



今回ご紹介するのはこちら！

- ①ノーザンファーム
社台スタリオンステーション
- ②せいこドーム
橋本聖子メモリアルホール
- ③早来雪だるま郵便局
- ④鶴の湯温泉
- ⑤鉄道資料館
- ⑥鹿公園
- ⑦アサヒメロン農家
- ⑧米麦乾燥調製施設

(平成23年度
遠浅小学校5・6年生が製作しました)

ノーザンファーム

を見学してきました。

ノーザンファームには馬が2400頭～2500頭います。

装蹄師(そうていし)

馬のつめは1ヶ月で1.2センチメートルのびる。



それを切るのが そうていし

夏は、つめがやわらかい。

冬は、つめがかたくなる。

雨が、降ったらやわらかくなる。

つめを切るごとに「蹄鉄 (ていてつ)」もかえる。

ていてつとは…… ていてつの作り方 ていてつのかえ方

ていてつは別の言い方で

馬のくつ。

1つ1つそうていしさんの

手作りです。

1, 1500度で焼く。

2, ハンマーでたたく。

3, くぎをうつための穴をあける。

4, はんたいも同じようにあける。

5, 完成。

1. 古いていてつのくぎを取る。

2. つめを、かまでけずる。

かま・・・80年ぐらい前に

手作りされた物!

3. うすいというくぎで、こてい。

4. 出来あがり。

社台スタリオン ステーション

ディーピンパクト

ディーピンパクト・・・今9才。現役時代は時速65kmで走ったそうです。
社台スタリオンステーションにいます。



ディーピンパクトの他にも

ダイワメジャー シンボリクリスエス
メイショウサムソン キンシャサノキセキ

キングカメハメハ
クロフネ

も見る事ができる。

ノーザンホースパークからもバス
が出ています。

★せいこドーム★



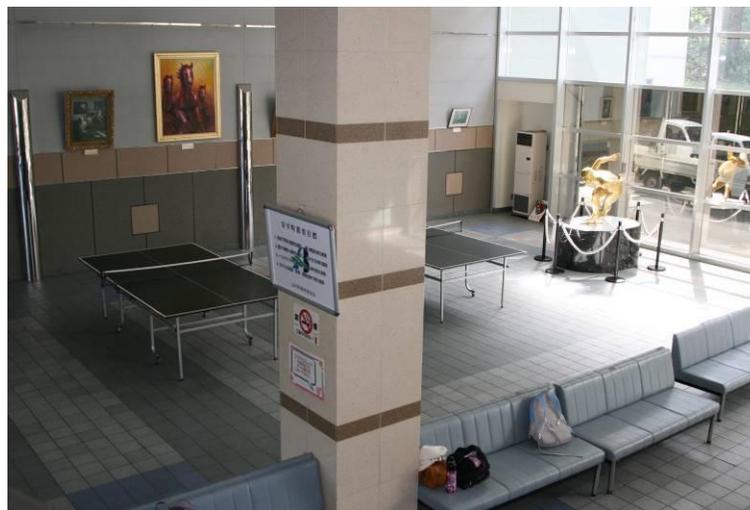
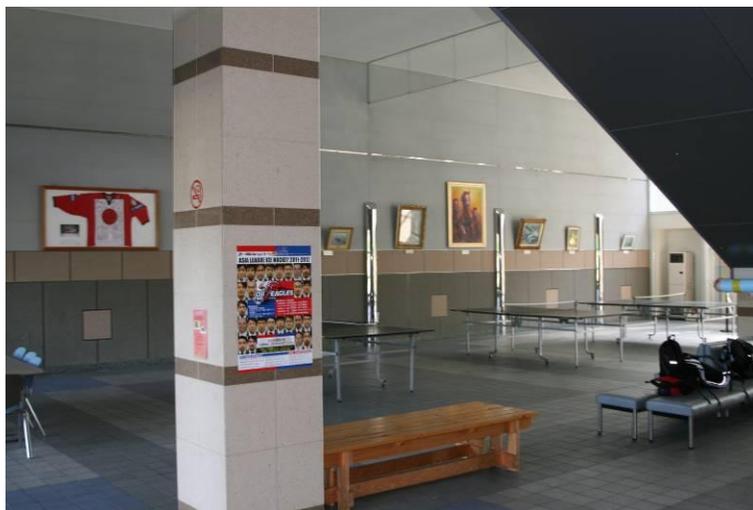
10月オープンに向けてリンク制作中。マットを取ると、体育館にもなるんです。

