

川湯は「ダイヤモンドダスト」だけじゃない。雪灯りに照らされた「美しいもの」「歴史あるもの」に出会う。

ダイヤモンドダスト in KAWAYU

- ▶主催/ダイヤモンドダスト in KAWAYU 実行委員会
 - ▶日程/2月2日(木)~2月22日(水) 雪灯り点灯 17時~・イベント 19時30分~21時
 - ▶場所/川湯神社周辺
 - ▶イベント
 - ダイヤモンドダスト ●川湯歴史懐古(美術家・本間 純 氏による芸術作品に川湯の古い写真を使用)
 - アイスレインボーハット(世界的作家・関口 恒男 氏による作品/川湯神社付近)
 - 雪灯りの街歩き ●凍るシャボン玉体験 ●雪の滑り台 など
- ※日程など、詳しくはホームページ(<http://diamond.teshikaga.asia/>)をご覧ください。
右上の二次元コードからもご覧になれます。



ダイヤモンドダストを間近で

アイスレインボーハット

無名庵(川湯歴史懐古作品から)

問い合わせ先
ダイヤモンドダスト in KAWAYU 実行委員会(株)ツーリズムてしかが内 ☎ 4 8 3 - 2 1 0 1

セブン-イレブン・ジャパンと協定締結 高齢者の見守りと災害時の物資供給で協力

防災ワンポイントコーナー

町は、(株)セブン-イレブン・ジャパンと「高齢者などの見守り支援に関する協定」「災害時における応急生活物資供給に関する協定」を締結しました。

協定締結式は12月14日、役場で行われ、徳永町長と同社の山本正幸釧路地区ディストリクトマネージャーが協定書を交わしました。

高齢者などの見守り支援は、同社の宅配サービス利用者に対し、配達日の朝、連絡後に訪問することで異常事態発生の有無を確認し、異常情報を町へ、緊急事態については消防や警察へ連絡するもの。町ではこれまで「コープさっぽろ」と「弟子屈町内郵便局」と見守り協定を締結していましたが、同社との協定締結により、見守り体制の充実が期待されます。



協定書を交わす山本マネージャー(左)と徳永町長

災害時の応急生活物資供給はこれまで、(株)セブン-イレブン・ジャパン、(株)ローソン、(株)セコマと北海道が協定を締結。東日本大震災などではインフラの崩壊により物資供給の要請が停滞した教訓から、同社から提案があり、この度の本町との締結となりました。同社は道内各地に製造工場や物流倉庫を保有しており、災害発生時の飲料や弁当などの食糧のほか、トイレトペーパーなどの日用品の供給にも期待が持てます。さらに、これまで行ってきた、暴風雪時などの帰宅困難者のトイレ使用、水道水の利用などについては、今後とも協力いただけることになっています。

協定締結式で、弟子屈中央店の番好三オーナーは「地域のお手伝いができるよう頑張りたい」と話していました。同社との見守り協定は、道内自治体では本町が43カ所目、釧路管内では4カ所目。災害協定は道内で30カ所目、釧路管内では2カ所目となります。(2017年1月10日現在)

問い合わせ先/役場総務課防災係 ☎ 4 8 2 - 2 9 1 2 (課直通)

来てみれば…面白いよ。てしかがをアートで表現する3週間。昼にも見られる雪杜美術館は必見！夜は仮設映画館までできちゃった！

てしかが極寒ARセフェスティバル2017

アート&アド部会



期間中、芸術作品の展示や短編映画の上映、演劇や音楽のパフォーマンス披露など、さまざまな「表現」が弟子屈の極寒とコラボします。

- ▶日程/2月2日(木)~2月22日(水)
- ▶場所/川湯温泉 極寒芸術伝染装置周辺

- ▶イベント
 - 雪杜美術館 ●尺八ライブ ●サンドアート
 - 川湯映画館(屈斜路湖で撮影した渡辺浩司監督作品「今日は、何の日」を連日上映) など

※日程・場所など、詳しくはホームページ(<http://acaf.teshikaga.asia/>)をご覧ください。上の二次元コードからもご覧になれます。



雪杜美術館の昼(上)と夜(下) 映画の1コマ(左下)

第1回北海道写真家フォーラム in 弟子屈

情報部会

てしかがえこまち推進協議会情報部会(行木衆児部会長)では、写真家の視点で「東北道の魅力」を掘り起こすことを目的に「第1回北海道写真家フォーラム in 弟子屈」を開催します。

写真会の直木賞と言われる「土門拳賞」を受賞した長倉洋海氏と水越武氏が本町に集結。パネルディスカッションも行い、写真家と北海道のつながりや原点を探ります。

- ▶日時/2月9日(木) 13時~
- ▶場所/川湯ふるさと館
- ▶講師/長倉 洋海 氏(写真家)・水越 武 氏(写真家)
- ▶参加料/無料

※プログラムについての問い合わせ先/ACAF連絡事務所(メール acaf@teshikaga.asia)



講師の長倉洋海氏(上)と水越武氏(下)

摩周ポークレシピ講習会

食・文化部会

てしかがえこまち推進協議会食・文化部会(木名瀬佐奈枝部会長)では、地場産品の普及・促進、食を通じた地域の魅力向上を目指す活動の一環として、町内事業者の方を対象に地場産品を使ったレシピ講習会を開催します。

今回は、本町で飼育されている良質な豚肉「摩周ポーク」をテーマに、部位ごとの違い、おいしい食べ方など、摩周ポークのさらなる魅力を発掘！ANAクラウンプラザホテル釧路総料理長の榎金久幸シェフの料理講習とその試食をはじめ、生産者の方がどのようなこだわりで豚肉を育てているのかについての講義などを予定しています。

- ▶日時/3月7日(火) 14時~16時30分(13時30分受け付け開始)
- ▶場所/川湯ふるさと館
- ▶対象/町内の事業者の方(飲食店、宿泊事業者など実践の場をお持ちの方)
- ▶定員/20人(先着順・定員になり次第、締め切らせていただきます)
- ▶参加料/1,000円
- ▶申し込み/事前の申し込みが必要です。「摩周ポークレシピ講習会参加希望」とし、氏名、連絡先、店舗名を添えて、2月28日(火)までに下記までお申し込みください。
- 申し込み・問い合わせ先/てしかがえこまち推進協議会事務局(役場観光商工課内) ☎ 4 8 2 - 2 9 4 0 (課直通) ☎ 4 8 2 - 5 6 6 9 メール ecomachi@masuyuko.or.jp

問い合わせ先
てしかがえこまち推進協議会事務局(役場観光商工課内) ☎ 4 8 2 - 2 9 4 0 (課直通)