

ふれあいパッケージ

No.38

Feel

まごころ、きらり
北星しんきん

キラリ☆夢中人 Vol.9

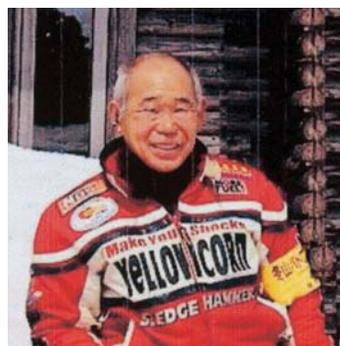


「スノーモビルランド」
藤野 光弘 さん

名寄の素晴らしい冬景色とスノーモビルの楽しさを体験できる、「なよろピヤシリ スノーモビルランド」。今回は、名寄の美しい雪景色に魅せられ、多くの方にその美しさを伝えていく「スノーモビルランド」の代表者、藤野さんにお話を伺いました。

Q1 スノーモビルランドをはじめたきっかけは？
当時、名寄市から委託を受けていたスノーモビル協会は、ピヤシリの観光ロードのパトロール、中間地点にあるログハウスや山頂の観測小屋の雪下ろし等の活動を行っていました。
名寄ピヤシリスキー場は「雪質日本一」ということで、北海道内外から多くのスキーツアー観光客が訪れていますが、スノーモビル協会の活動に参加していた私は、スキーだけではなく、名寄を訪れる

多くの人々にスノーモビルの楽しさを知ってもらい、スキーでは体験できない冬のピヤシリ山を堪能してもらいたい思いが強くまりました。そこで、4年前の平成16年、スノーモビルランド運営委員会を発足させることとなったのです。



体験レポート

まず、話しを聞くより、一度体験してみよう！ということで、フィール編集委員でスノーモビル体験ツアーに行ってきました！しっかり防寒し、安全のためにヘルメットを装着。スノーモビルを運転してくださるスタッフさんにごっすりしがみつ、出発です。真っ白の雪の中、スノーモビルで駆け抜ける爽快感は初めての感覚で、とても心地よく感じました。スノーモビルのスピードに気を取られていたら、いつの間にか山を登り、中間地点であるピヤシリ山荘「樹氷」にて、一旦休憩。その後ピヤシリ山頂を目指し、頂上に近づけば近づくほど景色は幻想的になっていきました。顔に刺さる冷たい風、白く雪化粧した木々、スノーモンスター樹氷、何処までも続く白銀の景色。名寄にこのような場所があるのだと感動し、その雰囲気にもまれていくような気がしました。残念ながら私たちが行ったときは曇り空でしたが、天候に恵まれれば山頂から北には利尻富士、東にはオホーツク海、南には大雪山系が望めるそうです。そして、登るたびに違った雪景色を見せてくれる、そんな「今しか見ることのできない」名寄の冬の大自然が、最大の魅力なのだと思います。皆さんも、ぜひ貴重な体験を全身で感じて下さい！



ピヤシリ山頂で記念撮影

Q2 現在のスノーモビルランドの運営状況を教えてください。
現在は13名のスタッフで対応しておりますが、利用者が多い時はスノーモビル協会に協力を要請して運営しています。天候に左右されることもありますが、多い時では1日に30名を超える利用客で賑わっています。利用客の多くはスノーモビルのライセンスを取得した若者たちですが、最近では本州からの学生や外国人観光客（韓国・台湾・ドイツ・アメリカ等）も増えています。

Q3 スノーモビルの魅力はどのような所ですか？また、スノーモビルランドの見所について教えてください。
「道なき雪上を自由自在に駆け抜ける爽快感」そして、「スノーパルホワイト（白一色）の雪・風・ダイヤモンドダストが織り成す自然現象」はとても素晴らしいです。決して下界では見ることの出来ない幻想的な驚きの数々を体験してください。また、スノーモビルランドのメニューには80ccミニモビルコース、スノーモビルで引くチューブ、ソリ、バナナポート、ゴムポートなど幼児から年配の方までご家族皆さんで楽しむことができます。

