

「平成24年度 北海道青少年顕彰」 全道17名が受賞



里平青年会の井戸雄起さんが受賞

平成24年度北海道青少年顕彰の伝達式が、11月1日（木）に行われ日高町里平在住の井戸雄起さんが受賞されました。

井戸さんは農業大学校を卒業後、実家の農家を継ぐことを希望し、平成20年度就農しました。

現在は、里平地区の環境整備や行事などに率先し参加・活動し他の模範となっており活躍しています。

多くの関係者が見守る中、賞状を受け取った井戸さんは、「名誉ある賞を受賞でき嬉しく思います。これからも賞に恥じないように頑張ります。」と話していました。

放課後子ども教室「アスク」

■カボチャでランタンづくり（門別地区）

10月5日（金）、アスク（門別地区）では「カボチャでランタンづくり」を開催しました。2人1組になり試行錯誤しながらマジックで顔を描いたカボチャを、スプーンやナイフを使って実をくり抜きました。子ども達は、見慣れないカボチャの実の堅さや臭いに四苦八苦しながらも協力して実をくり抜いていました。出来上がった数々の表情のランタンカボチャは門別公民館の花壇に並べ、少し早めのハロウィン気分を楽しみました。

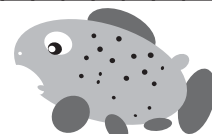


■キーホルダー作り（富川地区）

10月10日（水）～12日（金）の3日間、アスク（富川地区）では「キーホルダー作り」を開催しました。プラパンに油性マジックで好きな絵を描き、ハサミで形を整えてから安全管理員さんと一緒にトースターで焼きました。子ども達は、トースターの中でくやくにくやく小さくなるプラパンを見て「くっつかないでー!」「成功したー!」と歓声をあげ、笑顔いっぱい自分だけのキーホルダーを完成させました。



のびスポ



ルアーフィッシング教室 in かなやま湖



10月14日（日）、南富良野町のかなやま湖で『ルアーフィッシング教室inかなやま湖』が開催されました。当日は、参加者にとっては大変気持ちの良い穏やかな秋晴れの天気、釣りににとっては大変厳しい条件となりましたが、参加した14名の小学生は元気いっぱいに釣りを楽しんでいました。

本事業の趣旨に賛同してご協力いただいたルアーフィッシングをこよなく愛するTCD（トップキャスターズダービー）の会員の方々に講師を務めていただき、優しく楽しみながらルアーフィッシングを教えてもらい、参加者一人に講師一人がつく贅沢な釣り教室となりました。

初めてルアー釣りに挑戦した参加者も講師の指導の下どんどんキャスティング（竿についたルアーを遠くに飛ばすこと）が上手になり、大人顔負けのキャスティングをしている参加者もいました。

そんな中、門別小学校の藤島周太郎くん（3年生）が2年連続でアメマス（アヘマス）を釣り上げ、『去年よりも大きかった!』と釣れずに諦めかけていた参加者の気持ちに火をつけていました。釣れなかった多くの参加者も『ルアーをアメマスが追ってきた!』、『釣れなくて悔しかったけどまた来年も参加したい!』などと語り、思い出に残る秋の一日となりました。



体験学習講座

「しめなわリースをつくろう」

《お問い合わせ》
門別図書館郷土資料館
電話
01456-2-3746

【開館時間・休館日は、イベント
情報欄をご覧ください。】

日時：12月16日（日）午後1時30分～午後3時
会場：門別図書館郷土資料館 特別展示室
定員：10名（先着順）※小学5年生以上
申込期間：11月28日（水）～12月12日（水）
申込先：門別図書館郷土資料館へ電話
電話01456-2-3746
教材費：500円（当日お支払い）

☆普段着で楽しむ「オペラのひととき」

100インチのスクリーンでオペラを映像鑑賞します。

オペラというとクラシックでとっつきにくい…なんて先入観は捨てて、どうぞお気軽においでください。

日時：12月8日（土）午後1時30分から
演目：チャイコフスキー作曲「エフゲニー・オネーギン」
貴族オネーギンと田舎の大地主の娘タチヤーナとの、すれ違う愛を描いた青春ドラマです。
会場：門別図書館郷土資料館視聴覚室
対象：一般
参加費：無料

※事前の申込みは不要です。当日会場へおいでください。



保健推進員さんの おいしいレシピ紹介

料理上手な保健推進員さんたちの自慢のメニューを皆様にご紹介します。

第1回目は、「揚げないツナコロッケ」です。これは7月のクッキングサークルで厚賀地区の保健推進員さん方が調理したメニューの1つで、10月に開催した健康まつりでも提供した1品です。

▼材料 <4人分>

ツナ缶1／2缶（160g）、じゃがいも4個、きゅうり1本、青ジソ4枚、
塩・粗挽き黒こしょう少々、マヨネーズ大さじ4、パン粉1カップ
A・・・マヨネーズ、ケチャップ各大さじ2



▼作り方

- ①じゃがいもは一口大に切って水にさらし、やわらかくなるまでゆでる。きゅうりは半月切りにし、塩少々をまぶす。青ジソは粗みじん切りにし、ツナは軽く油を切っておく。
- ②じゃがいもをつぶし、水気を絞ったきゅうり、青ジソ、ツナ、マヨネーズ、塩・粗挽き黒こしょうを混ぜて8等分し、丸く形を整える。
- ③フライパンを中火にし、パン粉をきつね色になるまで炒り、②にまぶす。
- ④Aをあわせてコロッケに添える。

油で揚げないのでカロリーダウンできます。是非、ご家庭でも挑戦してみてください。

