

『名寄から世界へ スキージャンプの魅力ー』

NAYOROからジャンプ実行委員会 実行委員長 河本 雄介さん

名寄にはジャンプ台「ピヤシリシャンツェ」がありますが、スキージャンプの競技人口は減少していて、名寄出身のスキージャンプオリンピック人もいません。

その為、ジャンプ台がある名寄の子供たちに興味を持ってもらい、スキージャンプを始めてもらうきっかけになれば良いなという思いで、今年の3月にジュニアジャンプ大会を初開催しました。

これからは、名寄でスキージャンプを盛り上げるために、大会だけではなく、色々な企画やイベントの開催を行っていきたくて考えています。



(左) かわもとゆうすけ 河本雄介さん、
ながみねひさき 永峰寿樹さん



◆珍しい名寄のジャンプ台
昭和45年にジャンプ台が完成し、翌年に第1回ピヤシリジャンプ大会が開催されています。ピヤシリスキー場のオープンとは昭和48年ですので、スキー場よりジャンプ台の方が歴史があります。ジャンプ台は、ノーマルヒル・ミディアムヒル・スモールヒルの3台が設置されていて、ノーマルヒルは日本代表を含む高校生以上、ミディアムヒルは中学生、スモールヒルは小学生が使用しています。3台横並びで揃っているジャンプ施設は、日本では名寄だけです。世界でもあまり例がないとても珍しいジャンプ施設なので、小学生から日本代表選手まで一堂に会してジャンプ大会を開催することが可能です。このようなジャンプ大会が開催されれば、ジャンプを一日いっばい楽しめます。子供たちが友達の応援に来たら、

◆ジャンプの魅力
空から落ちてくるようなスキージャンプは、見る側、応援する側にも魅力があるのではないのでしょうか。ジャンプ大会には大勢の観客がいますが、みんな誰かの応援に来ています。フィンランドでは、飲食しながら応援するお祭りのようなスタイルで大会が開催されています。名寄でもそのような賑やかな大会が開催できればと思っています。

日本代表選手たちの飛んでいる姿も見ることが出来ます。自分も飛んでみたいなと思うかもしれません。



◆第1回大会開催について

名寄ライオンズクラブに協賛をいただき、第1回ジュニアジャンプ大会を3月に開催し、名寄や下川の小学生と中学生が参加しました。長野オリンピック金メダルの岡部孝信さん、トリノオリンピックにスキージャンプ史上最年少で日本代表選手に選出された伊藤謙司郎さん他、スペシャルゲストに指導者として参加していただきました。

低学年用と高学年用の、高さの異なる2つのジャンプ台を作りましたが、飛んだことのない子供たちは恐怖でなかなか飛ぶことができず苦戦していました。勇気を振り絞って飛んだ子供たちは、みんな笑顔になりました。楽しそうにしていました。

◆現状と課題

3つの大きさのジャンプ台が揃っているピヤシリシャンツェですが、ウィンドファクター（風速計）が設置されていないため、国際大会は開催できません。このため募金活動をするなど、設置に向けた活動をしていきたいと思っています。また、選手も1着10万円以上するジャンプスーツを準備しなければならないなど大変です。サイズが合わなくなったり使わなくなったジャンプスーツの有効利用などの支援もしていきたいと思っています。

環境が整い選手が増えれば、自然と応援する市民も増えてくると思っています。

◆今後の活動（第2回大会開催について）

令和6年3月下旬に第2回ジュニアジャンプ大会を開催します。子供たちの冬休み前にプリント等で開催をお知らせして、冬休み明けに募集を開始する予定です。参加する子供たちが増えてほしいと願っています。人が集まるようになればキッチンカーなど出店できたら良いと考えています。キッチンカーを目的に人が集まってくれてジャンプを見る、それもいいと思っています。飲食しながら応援するフィンランドのように。

この大会はスキーさえあれば体験できるのでたくさんの子供たちに参加してもらいたいです。すぐに認知度をあげるのには難しいことだと思うので、少しずつ「ジャンプ」といえば名寄」と思ってもらえるようになっていきたいと思います。みんな一度は会場に行ってみよう。合いや未来のオリンピックを応援するような盛り上がるジャンプ大会を開催することが夢です。



