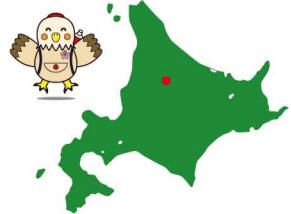


 takasu magazine -ふるさとたかすから、みなさんへ

ふるさと通信

[平成30年夏号]



平成28年10月、「ヴォレアス北海道」が北海道初の男子プロバレー ボルチームとして発足。翌年6月に、鷹

栖町と株式会社鷹栖町農業振興公社との間で、スポーツの推進、教育、広報等の分野でそれぞれの活動の充実と地域社会の発展を目的とした包括連携協定を締結しました。チームに対して町が総合体育館を練習場所として、農業振興公社がトマトジュース「オオカミの桃」を提供。チームは「オオカミの桃」のPRや町内の児童生徒へのバレー ボールの普及に取り組んでいます。

チームは協定締結を皮切りに、鷹栖中学校女子バレー ボール部への技術指導や児童生徒に夢を持つ大切さや前向きに取り組む気持ちを伝える「夢授業」を実施。さらには、町内イベントでバレー ボール体験会を開催するなど、積極的なバレー ボールの普及活動を展開しています。

た、町民ボランティアがグッズ販売や会場案内で陰ながら支えるなか、大声援に後押しされ、チームは両日とも勝利。その勢いは衰えることなくリーグ優勝を飾りました。

今年の10月26日のシーズン開幕に向け、日々練習に励む選手たち。バレー ボールを通じて生まれた鷹栖町とヴォレアス北海道のつながりは、これからも続きます。

1. 試合運営協力の町内有志と
2. 包括協定の締結式。
写真左から、農業振興公社 八尾谷専務取締役（副町長）、
ヴォレアス北海道 池田ゼネラルマネージャー、
同 加藤副部長、鷹栖町 谷町長。
3. 町内児童への「夢授業」
4. 鷹栖中女子バレー ボール部への指導
5. 声援に応える主将の古田選手



ヴォレアス北海道と 鷹栖町のあゆみ



かざして AR ふるさと通信

▼専用アプリで下の黒カッコ内の画像をアプリでスキャンしてください。▼

有効期限2019年6月30日まで



協力隊の3人は、日々の活動をフェイスブックで発信しています。ぜひ、「いいね!」をお願いします。



Facebook



写真に専用アプリをかざすと
AR動画が見られる写真です。

(1)まずは専用アプリをダウンロード

右記QRコードを読み込んで、専用ページへアクセスし、AR視聴アプリ「COCOAR 2」をスマートフォン又はタブレット端末にダウンロードして起動します。

*アプリは無料でダウンロードできます *通信料が別途かかります

(2)AR動画を見る

アプリを起動させて、このページに掲載されている写真にスマホをかざすと動画が再生されます。



辰巳 遼 (23)
住んでいたところ: 東京都
業務内容: スポーツの推進



はじめまして! 鷹栖町の地域おこし協力隊です!

運動を通じて健康づくりを!

辰巳 遼

運動を通じた健康づくりの普及と指導、運動の習慣化を行うため、今年の4月から町教育委員会に勤務。小学生の頃からバレー・ボールやスキーや、水泳に親しんできました。最近では、運動学習能力を高めることを目的とした「オーディネーショントレーニング」の小・中学生への指導などを実施。「多くの方に運動の楽しさを伝えられるよう頑張りたい」と、目を輝かせます。

協力隊の職員は、町内に長く住んでいてもなかなか気付けないような鷹栖町の魅力を掘り起こしてくれます。彼らの今後の活動に注目です。

特産品の開発や四季の里の利用を推進

宮井 康平

昨年7月から農産加工センター「四季の里」で特産品の開発や施設の利用促進の業務に従事している宮井さん。大学で学んだ、食品に関する業務に就

都市部に住む方たちに地域協力活動を行つてもらい、定住を図ることで地域の維持と強化につなげることを目的とした「地域おこし協力隊」制度。昨年度、鷹栖町でも初めて募集・新規採用しました。

ここでは、町で活躍している地域おこし協力隊をご紹介します。

くために応募しました。
四季の里にある機械を活用し、豆腐やレトルト食品、味噌、トマトジュースといった食品加工に携わる宮井さん。「食品加工の補助をする中で、地域の方たちと触れ合えるのもやりがいのひとつです。『四季の里』で多様な加工ができることをさらに周知していただきたい」と、言葉にも熱がこもります。

新しいご当地グルメをPR!

