

町内で冬を楽しむ

12月から降雪が多く、寒い日の続く厳しい冬となっていますが、町内は冬のスポーツを楽しむ環境が整い安平山スキー場（追分）や屋外スキー場（早来）も正月前よりオープンしました。

また柏が丘野球場も雪上パークゴルフ場が整備され春を待てない愛好家達が芝や土とは違ったコースでプレーを楽しんでいます。



北のなのはな会 菜の花シリーズ第3弾「サボン・デ・コルザ」を発売

同会所有の菜の花畑産のはちみつとなたね油を主原料とした、合成界面活性剤や保存料、合成香料不使用、製法にもこだわりの1年半を費やして商品開発をすすめ、1月11日発売となりました。

着色料も使っていないため、見た目は肌色。肝心な使用感ですが、泡立ちはとてもやさしく、低刺激。洗髪にも最適で、100%の植物オイルがしっとり洗い上げてくれます。またシンプルなパッケージは、菜の花の雰囲気を感じさせており、贈り物にお勧めの商品です。町内の物産館などで購入できます。



サボン デ コルザ
Savon de colza
価格 2,200円
内容量 80g

安平ギャロップ創部15年目の快拳 堂々の準優勝

出場チームの中で最小人数で臨んだ全道大会。誰一人欠けることが許されない状況で、悲願の1回戦初突破。2回戦と3回戦も果敢に攻め、決勝まで進みました。

1月16日町内唯一のアイスポット少年団安平ギャロップの選手たちが大きなカップを抱え、笑顔で準優勝の報告に役場を訪れました。瀧町長は「新聞を見たときはとてもびっくりした。少ないメンバーでよく頑張りましたね」と選手たちを慰労。お母さんたちが作ってくれたお揃いのミサンガに励まされ、休みなしの練習に耐えた結果、11回目の出場で1回戦を突破



し、全道準優勝のカップを手にしました。優勝できなかった悔しさをバネに、今後3月まで開催される大会を制覇できるよう、選手一丸となって頑張りますと強く誓ってくれました。

豆腐づくり教室

安平町産の大豆を使った豆腐づくり教室が、1月24日農産物加工研究センターで実施されました。

地産地消などを目的に農林課が企画しているもので、農業者女性部「ポプリの会」の方々に地元の大豆ユキホマレを使った豆腐づくりを教えていただきました。

手間や時間はかかりますが大豆がオカラと豆乳になり、にがりを入れた豆乳が固まって豆腐となります。最後は出来立ての豆腐の試食、更に家に持ちかえってそのおいしさを味わうことができたと思います。



見に来て
「流氷の天使」

めくもりの湯でクリオネが飼育展示されています。

体長2cmほどの透き通った体がゆらゆらと水槽を泳いだり、底に沈んで休む姿が見られます。