

当別町人材育成基金 「高校生短期留学 ホームステイ語学研修事業」

町では、自ら考え自ら行う地域づくり事業として、当別町人材育成基金を設け、当別町のまちづくりを担う人材を育成しています。

この事業の一環として、2名の高校生が昨年12月21日から1月3日までの14日間アメリカ合衆国カリフォルニア州に短期留学しました。

鎌田万里奈さん 国際情報高校1年生
日光 麻依さん 国際情報高校1年生

2名は、ロサンゼルス郊外にホームステイし、地元の学校に通いながら現地の文化や生活習慣に触れ、生きた英語を学びました。

「日本に帰りたくないと思うくらい、楽しく充実した14日間を過ごした。」「本場の英語になれ、コミュニケーション能力が身についたと感じた。この経験を活かして、身近な国際交流事業に参加して行きたい。」と2人から感想がありました。

次回の募集は、今年の秋頃の予定です。

▼担当 企画課企画振興係 (☎ 23 - 3042)



日光さん ホストファミリーと一緒に



鎌田さんと日光さん ハリウッドで記念写真

あそ雪の広場

2月13・14日

天候に恵まれ、大盛況！



第28回あそ雪の広場が開催され延べ1万人の参加者が冬のイベントを楽しみました。

両日とも天候に恵まれ、大雪像も滑り台のコンディションも良く、開場と同時に140フィート(42m)のチューブの滑り台には子どもたちの列ができました。

夜の花火大会には当別町の140年を祝う「祝140年」の文字が浮かび上がり、これまでよりもスケールの大きな打ち上げ花火の音が町中にこだましました。

冬の花火は「あそ雪の広場」が道内で最も早く実施したイベントで、花火の一瞬の明るさが、雪原に反射して幻想的な雰囲気を作り出します。冷え込んだものの風も無く、絶好のコンディションの中、参加者は冬の夜空を楽しみました。



商工会女性部によるいもだんご汁の差し入れ (2/10)

シリーズ 当別この逸品 その7

町内のこだわりの味をレポートします



にじのジャムをつかったゼリー

にじのジャム レインボークラブ

かくれた当別の味になりつつある
にじんジャムその誕生秘話…



虹のジャムを製品化し、太美で活動している
レインボークラブ副代表の 鈴木礼子さん

- 当別産「にじん」を活かしたジャム -
副代表の鈴木礼子さんに聞いてみました。

当別の特産って何だろうと引っ越してきてからご近所の方や農家の方とお話しているうちにたくさん仲間ができ、近所の5家族10人が集まって平成15年8月にレインボークラブをつくりました。こんなに当別の農産品っておいしいのに、地元の方は「これだ!」というのを持っていないんですね。私たちは消費者の立場ですけど、生産から加工、販売まで関わってみたいと思っていたそんな時、近くの畑でニンジンがたくさん取れているのを見たんです。ニンジンの産地だということはその時に知りました。

ニンジンが大好きな人ってほとんどいませんね。でも子どもたちには是非食べてもらいたい食品です。友人が電子レンジを使ってジャムにしたところ、とてもいい色に仕上がりに、これであれば子どもたちも大丈夫。ジャムは熱を通していますし衛生上も気軽に取り組める加工品です。しかしレンジでは大量に作るができなかつたり、添加物を入れないで日持ちを良くするために、毎日りんごやレモンを

加える実験を繰り返し、ようやく甘すぎないなめらかな味を出しました。ネーミングは「ニンジン」のイメージを払拭しようと「ン」の字を削ると「ニジ」になります。だから虹（ニジ）のジャム。

農家の方って味のプロですね。ニンジンジャム試作のあと、紫ニンジンを作るけれど、ジャムにならないか？、コリンキー（かぼちゃ）も使えないかと、持ってこられたんですよ。農家の方の協力って無限の可能性が有りますね。紫ニンジンはアントシアニンが多く含まれ、コリンキーはピザやパイ生地にも相性が良さそうと、今では3種類のジャムに発展しました。これから春先にかけて、甘さや栄養をため込んだ越冬ニンジンを使っておいしいジャムができるんですよ。

▼問合せ レインボークラブ 板垣紀美子
(スターライト 1509・☎26-4298)
販売は「ふれあい倉庫」「つじの蔵」「HUG マート」
ニンジン、紫ニンジン、コリンキーの3種、1瓶300円