

TOPIC 10  
12/2  
白糠のチタタブを  
後世に伝える

「チタタブ」を動画撮影

アイヌ民族文化財団の岡田恵介さんと札幌市で居酒屋を営む門傳崇弘さんが、アイヌ民族の伝統料理「チタタブ」を映像に残すため、ウレシパチセを訪れました。二人は「チタタブ」を映像に残し、後世に伝えていきたいとプライベートで道内各地を回っています。

この日は、アイヌ文化保存会の磯部恵津子会長が作る「チタタブ」の様子を撮影。岡田さんは「地域によってチタタブが全然違うので興味深い」、門傳さんは「とてもおいしいので驚いた」と感動していました。



磯部会長のチタタブを撮影する岡田さん(左)と門傳さん(中)



役場で話しを聞く東京農業大学の学生

TOPIC 11  
12/2  
就農や経営について学ぶ

東京農業大学生現地視察研修

東京農業大学（網走市）に在学する大学1年生4人が就農や経営について学ぶため、白糠町を訪れました。

役場では、町職員が町の新規就農者支援制度の概要などを説明。続いて、地域おこし協力隊員の齊藤貴光さんが、白糠町で就農した経過を話しました。その後、学生たちは齊藤さんの就農予定地や大前産産を視察しました。森泉太郎さんは「白糠町は農業従事者へのサポートが手厚く、気軽に農業を始めることができますので、とてもいい町だと思います」と話していました。



白糠産の食材をふんだんに使ったメニューを前に漆崎シェフ

TOPIC 7  
11/29  
白糠産食材  
ふんだんに使用

JAL 機内食を漆崎シェフが監修

2021年12月1日から1カ月間、JALファーストクラス国内線の機内食をファームレストラン「クオーレ」の漆崎雄哉シェフが監修することになりました。

この取り組みは、阿寒摩周国立公園をはじめとする釧路管内の魅力を機内食、機内誌などを通じて発信する「JALふるさとプロジェクト阿寒摩周」の一環です。

この日は、あかん湖鶴雅ウイングスで記者会見が行われました。漆崎シェフは「機内食を通して、多くの方に白糠の魅力を伝えていきたい」と話していました。

TOPIC 8  
11/30  
ボランティアで漁港清掃

漁協女性部が白糠高校へ感謝状

5月から10月までの半年間、毎月15日にボランティアで白糠漁港の清掃活動を行ったとして、白糠高等学校のドリーム部と有志の生徒に白糠漁業協同組合女性部（加藤美紀部長）から感謝状が贈られました。

加藤部長は「この経験は今後に生かされると思います」と述べ、ドリーム部の河原宇斗部長に感謝状を手渡しました。河原部長は「大切な水産業を営む場所は、きれいでなければならないと思いました。ごみを拾って、皆に気持ち良くなってほしい」と話していました。



ドリーム部と有志の生徒たち。後段左は加藤部長

TOPIC 12  
12/5  
創立50周年の節目を祝う

商工会青年部50周年式典

商工会青年部（山本哲平部長）の創立50周年記念式典が社会福祉センターで開かれ、部員や来賓など約45人が半世紀の節目を祝いました。

同青年部は1970年4月7日に創立。新型コロナウイルス感染防止のため、昨年の式典を1年延期しました。

式典では山本哲平部長が「活力のある地域づくりに積極的に参画していかなければならない」と式辞を述べました。高橋隆助商工会長のあいさつ後、山本部長が40周年以降の歴代部長5人に感謝状を贈呈しました。



式辞を述べる山本部長



「生地は砂糖を複数回に分けて混ぜ合わせる」と山本さん(右)

TOPIC 9  
12/1  
クイーンズパフ作りに挑戦

公民館講座「ケーキ講座」

町教育委員会主催の「ケーキ講座」が社会福祉センターで開かれ、5人がクイーンズパフ作りに挑戦しました。講師を務めたのは、製菓衛生士の山本若恵さん。

クイーンズパフとは、外側がサクサクで内側はふんわりとした生地に、イチゴやバナナ、カスタードクリームを挟んだケーキです。

講座に参加した齊藤春美さんは「山本先生の教え方が上手でおいしいケーキが作れました。自宅でも作ってみようと思います」と話していました。