

自衛官募集

受験種別	応募資格	受付期間	試験日 及び 会場
自衛官候補生	18歳以上33歳未満 (令和5年4月1日現在)	受付中～9月5日(月) 締切 (年間通じて行っています。)	9月25日(日) 会場：名寄 9月以降も試験はございます。
一般曹候補生	18歳以上33歳未満 (令和5年4月1日現在)	受付中～9月5日(月) 締切	9月16日(金)～9月18日(日) 9月16日(名寄)、9月17日・18日 (旭川) 旭川については、いずれか1日 を指定できます。



■興味のある方は、お気軽に下記までご連絡ください。
 自衛隊旭川地方協力本部 名寄出張所
 TEL 01654-2-3921 住所 〒096-0011 名寄市西1条南9丁目45
 ※受験申込は、和寒町役場総務課でも対応します。

地域おこし協力隊 だより

先月、和寒小学校の子どもたち(わっとさむドキドキクラブ)向けに味噌作り教室を行いました。

1年生から6年生とお母さま方の合計20人で、「発酵食品ってなあに？」というお話に触れながら、味噌づくりを一緒に体験しました。

味噌作りは意外と体力勝負です。子どもたちはそれぞれ少量ながらも、自分の味噌をつくるのに必死！夢中になって混ざっている様子に私も楽しく教えることができました。

最後には「味噌に名前を付けてみてもいいよ」と伝え、渡したテープに各々好きな名前を書いて容器に貼り付けていて、子どもたちも楽しんでくれたようで嬉しかったです。

味噌は「寒仕込み」といって冬に仕込むのが一般的です。低温でじっくり仕込み始めることで、雑菌の繁殖を防ぐ意味合いがあります。だからと言って夏場に仕込むことができないわけではありませ

ん。特に北海道は夏でも比較的気温が低く、何より湿度があまりないことは醸造にとって好都合です。また、発酵のしくみを理解していれば、味噌作りやそれ以外の発酵食品を手作りする際においても、いつでも、どこでも、なんでも、作ることができるのです。

今年の秋以降は、大人向けの味噌作り教室も開催したいと思います。味噌も何種類もあるのでいろんな味噌に挑戦するのもいいですね！



塚本 麻里 隊員

天然麹の通販 と 手作り発酵食教室

Hakko Class. 塚本 麻里

HP <https://tsuku2.jp/hakko-class>

TEL 090-3386-0290

FB <https://www.facebook.com/HakkoClass>

▲「いいね！」お願いします！