

新型コロナウイルス感染症対策情報

9月17～18日の第3回町議会定例会において、新型コロナウイルス感染症対策として約2億4千5百万円を追加補正しました。主な内容をお知らせします。

・公共的空間安全・安心確保事業 702万円

感染症予防対策として、庁舎・町民センタートイレを非接触のセンサー型照明に改修をします。感染症発生時においても住民サービスを提供できるように町民センター・保健センターなどへ配線の準備や機器の購入をします。

・Web会議、研修会環境整備事業 159万円

感染地域などの遠隔地との往来を避けて、オンラインで会議や研修に対応できるように環境の整備をします。

・高度無線環境整備事業 2億2,360万円

光回線が未整備である農村地区へエリアを拡大するため、NTT東日本が整備を行い、費用の一部を町が負担します。

・ゴミステーション施設整備事業 100万円

ゴミステーションにおけるゴミの散乱を防ぐため、飛散防止に有効なゴミボックス等の購入に必要な費用の一部を補助します。

・GIGAスクール構想支援事業 344万円

緊急時における家庭でのオンライン学習環境の整備や、学校からの遠隔学習機能の強化として、移動式大型テレビを整備します。

・地域文化・スポーツ支援事業 880万円

オンラインによる講習や動画による練習ができる環境を整備するため、総合体育館及び研修館楡のWi-Fi環境を整備します。社会教育・スポーツ事業等で不特定多数の来場がある場合に、スムーズに検温可能なタブレット型サーマルカメラを購入します。

地域おこし協力隊



私がこの記事を書いているのは9月に入りたての頃です。ちょうど、協力隊になって丸半年が経ちましたので、今回は、私の活動を整理してお伝えしてみたいと思います。

この半年間、私が取り組んできたことは大きく分けて4つです。

- ① 発酵教室（オンライン）の開催
- ② 米麴の研究、試験製造
- ③ 農作物の無農薬栽培
- ④ 道北日報・町広報誌でのコラム掲載、SNSでの発信

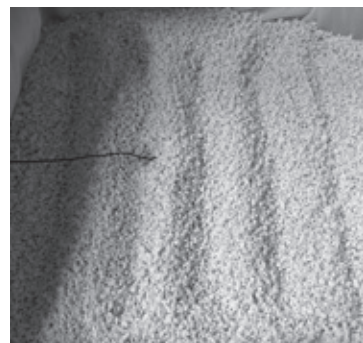
半年と聞くと早いようにも感じますが、1年の折り返し地点として考えると、今後の展望が明確になっているのでとても有意義でした。

さて、今後の活動については以下の通り予定しています。

- ① 発酵教室（オンライン、対面※情勢による）の開催
- ② 米麴の製造・販売化
- ③ 農作物の微生物発酵栽培
- ④ 道北日報・町広報誌でのコラム連載、SNSでの発信

私が発酵教室をする際は、Hakko Class.（ハッコウクラス）という屋号で活動しています。今後、Hakko Class. で、米麴の販売も始めたいと考えているので、製造販売ができるめばしい場所を探しています。活動拠点となる重要な場所なので、素敵なご縁が見つかって理想の工房ができるようがんばります。農作物の栽培については来シーズンになりますが、要は「発酵」をキーワードに活動し、独立に向けて進んでいく所存です。

ここでちょっとおまけ話です。米麴はご自宅で作られる方もいらっしゃるかと思います。おおよその作り方はみなさん同じだと思いますが、味噌、甘酒、塩麴など、その米麴を使って何を作りたいのかによって、米麴の作り方を必要があるということをご存知でしょうか。何気なく毎年味噌用に作っていた米麴も、もしかすると味噌向きではない米麴かもしれません。つまり、用途にあった米麴の作り方によって、もっともっと美味しい味噌や甘酒を作ることができるのです。私はプロに技術を学んでそれなりに作ることができるようになり、作りたいものによって米麴の製造方法を変えています。米麴の良さあしも見分けることができるので、興味のある方はぜひ教室にお越しくださいね。



作成した米麴
塚本 麻里
(つかもと まり)