

# エコ・あぐり・タウン くねっぴ 応援団だより

令和5年3月29日発行 NO.59

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。  
皆さまと訓子府町を結ぶ便りにできればと考えております。

## 町民参加劇「結～訓子府結婚物語」

「嫁ぐ」をテーマに訓子府町の過去と現在を表現

訓子府町公民館 40 周年記念事業「出会い・学びの場として  
40 年」のメイン事業として「町民参加劇」が開催されました。



## 第44回さむさむまつり開催!

訓子府町の冬の一大イベント「さむさむまつり」が 3  
年ぶりに、町公民館前特設会場で開催されました。この日  
は天候に恵まれ、会場には約 2,000 人が来場しました。



## 町長's Eye

これからも訓子府町を応援してください

令和 4 年 12 月 13 日の定例町議会で私は  
次期町長選不出馬を表明しました。「町長の仕  
事は命がけの仕事。志のある者が手を挙げよ」  
と私の呼びかけに応じてくれた 2 名が立候補  
を表明しました。実に 16 年ぶりの選挙になり  
ます。

私が立候補した 16 年前は、隣町の置戸町と  
の合併に町民が「ノー」を示しました。しかし、  
町は「平成 21 年度には基金が枯渇し財政が破  
綻する」と主張していました。しかも、当時の  
西尾地方制度審議会副会長が専門小委員会に  
提出した、いわゆる「西尾私案」に端を発した  
「人口 1 万人未満の町は窓口しか残らない」  
の議論は大きな衝撃を与えました。

就任後、財政問題をテーマに町民、議員、  
職員を対象とし 3 年間講座を開催するなど  
財政健全化を目標に掲げてスタートしまし  
た。町民と職員に「自立の道」を目指して覚  
悟（協力）を求めたのです。一方で徹底して  
住民に寄り添う「住民自治」によるまちづ  
くりを進めるため、地域担当職員の配置、訓子  
府町まちづくり町民参加条例の制定や夜間  
町長室の開放などを実施してまいりました。

それは「すべての町民にやさしい町」「ち  
よっといいねがたくさんある町」と総合計画  
等のまちづくり目標に反映されております。

訓子府応援団の皆さんからの多くのご支  
援とご協力に心から感謝申し上げます。

私も訓子府町民になって 51 年が経ちまし  
た。訓子府町はとてもよい町です。これか  
らも応援よろしくお願ひします。

ありがとうございました。



《夜間町長室》



《認定こども園「わくわく園」》



《農業基盤整備》



《開町 100 周年・町制施行 70 年》



# クラウドファンディングの目標額達成!



TOP > 過去実績 > 令和4年度降雹(ひょう)及び大雨被害の復旧を応援してください!

令和4年度降雹(ひょう)及び大雨被害の復旧を応援してください!

カテゴリー: 災害



寄付金額 **1,671,000円**

167.1%

目標金額: 1,000,000円

達成率 **167.1%** 支援人数 **66人** 終了まで **受付終了**

北海道訓子府町(ほっかいどうくねづぶちょう)

お気に入り

このプロジェクトは終了しました

お礼の品を選んでこのプロジェクトへ寄付をする

ツイート いいね! シェアする

令和4年6、7、8月に発生した、降雹(ひょう)及び大雨被害の復旧のため、令和4年11月25日にクラウドファンディングを立ち上げ、令和5年2月23日まで支援を募っていました。皆様の暖かいご支援のおかげで目標金額を大幅に上回る1,671,000円の寄付を賜りました。

皆様よりご支援いただいた、ご寄付は被害を受けた農家の支援、道路や河川の復旧に活用させていただきます。

この度は、暖かいご支援、心よりお礼申し上げます。皆様のご支援により、来年度以降も美味しい訓子府町産の農産物をお届けできます。

今後とも変わらぬご高配を賜りますよう、お願い申し上げます。

## 編集後記

訓子府町に来て一年が経ちます。

私の地元高知県では雪が降るのは珍しく、最初は喜んでいましたが、一度降った雪は直ぐには融けず、初めての雪かきは想像以上の重労働で大変でした。

2月の最高気温は氷点下の日が続き、また、最低気温が-20度を下回る日もありました。-20度近くなる日に雪を踏んだ音がいつもより甲高く聞こえ、北海道の寒さを実感しました。



# 特産品紹介

今回は大正10年に創業から100年以上続く老舗の醸造元、太田醸造さんをご紹介します。

## Q1.太田醸造の特徴を教えてください。

原材料を北海道オホーツク産の大豆、米や塩も国産のものを使用しています。

また、ほとんどの味噌が熟加工処理をされていますが、太田醸造の味噌は熟加工処理を行わない、非熟加工処理であるため麹が生きています。そのため、時間が経つごとに熟成されていき、黒っぽく変色し、旨味が増していきます。

## Q2.オススメの食べ方を教えてください。

味噌汁です。具材はジャガイモや玉ねぎなどが特におすすめです。ジャガイモなどの旨味をより引き出します。

他には、魚や肉を味噌に漬け込むと酵素が働き、食材の旨味がアップし、柔らかくなります。

## Q3.応援団員のみなさんに一言お願いします。

ふるさとの味を思い出しながら是非ご賞味ください。

ふるさと納税の返礼品や、工場直販、

お取り寄せもしています。



お店の写真や味噌が発酵する音を町HPに載せています、是非ご覧ください。

### 太田醸造

代表取締役 太田 悟

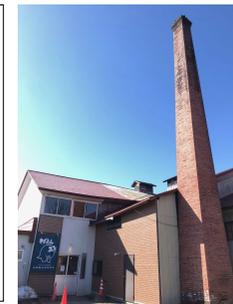
〒099-1431

北海道常呂郡訓子府町

東町32番地

電話番号: 0157-47-2027

FAX: 0157-47-2044



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/