルッとKANSAI協議会(大

http://www.surutto.com/

○事業開発センター(岩手県の旗振りで二〇〇六▼ で配信、業務の効率化に作り、大学で配信、業務の効率化に作り、は漁・大学の対象を行うない。水揚げ情報配信を の情報化(岩手県)→ 手県宮古市)が事務局を

・ ソコンプレックス解消大 交流のきっかけ作り~パ

▼ スルッと KANSA

休みました。 「北風南風

は

(兵庫県姫路市)

- 戸市)
- http://www.kobenijikyuu.info/
- /日経産業新聞員 ・ワイズスタッフ(北海道北見市) http://www.ysstaff.co.jp/
- ▽日経MJ(流通新聞)賞 ・三陸いわて【魚】情報化チーム(岩 手県宮古市)
- http://www.mytownclub.com/ インターネット協会賞 NPO法人TRYWARP(千葉
- 市) http://trywarp.com
- CANフォーラム賞 NPO法人中海再生プロジェクト、
- http://gozura101.chukai.ne.jp/n

ネットワークに属する大学生がSNSを使って高校生に情報教育 S 理システム「プロメール」 使 仕事を受注する。業務管 て 組織力で付加価値の高い 高 組織。 I T関連業務など 至 百四十人の在宅勤務者を に ス」を提唱した。 全国約



こし、住民に関心を持ち続いる。 過ニュース番組で紹介、中海のと レビ番組で紹介、中海の は、 が中海(なかうみ)を を融合した取り組み。企 を融合した取り組み。企 業や地元の住民グループ

ト(鳥取県米子市) 地域のCATV会社、中海 (ちゅうかい)テレビ放

岡など全国二十カ所以上丹(兵庫県)、横浜、盛南房総(干葉県)、伊 を開発し、 ボランティアの体験から 情報プラットホー と開発し、SNS「ひょ ミが最も頼りになる」 は阪神・淡路大震災での ノロジェクト(兵庫県姫 信頼できる隣人の口コ OpenSZP地域 代表の和崎宏氏

などを表彰しており、 企業、グルー 賞

日経地域情報化大賞2008

ステム(神戸市) 神戸院協議会救急医療情報シ 市内の民間病院を中 二病院が作 形

るといった支援体制も充理者としての経験を積め ▼神戸市第二次救急病 クすることで、情報の信報更新を事務局がチェッ

日本経済新聞賞

マテレワークの新しい ワイズスタッフの田沢由 報化 (北海道北見市)



■ 索や各種施設の予約、市 かした。図書館の蔵書検 が○四年から市のホーム 厚木市 びぃ」をつくった当初は た。地域SNS「あみった。地域SNS「あみった。 につながっている。 はた。 中高年が参加しやすくし 大学生の参加を禁止 しめ地域イベント開催

奈川県厚木市)

CANフォーラム賞 ▼中海再生プロジェク

ールで知らせる「安心グ改札を通った時に親にメ 広がっている。子どもが 道事業者のほか、バス会関西二府四県の十七の鉄 型の共通乗車システム。

大賞、 姫路 0 O p e n P

式は十一月七日に東京都内で開く。

使った地域SNS基盤連携ネットワーク(兵庫県姫路市)の活動が選ばれた。

ル・ネットワーキング・サービス (SNS) のプログラム

「日経地域情報化大賞2008」

を選定した。

大賞にはソーシ

Open SNP

を

国領二郎審査委員長の講

Local

Weekly

表彰

日本経済新聞社は

R 救急医療向け情報システム。従来は「いくつ空き」 、ベッドがあるか」程度の 、ベッドがあるか」程度の など具体的な情報を示す 農業や水産関連の健闘目立つ

で広がりを見せている。で広がりを見せているものも多い。行政が組みも官民連携の下の取り組みも官民連携の下の取り組みも官民連携の下の取り組みをは乗を上 ・は各地のプロジェクトを ・大賞プロジェクトを ・大賞プロジェクトを ントに仕立て上げた。医療、連携させ全国的なムーブメ

