

地域おこし協力隊 活動日記

スキーシーズン、無事終了

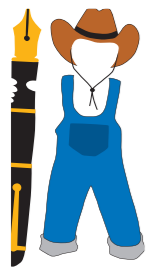
4月より隊員活動2年目となります。今年度も忠類地域の魅力発掘・情報発信に努めてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

北海道で迎えた初めての冬。大雪の際は近所の方が声を掛けてくださり、助け合って雪かきを行いました。昼夜を問わず除雪作業を行ってくださった関係者の方々、本当にありがとうございました。

白銀台スキー場はたくさんのお客様で賑わいました。また、製作した飲食店のテイクアウトポスターを掲示し、自宅でも忠類グルメを楽しんでいただきました。

活気にあふれたスキーシーズンもひと段落。これからは小鳥のさえずりや草木の芽吹き、そして色合いを取り戻した大自然が、美しく地域の風景を彩ってくれるのです。

著：本藤 絵理子（ほんどう えりこ）
令和3年4月12日より地域おこし協力隊として活動。岡山県出身。



TAKE OUT
 テイクアウトメニュー
 各種お弁当・惣菜

てっばんさん
 1 たこ焼き ¥900
 2 まぐまがたこ焼き ¥700
 3 お好み焼き(焼玉) ¥900
 4 やきそば ¥700
 5 マツカツ ¥980

ホタルアルコレストラ
 郷里ちゅうらい
 1 中華あんかけ焼きそば ¥980
 2 鶏の唐揚げ定食 ¥980
 3 美山ヤンキー定食 ¥980
 4 カツ丼 ¥980
 5 スパカツ ¥1,000

酒肴屋とよ雅
 1 ザンマイ(一人前) ¥900
 2 香つぎ唐揚げ ¥950
 3 ナンパル(一人前) ¥950
 4 ナンパル(二人前) ¥1,900
 5 串揚げの盛り合わせ ¥980

食堂このみ
 1 じゃが芋ハンバーグ定食 ¥1,300
 2 じゃが芋ステーキ定食 ¥1,300
 3 焼から揚げ定食 ¥900
 4 コロッケ定食 ¥800
 5 串揚げの盛り合わせ ¥980

Bistro brown
 1 ハンバーグと揚げフライ ¥1,080
 2 ハンバーグと唐揚げ ¥972
 3 唐揚げ ¥720
 4 唐揚げとカレー ¥1,208
 5 唐揚げとカレー ¥1,208
 6 唐揚げとカレー ¥1,208

Tomono Cafe
 1 Tomonoカレー ¥800
 2 ストロミナ ¥800
 3 ストロミナ ¥800
 4 ストロミナ ¥800
 5 ストロミナ ¥800

「テイクアウトグルメポスター」
白銀台スキー場ロッジ(忠類白銀町)

まちの魅力、SNSで発信中!

▶幕別町地域おこし協力隊



▶幕別町ふるさと納税



まちのわだい



町内の主なできごとと、頑張っているみなさんの姿をお伝えします!

2/20 忠類ナウマン全道そり大会 雪をかき分け滑走!



第39回忠類ナウマン全道そり大会は新型コロナウイルス感染症対策を講じ、例年より規模を縮小して開催されました。今年は、合計30台のそりが滑走し、大会を盛り上げました。

グッドデザイン賞の金賞は、チーム名「さくま一家」の「シェア専用ズゴック」。3年連続の金賞受賞となりました。

3/14 牛乳贈答券を寄贈していただきました



「春休み中に児童生徒にもっと牛乳を飲んでもらいたい」と、忠類農業協同組合と幕別町農業協同組合、札内農業協同組合から、牛乳消費拡大支援の一環として牛乳贈答券を1,070枚頂きました。

牛乳贈答券は、町が用意した1,000枚と合わせて町内すべての小中学校に配付されました。

3/1 幕別清陵高校 第1回卒業証書授与式



幕別高校と江陵高校の再編により平成31年4月に開校した幕別清陵高校で、第1回卒業証書授与式が行われました。各クラスの代表者が澤田慎也校長から卒業証書を受け取り、第1期生94人が思い出にあふれる学び舎を巣立ちました。

+1
 プラス1皿

まずはプラスひとくち
つぎはプラス1皿

大量消費&使い切り
「かんたん野菜レシピ」

キャベツ 1/4玉
消費する!

調理時間
20分

1人分
114
キロカロリー

1人あたりの
野菜目標量
1日350g以上

キャベツと手羽先の塩スープ煮



手羽先から旨味がでるので、だしいらす♪鶏手羽元に代えてもおいしいです! 人参を加えると彩りも◎



材料 (4人分)

- ・キャベツ … 1/4玉 (約350g)
- ・しょうが … 小1カケ (5g)
※市販おろし生姜の場合は3cm位
- ・鶏手羽先 … 4本
※(下味)塩ふたつまみ、こしょう少々
- ・サラダ油 … 小さじ1

【調味料】

- ・水 …… 500ml
- ① 砂糖 …… 小さじ1/2
- ・酒 …… 大さじ2
- ② 塩・こしょう …各適宜



作り方

- ①下準備をする**
 - ・キャベツはくし形に4つに切る。
 - ・しょうがはせん切りにする。
 - ・手羽先は身離れをよくするために裏側の骨と骨の間に包丁を入れ、(下味)の塩・こしょうをもみこむ。
- ②手羽先を焼いてから、塩スープで煮る**
 - ・鍋または深めのフライパンに油をひいて、やや強火で加熱し、手羽先を加え、肉の表面に焼き色をつける。
 - ・【調味料①】としょうがを加えてひと煮立ちしたらアクを除き、フタをして中火で3~4分煮る。
 - ・キャベツと【調味料②】を加えて、さらに4~5分煮る。

問 保健課健康推進係 (☎) 54-3811、保健福祉課保健係 (☎) 8-2910

100歳のお誕生日、おめでとうございます!



野村 喜一さん (大正11年2月27日生)
藤田 和子さん (大正11年3月9日生)

長年、呉服小売店を営んでいた野村さん。「いつもニコニコの穏やかなお父さん」とご家族は言います。藤田さんは小学校に勤め、管内の女性で初めて校長になった方。誕生日前日にご家族が電話をすると、元気な声を聞かせてくれたそうです。残念ながらコロナ禍で直接お祝いすることはできませんでしたが、お二人のすてきな笑顔を。



漫画『銀の匙』『百姓貴族』を寄贈していただきました

「子どもたちに酪農・農業に興味を持ってもらいたい」と、クラウドファンディングで資金を集めながら全道各地にこれらの漫画を寄贈している釧路市の酪農家・浅野 達彦さん。今回、幕別町にも寄贈いただけるということで、これらの漫画が配架されていない学校の分を頂きました。

—— 浅野さんから子どもたちへ ——

この本を読むと、農業という世界が、実はみなさんのとても近くにあるということを感じられると思います。

みなさんがこれから歩む人生に、一つ農業という選択肢があることを知ってほしい。そして、たくさんの選択肢の中から、自分が本当に素晴らしいと思う道を選んでほしい。そんな思いで贈りました。ぜひ、読んでみてください!



『銀の匙』(1~15巻)、『百姓貴族』(1~7巻)は忠類出身の漫画家・荒川弘さんの作品。