氷の厚さが9センチメートルで、60×30平方センチメートルです。

10月～3月までに約60団体が利用しています。



下の写真は、ロビーです。



ロビーでは、卓球をすることができます。ラケットを借りることもできるので、持っていなくても、気軽に遊びに来てください！

聖子メモリアルホール



夏の、体力づくりに、
使われた自転車で、競輪の
大会にもでていたそうで
す。



この部屋には、橋本聖子選手が、使っていた自転車、
服、靴、スピードスケート、昔の写真、トロフィーなど
が展示されています！

一度見に来てはいかがでしょうか？

早来雪だるま郵便局

私たちが見学してきたのは、早来雪だるま郵便局です！

まずは、郵便局のなかを拝見させていただきました。

これが雪だるまポスト

沢山の写真があります、どうぞご覧ください。

建物の外見で一ーす。



つぎに、仕事の内容です

郵便

切手やはがきを販売したり、
みんなの大切な手紙や荷物を
郵便局から送れるよ。



貯金

通帳やカードを使ってお金をためたり、
遠くへ送ったり、何か買った時のお金を
はらったりお金のやりとりが出来るよ。



ほけん

郵便局では、色々な種類の保険があります。けがや病気になったら、治療には、お金がかかります。

でも、保険に入っていればみんなで支えあえるから、安心です

ほかにもこんなサービスが！！



郵便サービス

平日 9:00～17:00まで
土曜、休日取り扱っていません。

貯金・保険サービス

平日 9:00～16:00まで
土曜、休日取り扱っていません。

ATM

平日 8:45～18:00まで
土曜 9:00～17:00まで
休日 9:00～14:00まで

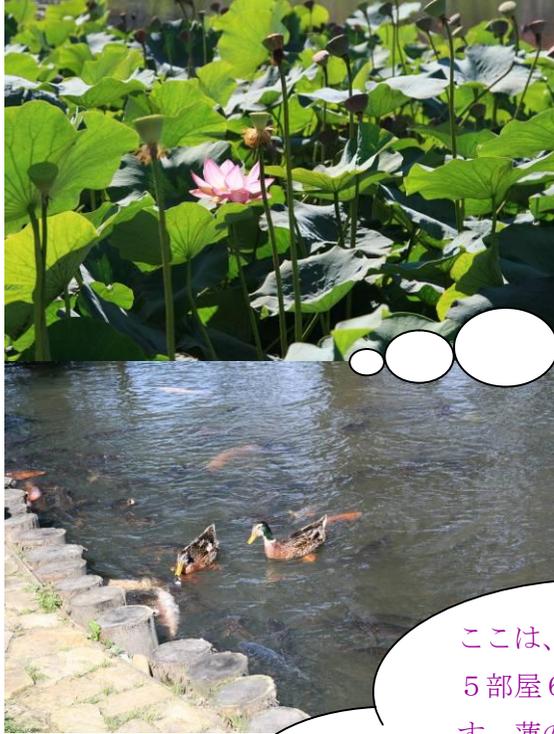
日本各地の名産品を届けたり、引越しや、インターネット、ホームセキュリティーの申し込みなどを取り次いだりしているよほかにも、みんなの暮らしを支えるサービスがたくさんあるよ

今度、さがしてみてください！

安平町は、ちいさな町ですが、来てみてください！

お待ちしております

鶴の湯温泉



鶴の湯温泉の近くに池があります。そこには蓮が咲いています。桃色でとてもきれいです^^お盆が見ごろです。その他にも鴨や鯉もいます。鯉には、エサをあげることができます。



