

『雪の妖精』シマエナガ
2月25日、市内在住のローカルフォトグラファーの志賀俊哉さんが、亀田記念公園で野鳥『シマエナガ』の姿を撮影しました。シマエナガは、体長約10〜14センチ、体重約10gと小さな野鳥で、冬になると寒さに耐えるため、羽毛の中に空気をたくさん含ませて丸くふわふわな姿に。また、動きが素早く、2秒と同じ場所に止まっていないことから『撮影者泣かせ』と言われます。日本国内では北海道にしか生息せず、観察時期は12月〜2月。自然豊かな登別ではどこでも見られる可能性があります。ぜひ探してみたいいかがでしょうか。

真っ白ふわふわ

2/25



▲枝で羽を休める2羽のシマエナガ

3月2日、カルルス温泉サンライバスキ一場で『カルルス温泉冬まつり』（同まつり実行委員会主催）が開催され、多くの家族連れなどがスキー場を訪れました。オープニングイベントの『雪中みかん拾い』は、子どもの部と大人の部に分けて実施。参加者は両手いっぱいに見かんとジャガイモを拾い集め、笑顔を見せました。また『ストライクワン・ホールインワン』や『湯鬼神との綱引き』『雪上もちまき』など、雪と親しむさまざまな催しに、子どもも大人も白い息を吐きながら歓声を上げ、登別の冬を楽しみました。

白銀のゲレンデで冬の思い出づくり カルルス温泉冬まつり

3/2



▲一斉にゲレンデを駆け上がる『雪中みかん拾い』



▲(写真右から)ASTRA合同会社大坂代表と株式会社登別グランドホテル木村調理部長

こだわりの2商品を新規認定
令和5年度登別ブランド推奨認定証交付式
2月21日、市役所で『令和5年度登別ブランド推奨認定証交付式』（登別ブランド推進協議会主催）が開催され、新たに2商品が推奨品に認定されました。今回認定されたのは、登別温泉でピザ店を運営するASTRA合同会社の『究極のマルゲリータ』と、株式会社登別グランドホテルの『手作りバウムクーヘン』。どちらも登別産の原料を使用し、味にこだわった人気の逸品です。また、併せて認定期間の3年を経過する5商品の再認定が行われ、今回の新規認定を含め、推奨品は合計33品となりました。

2/21



▲郷土資料館で和紙の織り染めを体験する参加者

市バスで巡る見学ツアー
令和5年度市民見学会
2月28日、市内で『令和5年度市民見学会』（市主催）を開催し、9人の参加者が市内の施設を見学しました。本見学会は、市民の方を対象に、市内の施設を实际に見学しながら、まちづくりの様子などを知ってもらうために実施しているもので、今回4年ぶりに開催。昨年オープンした『観光交流センターヌプル』のほか『クリンクルセンター』『郷土資料館』を見学しました。参加者は「知らないことが多くあり、勉強になった」と見学を通じて市内の魅力を再発見しました。

2/28