海の幸使ったご飯の素

新しい傾向も出てきている。今回の受賞は一つだけ となったが、審査の中では となった。大企業が地域に目 立った。大企業が地域に目 を向け、成果を生み始めた を象徴している。 たまな、地域情報 を象徴している。



(高知市) は四国の海の幸を原料 に使った「混ぜ込みご飯の素(も と)シリーズ」=写真=を発売し た。「鯛(たい)」「じゃこ」「わ かめ」「かつお」の4商品で、炊 きあがったご飯に混ぜるだけで手 じの干 軽に楽しめる。同社は和風の加工

食品の開発に力を入れている。 かつおは高知県の郷土の味「か つおめし」をイメージ。独自の製 法でカツオの血生臭さを抑え風味 を残した。砂糖しょうゆの甘辛い 味付けで、ユズの香りを加えた。 高知県土佐清水産のソウダカツオ

【高知】食品・酒類卸の旭食品 を使った。

鯛は愛媛県 産のタイを原 料にし、しょ回じ うゆ味に仕上 げた。わかめ は徳島県鳴門 産のワカメを

使用、塩を強調した味付けにした。 じゃこは瀬戸内海産のちりめんじ ゃこが原料で、梅しその風味を出

鯛は7% (ごはん2杯分) の小 袋が2つ、ほかの3商品は3つ入 っている。価格は250円。

めんたいこ マスタード風 【福岡】辛子明太子(めんたい こ) の老舗メーカー、ふくや(福

岡市) はこのほど、マスタード風 味の「スパイシー明太子・マスタ ード」=写真=を発売した。調味 液の唐辛子の量を通常の6割に抑 えてマスタードを加え、スケソウ ダラの卵を漬け込んだ。

マスタードは粒状の「ブラウン マスタード」とペースト状の「オ リエンタルマスタード」を配合。 酸味と香りを引き立てるためワイ ンビネガーを加えた。

初年度の売り上げ目標は4000万 円。「マヨネーズとあえるとおい! 入り。価格は1050円。



しい」(ふくや)といい、前菜や パン、パスタなど洋食との相性の 良さをアピールし20-30代の顧客 を開拓する。

福岡市内や羽田空港など約40の 直営店と通信販売で扱う。 120%

こってり 海軍コロッケ

【青森】青森県むつ市のホテル・徴で、香りがよくこってりした風 軍コロッケ」の販売を始めた。明 治時代にむつ市大湊の旧海軍で広 まり、現在は海上自衛隊のイベン トで人気を集める。これを地域資

大学演

源として活用 し、常に味わ える新たな観 光資源に育て る取り組みが 始まった。

揚げ油にく ット (牛脂) を使うのが特

や飲食店など11事業者が「大湊海 味。食材にはむつ市を中心とする 下北地方の産品を使う。事業者ご とにヘットの混合率や使用するホ タテや牛肉、ニンジンなど食材が 異なり、様々な味が楽しめる。む つグランドホテル(青森県むつ市) では、フレンチ風コロッケをレス トランの不定期のメニューに加え た一写真。

事業者や県などでつくる下北グ ルメ活用検討会はジャガイモをイ メージしたシンボルマークを作 製。店ののぼりに使うなどPRに 力を入れている。

室内家具にひのきの香

【静岡】セラミック炭の製造・ 販売を手掛けるアスカム(静岡県 吉田町、松浦紘一社長) は静岡県 のひのき材を使ったインテリア雑 貨「アルーマ」=写真=を開発し

同商品は室内の空気浄化や芳香 機能を持たせた室内用の雑貨。内 部にひのきチップを動き詰めて木 の香りを楽しめるようにしたほ か、化学物質を吸着し脱臭効果も 持たせるフィルターを備えた。下 部には発光ダイオード (LED) のライトを付け、明かりによる癒 やし効果も見込む。

縦、横各15 世形、高さ か18世代で 重さは約1 キロゲル。上部 のフタの色 は5種類を



価格は2万一3万円を想定して いる。2009年2月1日の販売を予 定している。9月には東京で商品 発表の内覧会を開き、インテリア 商品を扱う店舗や雑貨専門店など に売り込む。

