

エコ・あぐり・タウン くねっぴ 応援団だより

令和4年 12月8日発行 NO.58

訓子府町の「ふるさと応援団」にご参加いただき、ありがとうございます。
みなさまと訓子府町を結びつるにできればと考えております。

応援団トピック

アートタウンプロジェクト作品完成！

武蔵野美術大学と連携して、町の歴史等を彫刻作品で表現する、今年度の作品がレクリエーション公園に展示されました。

今回の作品は訓子府の「未来」をテーマに制作していただきました。訓子府町の未来は、訓子府町の人たちがつくるという提案から、住民ワークショップ「未来を考えて粘土をねろう！」を開催し約50名が作品の原型を作りました。

この作品には登ることができ、また、過去の彫刻作品も見渡すこともできます。訓子府町にいらした時には是非見てみてください。

↓ その他詳細は町ホームページに掲載しています。

<https://onl.la/gkrnf4g>



レクリエーション公園に設置されたアートタウンプロジェクト作品

作品名：「訓子府山」 作者：早川 祐太

新消防庁舎完成！

◆訓子府消防の新庁舎完成

旧消防庁舎は昭和43年に供用開始し、半世紀以上にわたり訓子府町の防災のシンボルとして、町民の安心・安全を守り続けてきました。そんな旧庁舎に別れを告げ、令和4年10月から新消防庁舎が供用開始しました。

新庁舎は、従来の設備に加え職員・団員の出動準備室、女性職員専用の仮眠室や自家発電機の整備など新たな設備も追加され、これから町の防災のシンボルとして、町民の安心・安全を守り続ける庁舎です。



(新消防庁舎)



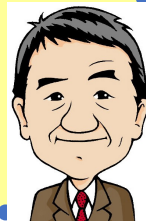
(旧消防庁舎)

2022年・令和4年を振り返って

今年もいろいろなことがありました。特に6月18日に始まった局地的大雨被害と前代未聞の降雹被害は玉ねぎ農家等に甚大な影響を及ぼし、さらに小河川、道路の損壊などをもたらしました。また、ロシアのウクライナ侵攻による石油の高騰を始め、粗飼料、肥料の値上げや乳量制限など、酪農・畜産業にとっては死活問題になっています。私はこうした緊急事態を踏まえて農林水産省や北海道農政部、北海道選出の国会議員や道議会議員への要請活動など走り回った半年間でした。また、新型コロナウイルス感染症は発生して3年に及びその影響は訓子府町も例外ではありません。訓

子府町ではコロナワクチン接種延べ回数が、約1万5千回に達したものの、子ども園や学校、さらに高齢者施設に感染者が広がっています。本町の令和4年度コロナ対策支援策事業費は、予算ベースで1億9千万円に達しています。でもよい事もたくさんあるのです。今年は懸案の光ファイバ網が全地区に敷設され、ホクレン牧場ではローカル5Gによる牛の管理システムが完成しました。9月には新消防庁舎も完成し町の防災のシンボルとして町民の安全安心拠点施設として期待されています。そのほか武蔵野美術大学の協力を得て、町民参加の「訓子府山」の完成をもって「アートタウンプロジェクト」作品が、完成したのです。

町長's Eye



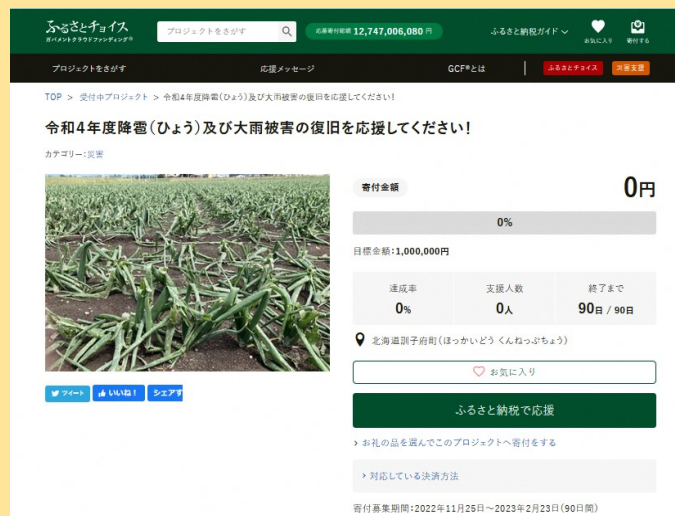
クラウドファンディングで支援を募っています

◆降雷（ひょう）及び大雨被害

令和4年6月、7月、8月に発生した降雷（ひょう）及び大雨により、訓子府町では、特産物の玉ねぎをはじめとした様々な農産物、道路や河川に深刻な被害が発生しました。

特に町の特産物である、玉ねぎについては約500ヘクタール、被害推計10億円の被害を受けました。今回の被害を受け、ふるさと納税を通じた寄附の受付を開始させていただきました。いただいた寄附金については、被害を受けた農業者への支援、道路や河川の復旧に活用させていただきます。

丹精込め農産物を育ててきた中、突然の降雷（ひょう）と大雨により、野菜が出荷できない状態になり、野菜ごと土を耕す廃耕処置をとる農家もありました。しかし、来年を見据え立ち上がろうとする農家の皆さんへ再建のエールとして温かいご支援をよろしくお願いいたします。



↓クラウドファンディングページはこちら
<https://www.furusato-tax.jp/gcf/2088>

北海道常呂郡訓子府町東町398番地 訓子府町役場企画財政課
Tel 0157-47-2115 Fax 0157-47-2600
E-mail kikaku@town.kunneppu.hokkaido.jp
URL <http://www.town.kunneppu.hokkaido.jp/>

特産品紹介

訓子府町の特産品を知ってもらうため、ふるさと納税の返礼品事業者の一つでもある、日の出めんさんを取材してきました。日の出めんさんの商品の一つである、半生うどんは、食べごたえがあり、喉ごしも良くとても美味しいです。皆さんも是非ご賞味下さい。

Q1.日の出めんの特徴を教えてください。

女性従業員2人の少人数で作業のほとんどを手作業で行っています。また、全ての商品に北海道産の小麦粉を使用しています。

Q2.半生うどんの特徴・こだわりを教えてください。

乾麺でも生麺でもなく半生なのが特徴です。半生うどんは、通常の生うどんと比べて保存期間が長く、小麦の味を感じられます。

季節によって加水（かすい）の量や塩水（えんすい）の濃度を変えているところです。

Q3.オススメの食べ方を教えてください。

シンプルな調理がオススメ。シンプルな調理ほど、うどん本来の味がよくわかります。

・ぶっかけうどん・釜揚げうどん・ざるうどん、など

Q4.うどん作りで苦労したこと・していることを教えてください。

加水の量・塩水の濃度は季節ごとに変えるので、塩梅の見極めに苦労しています。

Q5.応援団員のみなさんに一言お願いします。

訓子府町近郊でしか販売していないので、お土産や贈答品にオススメです。

ふるさと納税の返礼品や工場直売、お取り寄せもしています。ぜひご賞味ください。



作業中の写真をHPに掲載しています。
是非ご覧ください。

日の出めん 代表 山内 文世
〒099-1401
北海道常呂郡訓子府町
字日出262番27
電話番号：0157-47-2110
FAX：0157-47-5502



編集後記

訓子府町では、11月中旬にもかわらず最低気温が氷点下の日々が続き、最高気温も二桁に届かない日ばかりです。

高知県津野町から派遣された自分としては、

既に寒さに震えています、周りからは、まだまだこんなものじゃないと脅かされています。

そんな北海道の厳しい寒さも楽しみたいと思います。