NAYOROからジャンプ実行委員会メンバー

★お問い合わせ先
☎01654-819878
NAYOROからジャンプ
実行委員会まで。

Gelateria the GreenGrass

みょうとく ともりの
名徳 知記



大阪府出身。北海道の大学院に通い農業について学ぶ。牧場を運営するスキルがなかったときに受け入れてくれたのが音威子府村で、現在では村唯一の牧場の経営者。

子供のころの夢は「お菓子の家に住むこと」だったほどの甘いもの好き。村民の方は酪農に対する思い入れが強く、みなさんから「牛乳を使って何か作らないの?」という声があり、自分の好きなジェラートを作ることが村のためにもなると思いお店を始めることに。

すべて店主の自信作です!
なかでも、おすすめは"こだわりミルク"!
牛を放牧し、外の草を食べることで季節によって生乳の味が変わります。
これが1番顕著に表れるのがこだわりミルクです!



Flavor

Basic

みんなが大好きな
フレーバー

- **こだわりミルク**
- いちご
- リモーネ

No.1

Classic

ジェラート発祥の国
イタリアの定番フレーバー

- フィオール ディ ラッテ
- ピスタチオ
- ヘーゼルナッツ
- ランポーネ

Hokkaido

季節限定

地元食材を、
旬な時期に味わえる!

- かぼちゃ
- フルーツマト
- そば
- プルーン

World

まるで海外旅行!
各国の定番フレーバー

- チョコラータ
- チョコ&ヘーゼル



▲ピスタチオとランポーネのダブル

時期によってさまざまなフレーバーが店頭に並びます!現在、大阪でカフェを営んでいる友人と新メニューを開発中!新フレーバー登場まで、おたのしみに!
★今後は、物産展や通販での販売も計画中です。

シングル 450円(税込)

ダブル 550円(税込)

ピスタチオ プラス50円(税込)



最新情報・詳しい情報はSNSまたはHPをご覧ください。

〒098-2501
北海道中川郡音威子府村字音威子府304
電話 01656-8-7440

営業日時(金・土曜日のみ)

- 金曜日 12:00~18:30
- 土曜日 12:00~16:30

けんぶち絵本の里絵本大賞受賞作品

2009年 第19回受賞

『いいからいいから3』

作 長谷川 義史

「いいからいいから」シリーズ第三弾。行くところがない『きつたないじいさん』はなんと貧乏神！おじいちゃんは「いいからいいから。よかったら、うちにきませんか」と家に連れて帰ります。

家に帰ると家の中は荒らされ金庫が無くなっていて、帰ってきたお母さんは財布を落として買い物もできず、さらにお父さんの会社は潰れてしまいました。

それでもおじいちゃんは「さすがはびんぼうがみじゃ」と感心し、貧乏神も「これくらいのことではない」と胸を張ります。

「ぶつこうせいかつのありがたさがみにしめるのう。いいから、いいから。」

「いいから いいから」と何でも受け入れてしまつ、大らかで前向きなおじいちゃんがつつとも素敵です。この一家はおじいちゃんがいれば何があっても乗り越えられそう。楽しい気分になれる一冊です。



2010年 第20回受賞

『ちゅーちゅー』

作・絵 宮 西 達 也

野原で楽しく遊んでいる三匹の子ねずみに、ねずみの村の村長さんが声を掛けます。「あんまり『ちゅーちゅー ちゅーちゅー』おおきなこえをだしているとなごくるよ。たべられちゃうぞ。」

三匹は木に登り静かにお昼寝をすることに。しばらくして子ねずみたちがお昼寝から目を覚ますと、目の前には大きなねこ。「ちゅーちゅー」三匹は悲鳴を上げ、腰を抜かしました。

「おまえたち だれだ？」三匹の子ねずみが出会ったねこは、ねずみのことを何も知らないねこ。そこで、子ねずみたちは：「ねずみの鳴き声は『ぼよん』だよ。『ちゅーちゅー』は大好きって意味。

賢い子ねずみたちと、ちよつとおバカな優しいねこのやり取りに、心が温かくなるお話です。



生活ミ二知識『味噌は栄養素の宝庫!』

味噌とは1,300年もの長い間、日本人の食生活を支えてきた伝統食品です。

基礎調味料である「さしすせそ」（砂糖、塩、酢、醤油、味噌）の「そ」にあたり、微生物の力で作り出される発酵食品でもあります。

★味噌の主な原材料は「大豆」

大豆は「畑のお肉」と言われています。その由来は、良質な植物性たんばく質などの5大栄養素のすべてが含まれていることからきています。大豆のように、それだけで5大栄養素がそろっている食材は、あまりありません。

★味噌が体に良い理由!?