ここは、鶴の湯温泉です。1泊、大人が5,000円、子供が3,000円です。5部屋6じょうの部屋と3部屋8じょうの部屋があり、合計8部屋あります。蓮のドライフラワーを売っています。1本200円です。サクランボを売ることがあり、15種類くらいあります。

スイレンも咲いていて、赤、ピンク、白の種類があります。6月中旬から8月15日くらいまでです。

温泉には食堂もついています。パニラソフトなどが、売っています。

甘いよー

これは、鶴の銅像です。温泉の中にも立っています。歴史あるこの温泉の象徴として置かれています。



温泉の中です。
ここにも、鶴の銅像があります。



これは、温泉の食堂です。広くて種類もたくさんあります。自然の景色を見ながら食事を楽しんで下さい。



ぜひ、来てください

鉄道資料館

鉄道資料館があるのは、安平町追分！ここ追分は、SLで栄えた町！追分にあるSLは、72才だそうです。しかも...日本で一番奇麗に保存されていると言われていると評判のSLなんです！



このSLは、うしろにあるディーゼル車で押し出すことで動きます。今回説明して下さった保存会の方は、「SLが自分で動けるようにするのが夢」と言っていました。

私が乗せてもらったのは、D型の鉄道！（SLには、BCD型がある。）



日本全国をみると、「よしつね」と呼ばれる機関車もあるそうです。SLファンのみなさん、ぜひ来ててくださいね！

鉄道の歴史



火事~!?



追分の歴史を作ってきた鉄道とSL。はじめ資料館の中に保存される予定だったSLは『D51 241号機』。日本で最後に走ったSLとして、町民のみんなに愛されていたSLです。しかし、このSLはまさかの火事により燃えてしまいました。現在、鉄道資料館の中には『D51 320号機』が代わりに保存されていますが、資料館の外には、『D51 241号機』の焼け残った正面の扉と、動輪（車輪）も展示されています。

END

鹿公園



ドッグラン

今年オープンとなったドッグラン。無料で入れます。夕方になると、たくさんの方が犬をつれて訪れます。利用できる期間は4/29～10/31です。



エゾシカの丘

エゾシカの丘は、たくさんのエゾシカがいます。目の前で、見ることができるのでとっても可愛いですよ。



バーベキューハウス

バーベキューハウスは、1,200円で使えます。近くでキャンプもできます。テント一張500円で、泊まることができます。



よちよちひろば

よちよちひろばでは、ちいさいお子様が、楽しく遊べる所です。そのとなりには、アスレチックや、健康遊具などがあります。



ホタルとスイレンの里

7月下旬～8月上旬までホタルが見られるかもしれません。スイレンは7月上旬から8月下旬が見ごろ。池の上流部にはキレイなミズバショウも見られます。

感想

鹿公園では、エゾシカにえさをあげたりしました。なかよしハウスには、めずらしい鳥がいてびっくりしました。楽しくいろいろなことを学びました。一度鹿公園に来てみてください。

メロン農家

メロン農家 ハウス



ハウスの幅は、約6m、長さは、約100mでした。
このハウスで、メロンを育てている。
北海道は、日中、暖かく、夜は、寒いので、メロンが、
おいしく育つ。

メロンが、一番おいしい時は、・・・・・・・・朝！

なので、収穫時は、4時30分に起きる。
そうして、とれたメロンが、とってもおいしい！



メロンのおいしい食べ方

- 1、 風通しの良い日陰に置く。(注意；決して冷蔵庫に入れては、いけません。)
- 2、 食べたい気持ちをぐっと抑えて・・・ つるがクシャクシャになるのを待ちます！！
- 3、 つるが枯れてクシャクシャになり・・・さあ、食べごろです。
- 4、
 - ① 2つに割ります。
 - ② わたごと種を取り出します。
 - ③ 必ずラップで全体を覆います
 - ④ 冷蔵庫で冷やします。注意：スイカといっしょに保管することはやめてください。

