

おいしい未来

もぐもぐもぐの湯

甘楽
富岡



【効能】

地産地消が、食料自給率の向上や地域循環経済につながり、お腹も心も満たされた人で地域に笑顔が溢れます。

【特徴】

飲める・食べられる泉質。食べ物が入ったお湯（例えば、ねぎの湯など）で、フルコースが用意されています。

【入浴方法】

スプーンとフォークを持ち、「いただきます」をしてから入ります。生産者に会ったら、「おいしい！」を伝えると喜びます。

※次から次へとすすめられるので、お腹いっぱいになりすぎ、動けなくなります。

【対象】

日本中のグルメや好奇心旺盛な人、地域の「おいしい」魅力を届けたいと思っている人におすすです。

【成分】

このお湯の成分となる「未来の種」の一覧です。タイトルの下の括弧に、提案自治体名と関連テーマを記載しています。

『妙義ふるさと美術館を活用した移住促進』（富岡市／移住）

妙義ふるさと美術館で富岡市民や、富岡妙義に興味がある人が集まり、富岡写真展、富岡妙義マルシェを開催する。アイデアとして、バックグラウンドおやつカフェ、上信電鉄リアルすごろくの企画も。

『富岡クレーププロジェクト』（富岡市／観光）

特産グルメをクレープ、ガレットにしてみる。地元の飲食店、農家さん、クレープを知っている人が、まちぐるみで富岡産食品をクレープでアレンジする。例えば、下仁田葱のクレープなど地元の人が好きな味にする。季節の食材や地元産の食材を使い、イベント出店や給食での提供も行う。

『そうだ！あの手この手で儲けよう！』（富岡市／農業）

農家が育てた野菜＋加工食品をネットで通販したり、定期で届くサブスクをはじめ。公共の場所での野菜の自販機や、観光地、商店街、自販機、駅などで販売する。