

地域おこし協力隊 だより

和寒かぼちゃ×発酵！

砂糖を使わない、体に優しい『発酵もなか』できました

ついに念願の商品をつくることができました！和寒代表の農産物で何かつくりたい！と長らく考えていて、この度やっと「かぼちゃ」と「発酵」をコラボさせた「美味しい甘味」をつくることに成功です。

【かぼちゃの良さを引き出しつつ、“美味しい”と“健康的”を併せ持つ和菓子『発酵もなか手作りセット～かぼちゃあん・小豆あん～』】

食べる直前に自分であんを挟むことでパリッとサクッと楽しめる、手作りもなかセットです。2種類のだんごと最中の皮がセットになっており、ひとりでも、ご家族や友人とでも、楽しみながらお茶菓子として味わうことができます。

2種類のだんごは、かぼちゃあんと小豆あん。それぞれ、かぼちゃと米麹、小豆と米麹のみを使い、かぼちゃ、小豆、お米のすべてが和寒産です。

また、添加物を一切使わない「生あん」であることも大きな特徴で、冷凍でご用意しています。召し上がる際に解凍し、最中の皮に挟んで出来立てを味わってくださいね。

さらには、「砂糖を使わない」ことも最大の特徴。体を疲れやすくさせ、脳にも影響があると言われる白砂糖を使わずに、こんなにも甘いなんて…！という感動を味わってもらえればと思います。

和寒の新たな特産品になることを祈って、ひとまずは工房にて販売しておりますので、お電話（090-3386-0290）でお問合せの上どうぞお試しください。



塚本 麻里 隊員



まちのニュース カメラアイ

～地域の問題をお届けします～

町立診療所で接遇研修を行いました

町立診療所で働く職員を対象に旭川赤十字病院地域医療連携室長を講師に「接遇」の研修会を行いました。

接遇の5つの基本「身だしなみ、表情、姿勢、あいさつ、言葉遣い」について研修を受け、今後の患者さんやご家族への対応に役立てていきます。



わっさむスポーツデー開催しました！

和寒町スポーツ推進委員と教育委員会で「わっさむスポーツデー」を開催いたしました。公民館恵み野ホールと総合体育館でボッチャや卓球、ズンバ（ラテンのリズムで踊るエクササイズ）、ミニバレーなどいろいろなスポーツを体験した一日となりました。

オレンジ・ウィーク

認知症や高齢者介護の理解を深める機会にと、町立図書館を会場に『オレンジ・ウィーク』を開催しました。

認知症、介護に関わる町内の取り組みや相談窓口を紹介したチラシやパネル展示、相談コーナーの他、視聴覚室では映画「毎日がアルツハイマー」を2日間上映。涙と笑いのドキュメンタリーに、120名を越える方々が視聴され、自分の身に置き換えながら認知症への理解を深めていました。

