



## 周知 診療所からのお知らせ

直近の診療日をご案内いたします。

様々な感染症の予防には、手洗いやうがい、マスクの着用が有効です。人混みなどへの外出の際は徹底して予防を心がけましょう。

- **内科は毎週水曜日が一般外来休診日です。**  
 (検査・昭和ホーム回診・往診日、急患応相談)
- **歯科は完全予約診療です。**
- **土日祝日は休診です。**

| 月日      | 内科      | 歯科  | バス    |
|---------|---------|-----|-------|
| 2月6日(木) | ○       | ○   | 松山～野尻 |
| 7日(金)   | ○       | ○   | 大芦    |
| 10日(月)  | ○       | ○   | 下中津川  |
| 11日(火)  | 祝日のため休診 |     |       |
| 12日(水)  | 検査日     | ○   |       |
| 13日(木)  | ○       | ○   | 松山～野尻 |
| 14日(金)  | ○       | 午後休 | 大芦    |
| 17日(月)  | ○       | ○   | 下中津川  |
| 18日(火)  | ○       | ○   | 上昭和   |
| 19日(水)  | 検査日     | ○   |       |
| 20日(木)  | ○       | ○   | 松山～野尻 |
| 21日(金)  | ○       | ○   | 大芦    |

- **内科午前の診療は送迎バス利用者が優先となりますので予めご了承ください。**  
 ※一般受付1番から3番程度(当日の状況による)までは先着順の診療となります。
- **内科 診療時間**  
 午前 9:00～11:30(受付11:15まで)  
 午後 14:00～16:00(受付16:00まで)
- **歯科 診療時間**  
 午前 9:00～11:30  
 午後 13:30～16:00

☎ 診療所 ☎ 57-2255

## 周知 雪室への雪の運搬について

記録的な少雪により、農林水産物集出荷貯蔵施設「雪室」の雪の確保が懸念されることから、以下の日程にて博士峠から雪の運搬作業を行いますので、ご理解とご協力をお願いいたします。

- 期 間 令和2年2月3日(月)  
 ～令和2年2月14日(金)

※期間は予定であり、作業の進捗・雪の確保量で前後することがございますので、ご了承下さい

☎ 産業係 ☎ 57-2117

## 周知 応募作品も展示して、来館者投票を行います！ 喰丸小フォトアワード2019入賞作品展示中

喰丸小では、喰丸小フォトアワード2019入賞作品20点を展示しております。国内外より170点の応募があり、たくさんの写真をいただきました。冬期間特別に、入賞作品以外の150作品を喰丸小内に展示し、来館者投票を行います。2/8(土)より投票を開始いたします。ぜひご来館いただき、投票をお願いします。

☎ 観光交流係 ☎ 57-2124

▶ 裏面にも、お知らせ(募集)がございますので、ご確認ください。



今年も雪まつりにあわせて、「ふるさと食品加工技術コンクール」を開催いたします。みなさまの自慢の一品を豪華賞品をご用意してお待ちしております！

◆**募集期間** 令和2年 2月5日（水）  
～2月19日（水）

◆**開催日時** 令和2年 2月23日（日）  
審査 10:00～11:00 表彰 12:15

◆**会場** からむし織の里雪まつり会場内  
特設テント

◆**開催の目的**

昭和村産の農産物資源を活用した「ふるさと食品加工技術コンクール」の開催を通して魅力ある地場産品の創出、農業者の生き甲斐及び本村の産業振興に寄与することを目的とします。

◆**募集内容**

< 昭和村のうめえもん >

村内飲食店や道の駅等で、お持ち帰り（テイクアウト）、その場で手軽に飲食できる軽食、またはそのような飲食物や、お土産品として来村者が購入、または村民が村外へのお土産品として購入するお菓子や漬け物などを募集します。皆様のご自慢の一品をご応募下さい。

◆**応募条件**

- ・作品の一部に、昭和村で産出される農産物を使用すること。
- ・作品及びそのレシピについて、昭和村のホームページ及び広報誌等で公開、公表に承諾すること（公開、公表する場合には、ご連絡いたします。）。
- ・受賞作品及びそのレシピについて、昭和村に対して、著作権、使用权等を無償譲渡することとし、その一切の権利は昭和村に帰属すること。
- ・大賞受賞作品については、昭和村の宣伝活動及び、商品化に向けて活用することを承諾すること。※その際、作品に若干の変更を加える場合があります。
- ・作品中で、第三者が法令に基づく意匠、商標権、著作権等の権利を有している著作物を利用していないこと。
- ・過去に同様のコンクール等に応募していない商品であること。また、飲食店等で、すでに商品化されている作品でないこと。

## ◆応募方法

1. 別紙の出品表に必要事項を記入の上、  
**令和 2 年 2 月 19 日 (水) まで**にコンクール事務局へご応募（ご提出）下さい。  
※必ず事前の出品表によるご応募をお願いします。応募の方法は、郵送・持参・FAX等、内容が確認できる方法であれば問題ありません。
2. 出品作品は開催当日の令和 2 年 2 月 23 日 (日) 午前 8 時 30 分から午前 9 時までの間に、雪まつり会場内の特設テントにお届け下さい。  
※展示用と審査用をご用意ください。  
※審査用については、審査員と一般審査用（一口サイズ、30 人分程度）をご用意ください。  
※展示用・試食用の容器は、実行委員会で準備します。搬入時に容器を置いていく場合は裏面等に氏名を明記して下さい。なお、原材料費（1,000 円）を参加賞として商品券で支給します。

## ◆当日のスケジュール

- 8:30 ～ 9:00 出品作品の搬入  
9:00 ～ 9:30 審査員審査  
9:30 ～ 10:00 出品作品の公開  
10:00 ～ 11:00 ・一般審査（一般投票）  
・出品作品の試食  
12:15 ～ 12:30 表彰式

## ◆表彰

大賞(1)、優秀賞(1)、奨励賞(1)、アイデア賞(1)、の計4点を選出します。

大賞受賞者には豪華賞品をご用意してお待ちしております。また、ご応募いただいたすべての方に参加賞を差し上げます。大賞は調理用家電等を用意しています。

## ◆審査のポイント

### 【審査員審査】

- 審査員審査では、次の項目を評価します。
- ・独創性：応募作品の新規性、独創性、創意工夫があるか。
  - ・普及性：一般飲食店等においての販売を前提とした場合に比較的安易に調理が可能か。
  - ・栄養性：栄養バランスはどうか。
  - ・地域性：昭和村の農産物を利用しており、その魅力が十分に引き出されているか。
  - ・おいしさ：応募作品のおいしさ。
  - ・総 合：その他、見栄えや特筆すべき事項について。

### 【一般審査】

- 一般審査では、来場者から投票形式で審査をしていただき、次の項目を評価します。
- ・おいしさ：応募作品のおいしさ。
  - ・購買意欲：応募作品を購入したいと思うかどうか。

ご不明な点は、事務局までお気軽にお問い合わせください。

みなさまからのたくさんのご応募、お待ちしております。

主催：ふるさと食品加工技術コンクール  
実行委員会（事務局：産業係）

問 産業係 ☎ 57-2117



## お申し込み一覧

### 第 37 回ふるさと食品加工コンクール出品表 ▶コンクール実行委員会（産業係）FAX 57-3044

|             |  |
|-------------|--|
| お 名 前       |  |
| ご 住 所       |  |
| ご 連 絡 先     |  |
| 応 募 作 品 名   |  |
| 使用した材料とその量  |  |
|             |  |
| 調理方法        |  |
|             |  |
| 作品のアピールポイント |  |
|             |  |