味噌に含まれる「食物繊維」は腸の調子を良好にし便通をスムーズにしてくれたり、糖や脂質、ナトリウムなどを体外に排出する働きもあり、血糖値や血圧の上昇抑制にも効果があります。大豆にたっぷり含まれている「レシチン」にはコレステロールの吸収を抑制し、免疫力低下・動脈硬化を予防する効果があります。

★疲労回復効果も!

味噌に含まれる必須アミノ酸やビタミン群は、幸せホルモンといわれる「セロトニン」の分泌を促すので、不眠やメンタルの不調を防ぐのにも役立ちます。味噌に含まれるビタミンB12や、リンゴ酢に含まれるクエン酸には疲労回復効果も期待できます。

★★★★★おすすめの食べ方は「味噌汁」です!★★★★★
味噌汁は「飲む美容液」と言われています!

味噌汁には体に良い栄養成分がたくさん含まれ、日本人の健康・長寿の理由といわれています。さらに健康だけではなく、日本人が「美肌」と呼ばれる素晴らしい美容効果も味噌汁にはあります。

味噌汁を飲むと:

① シミ・そばかすの予防と腸活による肌荒れ防止の美肌効果

② 抗酸化によるアンチエイジング効果

③ 女性ホルモンを補い、女性のさまざまな悩みを解決する効果

④ 代謝を高め、ダイエットを助ける効果

⑤ 胃がん、乳がん予防

⑥ 生活習慣病予防

⑦ 睡眠改善

⑧ 二日酔い改善、肝機能改善に繋がります。

★味噌汁は女性にも嬉しい効能がたくさん!

味噌汁に含まれる成分がホルモンバランスを整え、肌のハリや髪の毛のツヤをよくする他、女性の美容と健康にさまざまな効果があります。

◎味噌汁を毎日、または時々飲んでいる人は、全く飲まない人に比べて胃炎や胃・十二指腸潰瘍が少ないという研究結果もあります。

今年も寒い季節になりました。みなさんは是非、味噌汁を飲んで健康に過ごして欲しいと思います!

超

簡単クッキング

おもちと白菜の もちもちお好み焼き



【材料 (2人分)】

切り餅	1個	めんつゆ (3倍濃縮)	小さじ1/2
白菜	100g	スライスチーズ	2枚
薄力粉	50g	お好み焼きソース、	
水	60cc	マヨネーズ、鰹節	適量
卵	1個		

【作り方】

- ① 切り餅は1センチ角に切り、白菜はみじん切りにする。
- ② ボウルに水、卵、めんつゆを加えて溶き、薄力粉を加えてよく混ぜる。
- ③ ②に餅、白菜、スライスチーズも加え混ぜる。
- ④ フライパンに油を軽く引き、③を入れて両面焼き色がつくまで焼く。
- ⑤ お好み焼きソース、マヨネーズ、鰹節をかけたら完成。

甘ダレもち チーズベーコン



【材料 (2人分)】

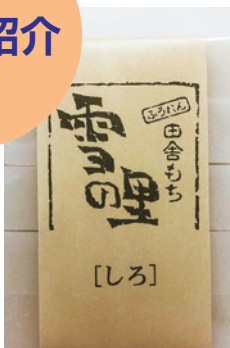
切り餅	4個	サラダ油	大さじ1
ハーフベーコン	8枚	醤油・酒・砂糖・みりん	
スライスチーズ	4枚		各大さじ1

【作り方】

- ① 切り餅を縦半分に切って2等分にする。
- ② スライスチーズを半分に切り、ハーフベーコンの上のせてお餅にひとつずつ巻く。
- ③ フライパンにサラダ油を入れて熱し、②のお餅を入れて両面焼く。
- ④ お餅が柔らかくなったら、醤油・酒・砂糖・みりんの調味料を絡めて完成。

フィール編集委員 作

商品紹介



今回は名産のもち米から作られた切り餅「田舎もち 雪の里 (しろ)」を使用しました。粘りがありコシが強いのが特徴です。

お雑煮やきなこ、あんこなどで食べることが多いお餅ですが、今回ご紹介したレシピはどちらも箸が止まらなくなるおいしさでした。簡単に作れますのでぜひチャレンジしてみてください!