Q4 今まで、感動した出来事はありますか？
ピヤシリ山頂までお客様をご案内し、自然現象の数々、360度の大パノラマに感動し、またサンピラーの出現に涙して喜んでいただいた時は、こちらも一緒に感動しますね。

Q5 最後に、フィール読者に一言メッセージをお願いします。
皆さん、是非一度『スノーモビルランド』に遊びに来て下さい。楽しいことがいっぱい、退屈はさせません。なお、ヘルメット、ウェア等、防寒具一式を無料貸出しております。スタッフ一同、心よりお待ちしております！

なよろピヤシリスノーモビルランドへ行ってみよう

■レギュラープラン

コース名	料金	コース内容
①森林コース	2,500円～	所要時間：約1時間 約12kmの森林コースを疾走！
②スペシャルコース (山頂モンスター樹氷見学)	5,000円～	所要時間：約2時間 約24kmの森林コースを疾走！
③ナイトツアー	10,000円	山頂モンスター樹氷や夜景を見ながら、幻想の別世界にご案内(3名以上、要予約)
オプション(ランチツアー)	追加料金	おにぎり&ジンギスカンの昼食付
※①、②プラン	2,000円	(4名以上、要予約)

※その他撮影等ビジネスプラン、スノーモビルライセンススクール随時開催あり。

■イージープラン

コース名	料金	コース内容
ミニオーバル	500円	80ccのモビルに乗って1周800m(小学生以上)
チューブ	S 100円 L 200円	スタッフがモビルで引くチュービング
ソリ		スタッフがモビルで引く4人乗りソリ
バナナポート		スタッフがモビルで引くポート
ゴムポート		





丘の上でゆったりとすごせる空間

ファームインス レストランμ

東京のインテリアデザイナーがデザインしたという、こちらの建物。さっそく中に入ってみると、店内は白を基調とした造りで、ゆったりと落ち着いた雰囲気に心が癒されます。そして、大きな北側の窓からは土別市街が一望できます。ディナータイムには、夜景や星空を楽しめるといった魅力がいっぱいの空間です。夜景を見ながらのディナー。とてもオシャレですねー！

そして、上階の宿泊施設「ファームインス」には4つのお部屋があります。ベッドでくつろぎながら星空を眺められるよう、ちゆうどうい高さに天窗があるのが特徴です。また、広いお風呂から星空を見ることがするのも魅力です。どのお部屋も日差しが入り暖かく、ロフトベッドもあるので家族で泊まるにもオススメです。

土別市郊外の丘の上に建てられた、白くモダンな建物。気になっていた方も多いのではないのでしょうか？ この建物は、「地域の皆様に喜んで頂ける施設を造りたい」という願いから、オーナーであるしずお農場株式会社の今井さんご夫妻が数年前から準備を進め、このたびは皆さんの願いと魅力が詰まった施設が完成したのです。

今回私たちは、この見晴らしの良い丘の上に先月オープンしたばかりの、かわいらしい丘しずお農場「レストランμ(ミュー)・ファームインス(ラムダ)」に込められた、たくさんのごだわりと魅力を探るべく、さっそく取材に行ってきました！



「地元の人たちに、美味しい時間を過ごしてもらいたいです」

今井さんご夫妻の優しい思いがたくさん詰まった「レストランμ」では、しずお農場で育てられた野菜やサフォークラム肉を中心とした、新鮮で安全な料理を味わうことができます。自社で作っていない野菜やお米は、すべて市内や土別近郊で採れたものだけを使用しています。本格的なレストランはお値段が高いのでは...と、考えてしまってもいいかもしれませんが、しずお農場では、地元の人たちに、家族いつしよにリーズナブルな価格で「美味しい空間、美味しい食べ物」を味わってほしいという思いから、お財布にやさしいお値段になっています。そして、サフォークラム肉をジューズカン料理だけではなく、美味しい家庭料理の食材として広く普及させていきたい、とお話されています。今回は「簡単クッキングコーナー」にラム肉を使ったレシピも掲載していますので、挑戦してみてくださいね☆

