

冬の川湯温泉の寒さを楽しむイベント

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(火)~2月22日(月) 雪灯(ゆきあかり)17時~ イベント19時~21時
- ▶場所/川湯園地周辺
- ▶イベント

- ダイヤモンドダストドリーム ●千の雪灯とアートの森 ●足湯懐古写真館
- スノーシュー(西洋かんじき)体験 ●凍るシャボン玉体験 ●スノーキャンドル体験 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。
右の二次元コードからもご覧になれます。



雪灯がともる道

ティピー(インディアンテント)を体験してみませんか

シャボン玉も凍る寒さ

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

てしかがをアートで表現する9日間

てしかが極寒Artフェスティバル

期間中、芸術作品の展示や短編映画の上映、演劇や音楽、書道パフォーマンスの披露など、さまざまな「表現」が弟子屈の極寒と調和します。

- ▶主催/てしかがえこまち推進協議会
- ▶日程/2月6日(土)~2月14日(日)
- ▶イベント
- 雪杜美術館 ●ギャラリー懐古装置 ●川湯映画館
- The 演劇 Night ●尺八ライブと書パフォーマンス
- ACOON HIBINO(昨年のレコード大賞企画賞受賞アーティスト)による 528Hzコンサート 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。

右の二次元コードからもご覧になれます。



さまざまな芸術で皆さんをお出迎え

問い合わせ先

総合/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)
各プログラムについて/ACAF連絡事務所 メール info@acaf.teshikaga.asia

ウェブ「地域情報発信」セミナーを開催

情報部会

てしかがえこまち推進協議会 情報部会(今井善昭部会長)では、町内外に対するさまざまな情報発信の手法などを学ぶことを目的に、ウェブ「地域情報発信」セミナーを開催します。

15年前、ウェブラジオ局を立ち上げ、国内最大級に発展させたfmGIG代表の冨沢鐘己氏、滋賀県でインターネット創世記からホームページに注目し、同県の民間ポータルサイトとして機能させた(株)ヤマプラ代表取締役社長の左近満男氏を講師に迎え、地域におけるウェブやラジオでの情報発信事例について学びます。

- ▶日時/2月12日(金) 13時30分~15時30分
- ▶場所/川湯ふるさと館
- ▶講師/冨沢 鐘己氏(fmGIG代表)・左近 満男氏(株)ヤマプラ代表取締役社長)
- ▶参加費/無料

弟子屈町のジャガイモレシピ講習会を開催

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、町内事業者の方々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、でんぷん質と糖度の高い本町のジャガイモをテーマに、品種や違い、おいしい食べ方など、ジャガイモのさらなる魅力を発掘! A N A 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をはじめ、生産者の方によるジャガイモについての講義や、品種ごとの食べ比べなどを予定しています。

- ▶日時/3月2日(水) 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)
- ▶参加費/1,000円
- ▶申し込み/事前の申し込みが必要です。「ジャガイモ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23日(火)までに下記までお申し込みください。

弟子屈の給食について学びました

食・文化部会

てしかがえこまち推進協議会 食・文化部会では12月10日、町学校給食センターを学ぶ会員向け研修会を開催しました。レトルト食品や加工食品が使われることも多い昨今の給食ですが、極力手作り、産地にもこだわって作られる本町の給食はおいしいと周辺市町村からも評判です。地場産品の活用促進や町内自給率の向上、食を通じた地域の魅力向上を目指し活動する同部会では、まちづくりを考えるヒントとするため研修会を実施。7人が参加し、同センターの概要や食材などについて説明を受けました。

調理場は立ち入ることができないため、窓のある場所から中を見学。同センターの有馬浩之副所長から、平面図や写真により機械や作業の様子、衛生面などについて、松谷裕之栄養士からは、食材の産地や調理・提供の工夫についての説明がありました。国の指定する1都16県の食材を使用する際には、その都度、放射能測定を行っていること、ジャムやドレッシングなどは既製品を使わず手作りしていること、カルシウム剤などは使わず栄養はあくまで自然のものから摂取できるように考えていること、近隣の市町村に比べて加工食品の数はかなり少ないことなど、こだわりや工夫を知ることができました。

同部会では「家庭と同じような意識で大量調理をするための、たくさんの苦勞もうかがい知ることができた。衛生に気を配り、細心の注意を払って調理を行いつつ、出来合いのものは使わず、手作りで温かな給食を届ける。できる限り添加物を避け、安全で新鮮な食材を使う。町の給食に対する姿勢に感銘を受けた。また、町内産の農産物の割合を増やしていくためには価格、安定供給、保管場所など、さまざまな課題があることを実感するとともに、食について多くの皆さんに考えてもらえるような機会をつくっていくことの必要性を感じた。今後の部会活動の中にしっかりと取り入れていきたい」としています。

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(役場観光商工課観光振興係)
☎ 4 8 2 - 2 9 4 0 (課直通) ☎ 4 8 2 - 5 6 6 9 メール ecomachi@masyuko.or.jp