

ふれあいパッケージ

No.38

Feel

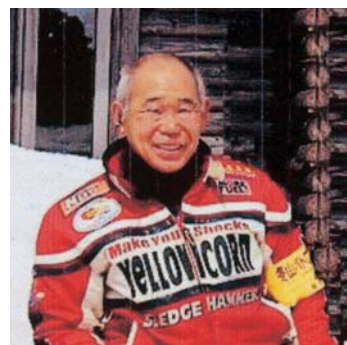
まごころ、きりり
北星しんきん

キラリ☆夢中人 Vol.9



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

「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くれる「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。



体験レポート

まず、話を聞くより、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挨拶し、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、バナナボート、ゴムボ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せんか？
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』に遊びに来てください。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2個とジンギスカンの昼食付(4名以上。要予約)
※①、②プラン	2,000円	

※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
バナナボート		スタッフがモビルで引くボート
ゴムボート		





丘の上でゆったりとすごせる空間

ファームイン&レストランμ

士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だろうか？ 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、このたびたくさんの方の願いと魅力が詰まった施設が完成したのである。

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、かわにしの丘しずお農場「レストランμ(ミュー)・ファームイン&ラムダ」に込められた、たくさんの方のこ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！

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、心が癒されます。そして、大きな北側の窓からは士別市街が一望できます。ディナータイムには、夜景や星空が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！

そして、上階の宿泊施設「ファームイン&」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、ちやうどいい高さに天窗があるのが特徴です。また、広いお風呂からも星空を見ることが出来るのも魅力です。どの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のにもオススメです。

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、すべて市内や士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、考えてしまいかもしませんが、しずお農場では、地元の人たちに、家族に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ーンギス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、とお話されていました。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

「地元の人たちに、美味しい時間」を過ごしていただく」

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、すべて市内や士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、考えてしまいかもしませんが、しずお農場では、地元の人たちに、家族に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ーンギス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、とお話されていました。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☆

「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」

「スイーツ盛合せ 420円」

「農場野菜のトマトソーススパゲッティ 630円」



▲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

「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」

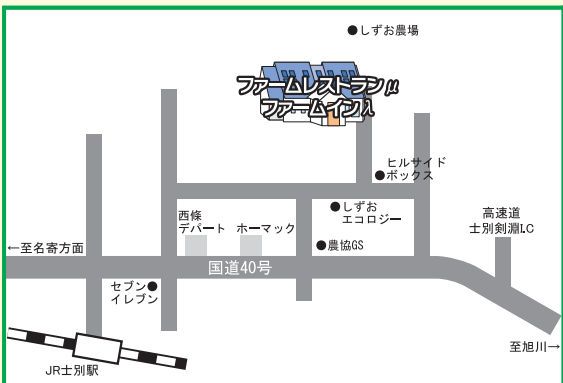
「スイーツ盛合せ 420円」

「農場野菜のトマトソーススパゲッティ 630円」

「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」

「スイーツ盛合せ 420円」



住所：士別市東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/

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&(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

手作りやこだわりのいっぱい癒される空間「レストランμ・ファームイン&」。しずお農場では、サフォークやヤギ、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、新たな士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！！



超簡単クッキング

ゆずンテ



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も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】
- ①ゆずの皮を細切りにしておく。
②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。
③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。
④しょうゆがじゅつと泡立ったら、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かけてしまった。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づけたのでしょうか？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、リラクゼーション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、リラクゼーション効果は抜群です。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。

『ハイビスカス』

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、程よい甘さとピリッ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

『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。

『ペパーミント』

清涼感のある香りで、程よい甘さとピリッ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



などにも効果があります。食後にオスマメ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、妊婦中や高血圧の方、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。

インフォメーション



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^ツ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%**

商品の名称

特別定期預金「まごころ^ツ2」

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)

お預入れ対象

個人の方。お一人様1店舗のみご利用とさせていただきます。

お預入れ条件

新規受入れ預金に限らせていただきます。

お預入れ金額

「お一人様30万円以上1,000万円以内」とさせていただきます。

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)

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。

※満期のお利息は定期預金に元加算ですが、他預金へも振替できます。

中途解約利率

※当金庫所定の利率といたします。詳しくは、店頭に備え付けの「商品概要説明書」のうち「定期預金の中途解約一覧(期限前解約利率)」を参照もしくは当金庫窓口へおたずね下さい。

募集総額

80億円とします。

※お取扱い期間にかかわらず募集総額に達しましたら、取扱いを終了させていただきます。

その他

※マル優の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。

まごころ、きりり
 北星信用金庫

イベントカレンダー

編集後記

〔大石〕

〈大野〉

〈早坂〉

〈本間〉

佐々木

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

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

ふれあいパッケージ

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 TEL.01654-2-1111(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 TEL0165-22-1000 ●旭川支店 TEL0166-25-2001 ●旭川北支店 TEL0166-52-7755 ●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 TEL0166-48-5533
●士別中央営業部 TEL0165-29-2121 ●士別中央営業部士別出張所 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
●釧路支店 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