

第31回

上士幌ウインターバルーンミーティング

第31回上士幌ウインターバルーンミーティングが、2月9日(土)・10日(日)に上士幌町航空公園で開催されました。

今年は全国から18のチームが参加し、1日目は強風のため思うように競技が行えなかったものの、2日目は絶好のフライト日和に恵まれ、競技・会場イベントともに充実した1日となりました。

バルーンハウスを開設！



本町出身の写真家・山下僚さんの写真展「熱気球の思い出」が、那須襄太郎さん宅にあるバルーンハウスで開催され、萩ケ岡の菅原研さんが日本で初めて熱気球の上に立った時の様子など、貴重な写真が競技参加者を中心に好評を博しました。

上士幌高校の元教諭で、約30年前に上士幌バルーンクラブに所属していた伊槻久美子さんは「ここにみんなで集まってミーティングをしたり、風が止むのを待ったりしていました。このバルーンハウスは青春を過ごした思い出の場所です。」と話されていました。



① 2日目は一斉フライト

②

熱気球体験搭乗に200人が列



③ 石岡航太さん(左)と熱気球部部長の西川尚秀さん(右)

① 7:30より航空公園ランチサイトを起点とした一斉フライトが行われ、その後数時間に渡って上士幌町市街地上空を浮遊する約20機の熱気球を眺めることができました。

② 強風のため初日に行えなかった熱気球体験搭乗は、2日目に入ってフル回転で実施され、200人を超える来場者の方が楽しみました。

上高熱気球部の石岡さん

「夏の大会にはパイロットとして参加したい」

③ 上士幌高校熱気球部の副部長で、同チームのクルーとして大会に参加した上士幌高校2年の石岡航太さんは「どこを飛んでも違う風が吹いていて、最高に楽しいフライトになりました。今年18歳になるのでライセンスを取得し、パイロットとして夏の大会に臨みたいです。」と、大会を振り返っての感想と夏に向けての抱負を語ってくれました。

第40回 今年4日間！
北海道バルーンフェスティバル
8月8日(金)～11日(日)
※町ホームページや広報誌など随時お知らせします。

地産地消料理試食会を開催しました



▲料理研究家の馬場香織氏より説明を受ける

料理研究家・馬場香織氏を講師に招いての地産地消料理試食会（町主催）が2月4日（月）にふれあいプラザで開催され、農協や商工会関係者など約30名が参加しました。

町が現在取り組んでいる農林商工の連携による特産品の開発・商品化の支援の一環として開催されたもので、上士幌産の牛肉・豚肉・豆・ミルクジャムなどを活用した「牛肉とごぼうのご飯」「タンダーリーポーク」「シフォンケーキ」など約20品が提供されました。

これら、町内産の豆や牛肉、ミルクジャムを使った料理の数々はおむね好評で、終了後のアンケートでは「地元素材の良さの再発見となり、参考になった。」などの好意的な感想が多数見られました。

また、馬場氏とともに試食会に参加された食環境ジャーナリストの金丸弘美氏は、参加者を前に「これまで、牛肉などの素材をパック加工してただ売ることが六次産業と思われてきたが、現在は全く違っている。今はソフト産業になってきており、先進地では今回のようなメニュー作りに徹底して時間をかけたり、レシピ本を作ったりするなどしている。本日の試食会がそつした取り組みのスタートになれば。」と話されました。

一方では「地元スーパーで食材が手に入らないことが多いので、農家さんと消費者を仲介してくれるような仕組みがあれば」「家で食べる分には良いが、商品化するとなると上士幌としてのインパクトに欠けるかもしれない」といった意見が寄せられていました。



▲参加者を前に講演する金丸弘美氏

カスレ（フランスの郷土料理）

試食会で提供された料理レシピを紹介



▲上士幌産豚肉、上士幌産ソーセージ、JA上士幌町のドライ豆缶などを使用

★材料

- 塩豚…400g（塩 100g、にんにく 2個※塩をしっかりとすりこみ一晩置く。たっぷりのお湯にニンニクと肉を入れ10分茹で冷ます。）
- ソーセージ… 8本～ 16本
- ベーコン… 2センチ厚さのもの厚切り 2枚（2センチ幅に切っておく）
- 玉ねぎ… 2個（大きめのみじん切り）
- 豆類…大正金時ドライ缶 400g、大豆ドライ缶 400g
- トマト…大 2個 ●トマトペースト…大さじ 1
- ブーケガルニ ●パン粉…適量
- オリーブオイル…適量

★作り方

1. ゆで上げた塩豚を一口大に切り、鍋にオリーブオイルを入れ色よく炒める
2. ソーセージ、ベーコンも入れ色よくいたまったらいったんバットにとる
3. (2)の鍋に玉ねぎを入れ飴いろになるまで根気強く炒める
4. (2)のソーセージ・ベーコン、豚肉をもどし、ブーケガルニ、ひたひたの水、トマト、トマトペースト、豆類を加え、いったん沸騰させあくをとって、弱火にしことごと1時間ほど肉類が柔らかくなるまで煮て塩、こしょうで味を調える
5. テーブルに出す器（耐熱）に移し替えてパン粉をふり、オリーブオイルをふりかけ、230度に余熱をかけたオーブンで10分～20分色よく焼く

町では、農林商工連携による新商品の開発に対して支援を行なっています。

詳しくは役場商工観光課商工担当（内線241）にご相談ください。