

持続可能な消防体制のために  
119番通報を3消防本部が共同で受け付け

11/25

11月25日、西胆振圏3消防本部（登別市、室蘭市、西胆振行政事務組合）による共同での消防通信指令業務の仮運用が始まり、登別市所管の119番通報の受け付けを3市3町が室蘭市消防総合庁舎内に整備した『西いぶり消防指令センター』に移しました。

人口減少や昨今の大規模災害の対応など時代に合った効率的で持続可能な消防体制を築くため、通信指令システムやデジタル無線を共同で整備し、コストの削減と人員の適正配置を図り、将来にわたって住民の生命や財産を守ることを目指すものです。

119番通報の方法はこれまでと変わりません。



▲閻魔やきそばを食べる児童

給食で地元の味を

学校給食で『登別閻魔やきそば』を提供

11/18

11月18日、学校給食センターは、本市のご当地グルメ『登別閻魔やきそば』を学校給食で提供しました。

焼きそばには、登別産一次産品普及促進事業により提供された市内で生産した豚肉100gを使うなど、閻魔焼きそばを名乗る上で順守しなければならない『閻魔大王からの掟』に基づき、子どもたちにも食べやすいよう辛さを控えめにし、あんかけ焼きそば風に仕上げました。

この日訪れた幌別小学校では、児童たちが配膳された焼きそばを笑顔で頬張り、地元の名産品を堪能していました。



▲3つの消防本部で運営する『西いぶり消防指令センター』

さらにフルーティな味わいに

11/28

11月28日、わかさいも本舗登別東店で登別産ホップを100%使った地ビール『ヌプルペツ ペールエール』の完成披露会を行いました。

この商品は、市内事業者の有志と市が発足した『登別ホップ研究会』が手がけ、製造・販売は今年で6年目。今年は昨年の2倍となる180gのホップが収穫できたことから、3300gのビールを醸造しました。

この日、できあがったばかりのビールを試飲した参加者は「フルーティーさが増した」「芳醇なホップの香りが感じられておいしい」などと感想を述べていました。



▲マツカワカレイの5枚おろしに挑戦する生徒

上手にさばけるかな？  
マツカワカレイを使用した調理実習

11/20・21

11月20日・21日、北海道登別明日中等教育学校で、マツカワカレイを使った調理実習が行われました。

胆振太平洋沿岸の4漁業協同組合と、本市を含む6市町で構成する胆振太平洋海域漁業振興協議会が主催となり、マツカワカレイの地域ブランド『王鰈』の販路開拓・拡大事業として、調理実習にマツカワカレイを提供しました。

生徒たちは、講師として招かれた登別中央飲食店組合長の名畑泰昌さん指導のもとマツカワカレイを5枚におろし、身を唐揚げにして美味しく味わっていました。



▲数量限定で販売（12月8日現在）している『ヌプルペツ ペールエール』