



▲なった縄を丁寧に輪の形に整える参加者

しめ縄づくり体験
12月11日(土)、郷土資料館で『しめ縄づくり体験』(市主催)が開かれました。
この催しは、手作りのしめ縄で新年を迎えてもらおうと毎年この時期に行われているもので、しめ縄には、郷土資料館ボランティアグループ『SLG』のメンバーが夏に市内で刈り取り、乾燥させたスゲを使用しています。親子など30人の参加者は、スゲで縄をなう作業からスタート。悪戦苦闘しながらも、縄を丁寧に輪の形にしていき、最後に、新年のえと・ウサギや鏡餅のイラストなどで飾り付けし、立派なしめ縄を完成させていました。

**手作りのしめ縄で
新年を迎えます**

12/11

本番は大晦日！おいしいおそばを家族で
『年越しは手打ちそばで』教室
12月4日(土)と5日(日)の2日間、郷土資料館で『年越しは手打ちそばで教室』(市主催)が開催され、郷土資料館ボランティアグループ『SLG』の皆さんの指導の下、参加者は、そばの出来の決め手になる水回し(そば粉に水を加え、なじませていく工程)や、のし、切りなど、慣れない作業に悪戦苦闘しながらも、楽しそうに取り組んでいました。
最後はSLGの皆さんが打ったそばを試食。ゆで方の指導もあり、参加者は「とてもおいしくてびっくり。帰って自分が打ったそばを食べるのが楽しみ」と話していました。

12/4・5



▲SLGの方の指導を受け、集中してそばを切る参加者

**学校給食も
地産地消**

学校給食に『たこのスパゲティ』を提供

11月25日(木)、市は、地元の食材を積極的に給食に取り入れることを目的に、市内で水揚げしたヤナギダコを使った『たこのスパゲティ』を、市内の小・中学校に提供しました。
ヤナギダコは登別近海で1年中捕ることができ、動脈硬化や味覚障害の予防などに効果があるとされる食材です。
スパゲティは、あらかじめ塩ゆでしたタコを小さくカットし、オリブオイルで炒めて取り出し、最後に入れるなど、タコが硬くならないように工夫したほか、野菜も北海道産のものを使いトマトソースで味付けをした、地産地消の一品です。
この日伺った幌別東小学校では、給食を食べた子どもたちから「おいしいね」という声と笑顔が教室に広がっていました。

11/25



▲給食に提供された『たこのスパゲティ』(右下)とそれを食べる幌別東小学校の児童