それでは、オススメのメニューを紹介したいと思います。

まず平日限定のランチメニューでオススメなのが、ジューシーでやわらかいお肉が美味しい「マトンハンバーグ・ライス付」と和風定食です。季節のお野菜も一緒に頂けるのが嬉しいですね。マトンは他のお肉よりもカルシウムが多く含まれていて、ダイエット中の方にもオススメのお肉です。次に、自家製トマトソースと彩り野菜を使った「農場野菜



▲マトンハンバーグ 680円(平日ランチのみライス付)



▲ラムレバーのたたき 350円

のトマトソーススパゲッティ。こちらはなんと3つでも、しずお農場で作られた小麦からできた絶品パスタと野菜の味がそのままわかる手作りのソースが決め手！他では味わえない美味しさです。

そして、ディナータイムでオススメなのは、香ばしいハーブの香りが食欲をそそる「骨付きラムのグリル(ハーブ・ロースト)」、レモンとオリーブオイルに和風味をプラスした「ラム・ローズのカルパッチョ」、オーナー今井さんもオススメの「ラムレバーのたたき」、農場のトマトソースを使った「マルゲリータピッツァ」の他、コースメニューなどもあり、メニューを迷わなくても幸せな時間が過ごせそうです。

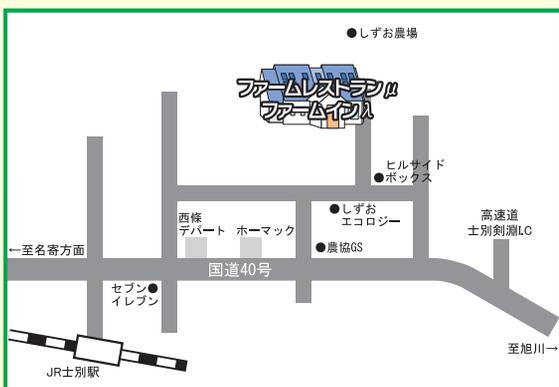
さらに、気になるデザートメニューもすべてシェフの手作りです。オススメの「スイーツ盛合せ」は季節によってメニューが変わるので、何度も足を運ぶたくなりますね。今回のスイーツは、チョコレートケーキや芝生をイメージして作られた抹茶



▲農場野菜のトマトソーススパゲッティ 630円



▲スイーツ盛合せ 420円



レストランμ(ミュー)

ランチタイム 11:30~14:30
 オーダーストップ 14:00
 ディナータイム 17:30~21:30
 オーダーストップ 21:00
 定休日:毎週木曜日

ファームインス(ラムダ)

1室(ロフト付・最大6名):1人4,333円~
 (1泊朝食付)
 チェックイン PM 2:00
 チェックアウト AM 10:30

住所:土別市東4条21丁目473番地103
 電話:0165-22-4545
 ホームページ: <http://www.shizuo-farm.com/>

手作りのこだわりがたっぷりの癒される空間「レストランμ」・「ファームインス」。しずお農場では、サフォークヤギ、ニワトリ、ポニーともふれあうこともできます。その他に、ドッグランや休憩用のあずまやも無料開放していますので、新たな土別の観光スポットとしても大注目ですね。さあ！さっそく丘の上のステキなレストランで、心もお腹も満たしましょう！！

のケーキなどなど...ボリューム満点で、とても美味しかったです！抹茶ケーキの上に土別のシンボルでもある「サフォーク」がさり気なくデコレーションされているのも、かわいらしいですね。手作りアイスも絶品です！



