

# ちゃんと かわら版

## 恵庭岳太鼓保存会 創立40周年 恵庭を象徴する郷土芸能として活動

恵庭市の郷土芸能として、青少年の健全育成や文化振興、商工業の発展に向けた活動を続ける「恵庭岳太鼓保存会」(櫻田透会長)の創立40周年記念式典が11月17日、恵庭市民会館第1ホールで盛大に開催されました。当日は来賓や関係者、一般市民ら約250人が出席。郷土芸能の発展に貢献した関係者への感謝状贈呈や表彰をはじめ、祝演などを通して同保存会の節目を祝いました。

同会は恵庭岳太鼓のさ



恵庭岳太鼓保存会創立40周年記

らなる普及と、次代を担う青少年への継承や育成を目的に昭和59年9月に創立。地域のイベントや式典などで勇壮な演奏を披露しているほか、市内の小学校などでのふるさと教育実施を通して、伝統文化の継承に向けた保存活動推進にも力を入れています。

式典で、櫻田会長が「当会の創設期に恵庭ライオンズクラブの皆さまより太鼓一式をご寄贈いただいたこと、歴代の北海道補給処長兼ねて島松駐屯

地司令や有志隊員の皆さまが恵庭の郷土芸能として進展させていただいたことは大変意義深いものがあります」と感謝するとともに「40周年の節目を機に、より一層恵庭岳太鼓の普及発展に向けて尽力してまいります」と

式辞を述べました。続いて、長年同会の発展に貢献した指導者に恵庭市長感謝状が、恵庭ライオンズクラブの島田圭一会長に会長感謝状が、長年在籍した会員に会長表彰、功績のあった役員に会長特別功労者表彰が贈られました。また、同会とともに長らく郷土芸能発展に貢献してきた恵庭ずらん踊り保存会やYOSAKOIソーランチーム「恵庭紅鴉(べにがらす)」が祝演を披露。互いに高め合ってきた仲間の節目に花を添えていました。

(編集部 伊藤)

千歳署(今幸安署長)は11月1日、全国防犯協会連合会防犯功労者表彰(銅賞)を受賞した千歳防犯協会の大郷栄治副会長(73歳、写真前列中央)に対する表彰伝達式と、合わせて多年にわたり同署管内の防犯活動に尽力した同協会の瀧澤順久会長(76歳、同左)や恵庭市防犯協会連合会の池田榮義副会長(84歳、同右)への警察署長感謝状贈呈式を同署署長室で実施しました。

大郷氏には、全国防犯協会連合会の椿貴喜会長から「多年にわたり地域安全活動に尽力し、安全で安心な街づくりに

## 防犯功労者表彰受賞者の表彰伝達式 地域防犯功労者2人に感謝状を贈呈



貢献されました。その功績は多大であります」と書かれた表彰状が伝達されました。また、瀧澤氏と池田氏には「防犯協会役員として地域の安全・安心なまちづくりのため防犯設備の拡充やパトロール活動を行うなど警察活動に多大な協力をされました」と書かれた感謝状が今署長から直接手渡されました。

表彰状を手に、大郷氏は「本日このような全国的な立派な賞をいただけるとは思っていませんでした。25年ほどできることだけを務めてきたわけですが、心から感謝したい」と静かに喜びをかみしめました。

一方、感謝状を受けた瀧澤氏は「千歳防犯協会の会員皆様のおかげでこの賞をいただけた。たまたま私が会長職を仰せつかっただけで、皆さんのおかげで名誉賞をいただけて心から感謝しております」と会員を代表しての受賞として受け止めています。同じく、池田氏は「私は何もしていません」と謙虚な一言で笑いを誘った後「このような賞をいただけたことはありがたいことで、うれしく思っているところです」と控えめに喜びの言葉を口にしています。

(編集部 伊藤)



千歳市北陽の幼保連携型認定こども園北陽幼稚園(三溝理恵園長)で11月1日、北海道の郷土料理・鮭のちゃんちゃん焼きの調理を楽しむとともに、全員で一緒に食べる食育クッキング教室が開かれました。当日は年長(らいおん組)、年中(くま組)の園児ら39人が参加。先生たちの指導で野菜をちぎったり、鮭の解体作業を間近で見学するなど、命への感謝と食の大切さを学びました。

北海道の郷土料理について学びを深め、調理を楽しみながら食への関心を高めてもらうとともに、魚の命をいただくことへの感謝と食材を大切にすることを育んでもらうことが目的。また、栄養士が生徒の様子を見学することで、魚が切り身になる工程への理解を深めてもらう狙いもあります。

最初に、鮭のちゃんちゃん焼きについて簡単な説明を受けた後、

## 北陽幼稚園で食育クッキング教室 園児が鮭のちゃんちゃん焼きを作る



園児たちはピーマンやキャベツ、シメジなどの食材を食べやすい大きさにちぎるなど調理のお手伝いに挑戦。最後に鮭の大きさを目の当たりにして園児たちもびっくり。実際に鮭をさばく瞬間には「かわいそう」などの声も聞かれるなど、魚などの命に対する敬意の念を養っていました。

調理が終わると園児たちはホールに集まり、食事の準備に協力。最後は元気に「いただきます」と声をそろえ、全員で一緒に旬の地元食材を味わいました。先生たちから「小さい骨に気を付けてね」との注意を受けながら、園児たちは「おいしいね」などと笑顔いっぱいになり、食事を完了。鮭や野菜など地元北海道産の旬の食材のおいしさを感じながら、食に対する認識を深めていました。

(編集部 伊藤)

**クリスマス 特別ディナー**  
12月24日[TUE]・25日[WED]  
全7品 一人様 **16,000**円(税込)  
乾杯ドリンクプレゼント (スパークリングワインorソフトドリンク) ご予約は各日3日前迄

日本料理 **河 sanga** 伊豆の肴

※アレルギーがございましたら申込時にお伝えください。

**忘・新年会 特別コース**  
12月2日[MON]~2025年2月28日[FRI]  
全6品 一人様 **10,000**円(税込)  
先付け・館もの・お造り・メイン・スープ・ご飯  
飲み放題付き(120分) 生ビール、ハイボール、酎ハイ、冷酒、グラスワイン、カクテル、ソフトドリンク

年末年始店休日あり・団体様最大10名まで(10名以上要相談)  
※アレルギーがございましたら申込時にお伝えください。