久保田 雄貴

食品メーカーから転職し、昨年6月から鷹栖町産業振興課に勤務しています。現在は町観光協会の業務にも携わり、たかすの新ご当地グルメ「たかすぎゅうカレー」のPR活動や、観光協会のホームページ立ち上げなど、観光に関する業務に奔走しています。「東京から来た者の目線で鷹栖町の魅力を町外に発信したい」と意気込みます。



鷹栖牛と鹿肉のハンバーグを味わえるたかすぎゅうカレーは、町内3店舗で堪能できる。

久保田 雄貴 (52)
住んでいたところ: 東京都
業務内容: 観光に関すること



一番人気の焦がしラードしょうゆは、海外でも人気の一品。スープは開業当時の味を基本にしつつ、常に進化し続けている。

読者の皆さんも、道内外のみならず、果てはバンクーバーでも味わえる鷹栖町発祥の自慢の逸品を楽しんでみてはいかがでしょうか。

さんの鷹栖町への地元愛とラーメンに対する探究心は尽きません。今後はさらに旭川空港への展開を予定しています。

そして鷹の爪ならではの味

日本で提供しているラーメンとの違いは、麺に使っている小麦と、スープに使用する水程度で、現地の方々に日本とほとんど変わらない味を届けています。

本店がオープンして8年目を迎えようとしていますが、開業当時に努力を重ねて作り出した鷹の爪ならではの味と、親身に通ってくれるお客さまを何よりも大切にしています。「お客さんがいて今の自分があるという理念は、常に忘れずに抱いています」と佐々木さんは力強く語ってくれました。

「鷹栖町のひとつの中華ラーメン店になるような店にしていきたい。鷹の爪を通じて海外に進出することができますので、鷹栖の特産品もPRをしていければと考えています」。そう語る佐々木



昼夜を問わず、多くの観光客や地元の人々で賑わうバンクーバー店。

らーめん鷹の爪 本店

鷹栖町南1条2丁目9番8号

TEL 0166-87-3085

営業時間 / 11:00~14:00

定休日 / 毎週水曜日

席数 / 25席

駐車場 / 2台



ホームページ



鷹栖町に根を下したことから「鷹」の字を、爪には「伸びる」、「お客様をつかむ」という意味から「商売繁盛」という願いを込めて、鷹の爪と名付けました。



株式会社 祭響 代表取締役

佐々木 秀樹さん

平成22年11月、佐々木秀樹さんは知人である町内飲食店の店主に誘われ、鷹栖地区に「らーめん鷹の爪」を開業しました。試行錯誤を繰り返して生み出した豚骨ベースのスープは、数時間おきに火の調節をしながら魚介と道産野菜を追加。14時間以上費やし丹精込めて、常にアツを取り続けて作り出され、しょうゆ・塩・味噌どの味とも相性抜群。これまでに、多くのラーメンファンの舌をうならせてきました。

その後も着実に固定ファンを作つてきただけでなく、株式会社一代目と業務提携。今や本店のほか、旭川市や東神楽町、新千歳空港、新宿、そして今年の4月にグランドオープンしたカナダのバンクーバー店と6月にオープンした札幌市南郷店の、6つの支店を抱える大人気店へと鷹の爪を育てあげました。

「食材にはこだわり、なるべく道産食材を使用しています」と佐々木さん。スープと野菜炒めには、鷹栖町産の玉ねぎを使用しています。バンクーバー店にも、北海道から食材を輸送。



毎年10月に開催しているパレットヒルズの植樹祭。幅広い年齢層の参加者が、木々に想いを込めて植樹を行っています。

新鮮な野菜や町の特産品を求めて、秋の大収穫祭は例年、町内外から多くの来場者で賑わいます。生産者と直接触れ合えるのも嬉しいところ。



鷹栖小学校の「スクールバンド」は放課後や休日を利用して日々練習を重ねています。いただいた寄附金は、児童たちのための楽器購入として活用しています。

鷹栖町 ふるさと まちづくり 応援寄附

【平成29年度の寄附】

件 数:9,205件
金額:124,110,700円
(H29.4~H30.3月末)

ふるさとサポーター限定プレゼント

「(株)バイオアグリたかす」の「HOME HAWKたかすの食卓」3種(ビーフシチュー、ボロネーゼ、牛鍋のもと)と、町産の木くらげ等の野菜で作ったつくだ煮のセットを15名の方にプレゼントします。

町産食材のうまいみを“ぎゅっ”と閉じ込めたお料理を、あなたの食卓にもぜひ。

※応募方法等は同封の申込用紙をご覧ください。



～Instagramはじめました～

このたび、鷹栖町公式アカウントを開設しました。インスタグラムは写真投稿を中心としたSNS。町内で発見したきれいな景色や季節を感じる風景を発信しています。ぜひぜひ、「@takasu_attakasu」のフォローをお願いします♪

→→



▲町ホームページへ