超簡単クッキング

ゆずんてー



刻みゆずとラムと一緒に炒めて、ゆず風味のしょうゆを熱してかける。さっぱり、あっさり、ラムのおいしさを残した一品。

【材料（2人分）】

- ラム肉……………250g ※焼肉用の厚めのものでOK
- ゆず／皮……………小1／4個（絞り汁大さじ2）
- しょうゆ……………大さじ1.5
- 塩……………少々

【作り方】

- ゆずの皮を細切りにしておく。
- ラム肉にはごく軽く塩をふり、油を熱したフライパンに①のゆず皮の半量も加えて炒める。
- 炒めたラムを皿にとり、フライパンに残った肉汁にしょうゆを加えて再び熱する。
- しょうゆがじゅっと泡立ったら、ゆずのしぼり汁を加えてすぐ火をとめる。出来上がった、熱ゆず風味のしょうゆをラムにかけ、残りのゆず皮を散らす。



2面でご紹介した「レストランμ（ミュー）」のメニューをプロデュースしている、料理研究家&フードジャーナリストの貝谷郁子さんが考案した、簡単で美味しいラム肉レシピです。貝谷先生は、料理研究家として、イタリアを中心に世界の食文化を研究されています。

著書には、「土曜日はイタリアン・キッチン」・「あしたもパスタ」など多数。

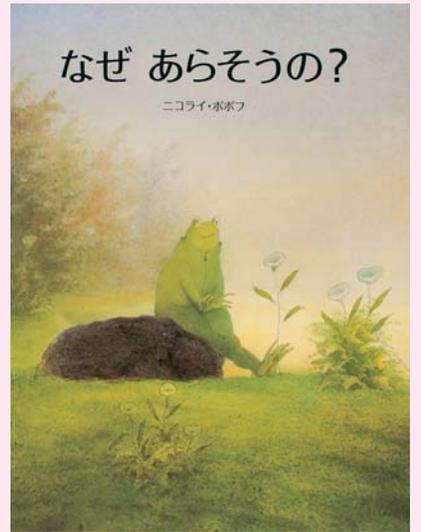


楽しい週末は、大切な仲間を集めて美味しいイタリアンを振る舞ってみませんか？イタリアの食卓が身近に感じる、見て、読んで、作って楽しめる、とっておきの1冊です！

～ここに響くものがたり～

「なぜ あらそうの？」

作・ニコライ・ポポフ



一匹のカエルが一本の美しい花を手にしていました。そこへ、一匹のネズミがやってきて、その花を奪います。カエルは仲間と共に、仕返しをし、するとまたネズミも仲間を呼び仕返しをします…。争いはどんどん大きくなって、次第に武器まで使うようになり、最後には幸せの象徴だった一面の緑が、真っ黒になってしまふのがとても切なく悲しい絵本です。彼らは何のために争いつつつけたのでしょうか？なぜ争わなければならなかったのでしょうか？そこにはただ美しい花があっただけなのに…。

この絵本には文字が一つも使われていません。争いの後には何が残されるのか、すべての人が平和で笑って生きられる世界をつくるためにはどうすればよいのか。

この絵本を通してもう一度考えてみてほしいと思います。

生活ミニ知識『ハーブティー』



華やかな香り…、そして色の鮮やかさ。

その気品ある魅力に導かれ、最近ではカフェだけでなく、自宅でもハーブティーを楽しむ人が増えてきました。

ハーブは、薬用や香料として、食べたり、飲んだり、香りを楽しんだり、幅広い用途のある植物です。その「ハーブ」の葉・花・実・種・皮・根などを使って作るのが「ハーブティー」です。お茶として飲用されるものだけで、百種類以上もあると言われている「ハーブティー」は、コーヒーや紅茶とは違いカフェインが含まれていないため、リラックス効果やリフレッシュ効果が高く、薬草としての様々な効果も注目されています。

