

# まちの話題

岡本順一さんが

社会貢献賞を受賞

文化財を火災から守る!



3位 コンサ松前（松前高）

2位 W i n d y 松前 A  
(社会人)

優勝 教員チーム（社会人）

岡本さんは、副町長（1期4年）や松前町職員として、44年の長きにわたり地方自治の振興発展に尽力された功績が認められ受賞しました。

このたび、岡本順一さん（月島）が、北海道社会貢献賞（自治功労者）を受賞し、渡島総合振興局で伝達が行われました。

（神明）で防災放水訓練が行われました。

これは、1月26日の「文

化財防火デー」にあわせて、町民の文化財保護に対する関心と防火意識の高揚を図るために行われました。

当日は、消防車2台が出動し、消防隊員が放水訓練をして、万一の火災に備えました。

勝利をめざして  
フットサル大会

新しい松前中学校で  
音楽を楽しむ



「レット・イット・ゴー」など馴染みのある曲の演奏や、松前中学校と松前高校の吹奏楽部との共演もあり、訪れた約230名が、新しい校舎で音楽を楽しみました。

2月1日、町民体育館で、第16回松前町サッカー協会長杯フットサル大会が開催されました。

中学・高校・社会人合

せて8チームが参加し、熱戦を繰り広げました。

これは、松前中学校改裝

第一期工事竣工を記念して、北海道文化財団の支援を受けて行われたものです。

剪定は、松前花の会（会

長・清水猛）の協力も得て実施し、毎年、高枝の剪定に苦労していましたが、今

年は高所作業車の協力によ

り、安全で確実に天狗巣病などにかかった桜の枝を剪定することができました。

協力をいただいた北海道電力株福島営業所には、町

から感謝状が贈られました。



高所作業車でラクラク剪定

2月上旬、北海道電力株

福島営業所（所長・戸島俊一）の高所作業車の協力によ

り、松前公園などの桜の剪定を行いました。

2月7日、松前中学校で木管五重奏団ウインドアンサンブル・ポロゴによるコンサートが行われました。

2月7日、松前中学校で木管五重奏団ウインドアンサンブル・ポロゴによるコンサートが行われました。

これは、松前中学校改裝

第一期工事竣工を記念して、北海道文化財団の支援を受けて行われたものです。

剪定は、松前花の会（会

長・清水猛）の協力も得て実施し、毎年、高枝の剪定に苦労していましたが、今

年は高所作業車の協力によ

り、安全で確実に天狗巣病などにかかった桜の枝を剪定することができました。

協力をいただいた北海道電力株福島営業所には、町

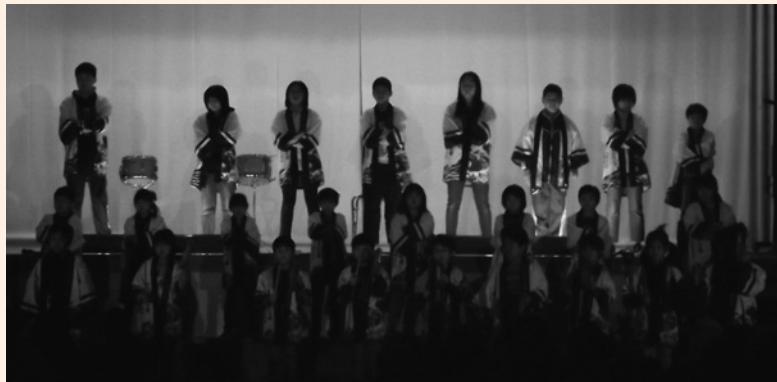
から感謝状が贈られました。

## 地域の芸能文化を楽しむ

2月1日と14日、小島地区と大島地区的地域の子どもからお年寄りまでが参加した芸能文化祭がそれぞれ行われました。



小島地区芸能文化祭  
2月1日  
小島小学校



大島地区春の芸能祭  
2月14日  
パートナーシップランド



## 地元食材の料理がスラリ ♪農漁村生活展



1月29日、町民総合センターで「第33回松前町農漁村生活展」が行われました。

これは、松前町農漁村生活改善グループ（会長・秋本コウ）が主催し、毎年行っているもので、漬物・食品加工・おやつ・リフォームの4部門に同グループの会員が工夫をこらした作品計100点が出展されました。お昼に行われた一般公開には約100名が訪れ、地元の食材を使った作品に心を寄せていました。

各部門の優秀賞は次のとおりです。



部門	受賞者	賞品
『わらびと昆布の醤油漬』	阪本 信（館浜）	『さくら餅』
『とろとろコロッケ』	松谷 和子（館浜）	『おやつの部』
『さくら餅』	秋本 コウ（館浜）	『リフォームの部』
『アクリルたわし』	石山裕紀子（静浦）	

## 農漁村生活展 優秀賞作品

### おやつ



#### さくら餅



#### 食品加工

#### 漬物



#### わらびと昆布の醤油漬

材料

- ①わらび（塩漬300g）
- ②にんじん（150g）
- ③しょうが（100g）
- ④唐辛子
- ⑤昆布（細切20g）
- ⑥醤油（大さじ3）
- ⑦みりん（大さじ2）
- ⑧酒（大さじ2）
- ⑨塩（1つまみ）
- ⑩水（150cc）

#### 作り方

- ①たれを作る＝⑥～⑩を沸騰させ、冷やす
- ②わらびを塩抜きし、2～3cmに切る
- ③にんじん、しょうがを2～3cmの千切りにする
- ④わらび、にんじん、しょうが、唐辛子、昆布をたれに一晩漬ける

#### とろとろコロッケ

#### 材料

- ・じゃがいも（5個）
- ・塩、こしょう（少々）
- ・小麦粉
- ・卵
- ・パン粉
- ・揚げ油

#### 作り方

- ①①～⑤を滑らかになるまで混ぜ生地を作る
- ②大きさ程度の生地をホツトプレートで丸く伸ばしながら皮を焼く

- ③食紅（少々）
- ④上白糖（40g）
- ⑤水（1／2カップ強）
- ⑥こしあん（250g）
- ⑦桜の葉の塩漬（10枚）

- ⑧①～⑤を滑らかになるまで混ぜ生地を作る
- ⑨大きさ程度の生地をホツトプレートで丸く伸ばしながら皮を焼く
- ⑩桜の葉を巻く