食べましょう！

メロンのサイズは、

中玉 1.4 kg 大玉 1.7 kg
特大玉 2.1 kg 超特大玉 2.7 kg

北海道メロンの中でも有名な産地・・・・・・・・・・
そんな安平町追分で作られたアサヒメロンの糖度は、
なんと、平均、**15度**！

安平町追分！

中玉 ￥4,500 大玉 ￥6,000

特大玉 ￥5,800 超特大玉 ￥5,000

メロンの値段

(注：取材時の参考価格)

まとめ

安平町は、とってもいいところです。食べ物は美味しいし、自然豊かな町です。みなさんもきてみませんか？いい体験ができますよ。

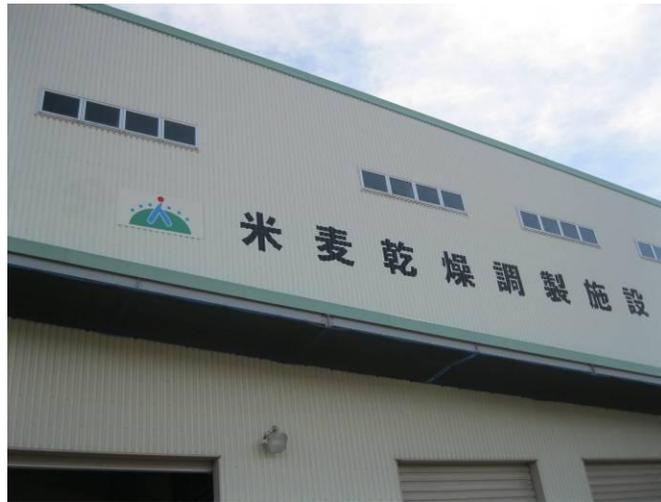
地図で「安平町」を探してください。場所は、北海道のやや南の方にあります。

ここまで説明したとおり本当にメロンは美味しいのです。ぜひおこしてください。

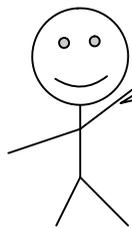
米麦乾燥調製施設

私達が紹介するのは安平町追分にある米の保管庫ともいえる米麦乾燥調製施設です。
ここでは「ほしのゆめ」、「ななつぼし」、「ゆめぴりか」などの北海道民なら皆さんが知っている数々の有名なお米が
この施設にやってきます。

ではこの米たちがどう保管されているかを説明します。



これが米麦調製施設です。ここでは店にいれるまでの直前まで作業を行っています。



ここのお米はご飯以外にもみんな大好き
お菓子にもなるのだよ。

どういった作業をしているの？

この施設ではもみがかぶさった米がきて、その米のもみを機械ではずします。

この施設では大きな貯留ビンが十基、乾燥機は五機あります。土ときれいなお米を機械で分けていきます。ここのお米はまず米をあみかけ小さいのはおち、大きいお米だけ残します。それをやったお米は乾燥室にいき乾燥され、調製に入ります。職員の方は「人工的に乾燥させるよりも、伝統的な“はさがけ”をして乾燥させる方がおいしくなる。」とっていました。僕達の学校、遠浅小学校でもたんぼの作業で田植えや草かり、稲刈りなどをやっていて実ははさがけの作業も10月にやっていて、この作業でお米がもっと美味しくなると聞いたのは初耳でした。



昔ながらの乾燥方法「はさがけ」の写真

まとめ

米麦乾燥調製施設を紹介していく中でC君は

「安平町すげ〜！」と言っていました。そうなのです。安平町はすごいのです。ほかにも安平町には、、、おっとっと、危ない危ない、安平町を知りたい人はぜひ一度安平町に遊びに来てください。

そうすればきっとだれもが「安平町すげ〜！」と思うでしょう。ではさようなら！