ここでは、代表的な「ハーブティー」に秘められた特徴と効能についてご紹介します。

『カモミール』

甘いリンゴのような香りがし、色は黄緑色です。高い鎮静作用があり、リラックス効果は抜群です。腹痛・風邪・不眠症などの薬としてもよく用いられています。

『ハイスカス』

鮮やかなルビー色と爽やかな酸味が人気です。ビタミンCやカリウムを多く含み、美容や肉体的疲労、二日酔いにも高い効果があります。

『ペパーミント』

清涼感のある香りで、程よい甘さとピリツとした辛さが特徴です。消化を促進して胃の不快感を解消し、口の中をサッパリとさせます。

『レモングラス』

名前のとおり、レモンのような爽やかな香りと酸味が特徴です。食欲不振や疲労回復、インフルエンザの治療にも効果があります。また鉄分を多く含むので、貧血にも効果的です。

『フェンネル』

ほのかに甘くスパイシーな香りがあり、ダイエットや生理不順、便秘

などに効果があります。食後にオスマのハーブティーです。

『ブルーマロウ』

熱湯を注ぐと一瞬美しい青紫色が広がり、赤紫、薄い赤茶へと色が変化します。また、レモン汁を加えるとピンク色に変化するもので、様々な色を楽しむことができます。気管支炎や咳止め、花粉アレルギーに効果があります。

以上はある一例で、「ハーブティー」には、他にも数多くの種類や効能があります。気分や体調に合わせてハーブティーをブレンドしたり、好みでコーヒーや紅茶、お酒やジュースとブレンドすることもできます。中には、刺激の強すぎるハーブもありますので、妊娠中や高血圧の方、乳幼児は、まずその効能と影響を確認してから飲用しましょう。

全世界で多くの人に愛されている「ハーブティー」は、知れば知るほど奥の深い飲み物です。色々試して、自分のお気に入りを見つけてみるのもいいかもしれませんね。



固定金利選択型住宅ローン

●お取扱期間/平成21年3月31日(火)まで

〈貴方の住宅ローンを見直しませんか? 北星しんきんに是非ご相談ください。〉
 マイホーム新築・購入、リフォーム資金のご相談も賜ります。
 団体信用生命保険料は当金庫が負担いたします。
 ただし、③大疾病保障特約付を選択された方は
 下記金利にプラス0.2%の取扱いといたします。

<p>固定金利特約 3年</p> <p>年1.45% (標準金利 年2.675%)</p>	<p>最優遇金利</p> <p>固定金利特約 10年</p> <p>年2.60% (標準金利 年4.175%)</p>	<p>固定金利特約 5年</p> <p>年2.00% (標準金利 年2.975%)</p>
--	---	--

さらに
**特約期間終了以降も
 0.6%~1.3%の優遇!!**

●再度選択される期間により、その時点の標準金利から優遇となります。
 3年固定金利型~標準金利より0.6%優遇
 5年固定金利型~標準金利より0.8%優遇
 10年固定金利型~標準金利より1.3%優遇
 (ただし、変動金利をご希望される場合は優遇金利の適用はございません。)
 ③大疾病保障特約付を選択された方は、上記で算出した金利に0.2%を上乗せいたします。

●最優遇金利適用対象者
 当金庫と次の中で2つ以上のお取引をいただいている方(住宅ローン申込みと同時に取引した項目も対象となります。)
 ●カードローン
 ●給与振込
 ●公共料金自動支払(電話・電気・ガス・水道・NHK)を3項目以上

お取扱条件

ご利用いただける方	お申込み時のご年齢が満20歳以上60歳以下で、最終返済時が満70歳以下の方 当金庫の会員になれる方 安定継続した年収(前年度・税込収入)が100万円以上の方 給与所得者の方は勤続2年以上(法人役員の方は3年以上)、個人事業主の方は営業年数3年以上 その他当金庫が定める審査基準を満たしている方
お借入金額	・50万円以上5,000万円以内(1万円単位)
お借入期間	・35年以内
保証会社	・社団法人しんきん保証株式会社(別途所定の保証料がかかります。)
借入手数料等	・31,500円(消費税別)ただし、全額保証株式会社の場合、10,500円(消費税別)となります(別途、全額保証株式会社に対して62,500円(消費税別)がかかります。)
担保	・その他借入書類に係る印紙税・抵当権設定費用・火災保険に係る費用などご負担いただきます。

●注意事項等
 ●本お取扱期間にお申し込みされ、お申し込み日から6か月以内にお借入れされた方が対象です。
 ●既存の当金庫住宅ローンのお借り換えはできません。
 ●現在の借入内容が確認できる返済予定表をご持参ください。
 ●市場金利の変化により、本お取扱期間中に、金利を変更することがあります。
 ●審査結果によっては、ご希望に添えない場合がございます。
 ●ご返済条件の変更は所定の手数料がかかります。
 ●店頭「商品概要説明書」をご用意しております。
 ●詳しくは、最寄りの窓口または渉外担当におたずねください。
 (H20.11.26現在)

日頃のご愛顧に感謝! 地域のみなさまへ ウィンターキャンペーン 特別定期預金 まごころ2

期間限定販売

お取り扱い期間 平成20年12月1日(月)~平成21年1月30日(金)

お預入れ利率
 定期預金1年もの以上
 店頭表示利率+(プラス)
年0.15%

<p>商品名 特別定期預金「まごころ2」</p> <p>お取扱期間 平成20年12月1日(月)~平成21年1月30日(金)</p> <p>お預入れ対象 個人の方、お一人様1店舗のみのご利用とさせていただきます。</p> <p>お預入れ条件 新規受入れ預金に限らせていただきます。</p> <p>お預入れ金額 【お1人様30万円以上1,000万円以内】とさせていただきます。</p> <p>適用金利 店頭表示利率年0.15%(固定金利~満期まで利率は変わりません)</p>	<p>預金の種類 1・2・3・4・5年ものスーパー定期預金(自動継続型)並びに大口定期預金(自動継続型) 満期後は、その時点の店頭表示の金利で自動的に継続されます。 ※満期の金利は定期預金に元金とするが、他預金へも振替できます。 お預入れ時に選択できます。</p> <p>中途解約利率 ※当金庫所定の利率といたします。詳しくは、店頭にご来館の「商品概要説明書」のうち「定期預金中途解約一覽(期間前解約利率)」を参照もしくは当金庫窓口へおたずね下さい。</p> <p>募集総額 80億円とします。 ※お取扱期間にかかわらず募集総額に達したら、取扱いを終了させていただきます。</p> <p>その他 ※マル優の有資格者はマル優制度も利用できます。 ※預金保険制度の対象商品です。 詳しくはお近くの当金庫窓口または渉外担当者におたずね下さい。</p>
---	--

まごころ、きらり
北星信用金庫

イベントカレンダー

<p>●第39回ビヤリジヤンブ大会 12月13日</p> <p>●第24回吉田杯ジャンプ大会 12月14日</p> <p>●第14回全日本クロスカントリースキー大会 12月23日</p> <p>●なよろ雪質日本一フェスティバル 12月11・15日</p> <p>●第25回ふっくん冬まつり 12月7・8日</p>	<p>●美深 ●ウィンターフェスタ09 2月下旬</p> <p>●第14回白樺湖液春祭り 4月上旬</p>	<p>●下川 ●第24回全道ノルディックスキー競技大会 12月28日</p> <p>●第35回アイスクヤンドルミュージアム 12月14・22日</p> <p>●築城23年 万里長城祭 5月17日</p>	<p>●中川 ●なかがわ雪あかり 2月中旬</p>	<p>●音威子府 ●第23回全日本学生チャンピオンズスキー大会 12月20・23日</p> <p>●第26回全日本クロスカントリー音威子府大会 12月25・27日</p> <p>●音威子府Jr.クロカントリー大会 3月20日</p> <p>●第86回全日本スキー選手権大会 3月23・26日</p>	<p>●士別 ●スノーモビルランドinしべつ 1月中旬~3月上旬</p> <p>●第54回しべつ雪まつり 2月7・8日</p> <p>●全日本スノーモビル選手権士別大会 2月15日</p>	<p>●朝日 ●第12回朝日ノルディックスキー大会 12月25・26日</p>	<p>●剣淵 ●けんぶちスノーフェスタ 2月中旬</p> <p>●けんぶち桜まつり 5月上旬</p>	<p>●和寒 ●第20回わっさお極寒フェスティバル 2月上旬</p> <p>●全日本スノーモビル選手権和寒大会 2月中旬</p>	<p>●旭川 ●2009年氷彫刻世界大会 2月6・11日</p> <p>●第50回旭川冬まつり 2月7・11日</p> <p>●あさひかわ雪あかり 2月上旬</p> <p>●第29回パーサーロケット・ジャパン 3月7・8日</p>
--	---	---	-----------------------------------	---	--	---	--	--	---

編集後記

●今回は、キラリ☆夢中人でご紹介した「スノーモビルランド」のイラストと地図を担当させていただきました。皆さんの目にとまるような絵になっていれば嬉しいです。
 (大石)

●今回「簡単クッキング」でご紹介した「ゆずソテー」は、ラム肉をジンギスカンでしか食べたことのない私にとって、これからは何度か作ってみたいレシピとなりました。ラム肉が家庭料理として、もっと普及していくといいなと思います。
 (大野)

●今回初めて絵本の紹介をさせていただきました。色々な絵本をゆっくり見ること、改めて絵本の持つ独特の世界を味わうことができ、たくさんのお話を考えさせられました。子どもはもちろん、大人の心を育てたり元気づけたり癒したりする力があるので、皆さんもぜひ、手にとってみてください。
 (早坂)

●初めてファイル編集委員に選ばれて、取材等ちゃんと出来るか不安でしたが、取材先の方々や他のファイル編集委員と協力して、皆さんが楽しんで頂ける「ファイル」が出来たと思います。ファイルを見て、遊びに出かける人が増えたらうれしいなと思います☆
 (本間)

http://www.hokusei-shinkin.co.jp/

ふれあいパッケージ **Feel** フィール No.38

ご意見・ご感想をおまちしております

●発行日/平成20年12月1日 ●発行/北星しんきん【フィール】編集部 ●〒096-0012 名寄市西2条南5丁目 TEL01654-2-1111(代) FAX3-0940

●本部・本店 TEL01654-2-1111 ●美深支店 TEL01656-2-1731 ●下川支店 TEL01655-4-4141 ●風連支店 TEL01655-3-2504 ●中川支店 TEL01656-7-2541 ●音威子府支店 TEL01656-5-3331
 ●士別支店 TEL01665-22-1000 ●旭川支店 TEL01666-25-2001 ●旭川北支店 TEL01666-52-7755 ●中央通支店 TEL01654-2-5522 ●公園通支店 TEL01654-3-2332 ●ふれあい支店 TEL01654-3-6611 ●永山支店 TEL01666-48-5533
 ●士別中央営業部 TEL0165-29-2121 ●士別中央営業部上士別出張所 TEL0165-24-2221 ●士別中央営業部多寄出張所 TEL0165-26-2121 ●士別北支店 TEL0165-23-3171 ●朝日支店 TEL0165-28-2311
 ●剣淵支店 TEL0165-34-2106 ●和寒支店 TEL0165-32-2461 ●旭川中央支店 TEL0166-25-2111 ●東光支店 TEL0166-32-2173 ●金星橋支店 TEL0166-25-2112