

◎ J R北海道車内誌「The J R H o k k a i d o」2月号の掲載情報

J R北海道車内誌には、「わが村は美しくー北海道」運動コンクールの受賞団体が毎号紹介されています。2月号では第10回コンクールで奨励賞を受賞した「**特定非営利活動法人 もりねっと北海道**」について紹介されています。

J Rにご乗車の際は、ぜひご一読ください。

「特定非営利活動法人 もりねっと北海道」については、わが村HPでもご紹介しております↓

https://www.hkd.mlit.go.jp/ky/ns/nou_sin/slo5pa000000g408-att/slo5pa000000g4tw.pdf

【わが村コラム】

今回紹介するのは、七飯町の「**七飯の食を考える会**」（第9回コンクール奨励賞受賞団体）が行っている**体験教室“味噌づくり”**です。

最近は「伝統食」「郷土料理」といった言葉を見聞きすることが多くなり、それらを守る活動も非常に注目されていると感じています。そこで、日本食には欠かせない食材で、最も身近な伝統食と言える「味噌づくり」の体験教室に初めて参加してみました。

味噌は住んでいる地域や家庭によっても違い、お味噌汁の味や色にとっても驚いたという経験がある方もいるのではないのでしょうか。原料となる麴の種類から米味噌、麦味噌、豆味噌等に大別されますが、色で白味噌や赤味噌、地域から仙台味噌、信州味噌、八丁味噌、関西白味噌等と様々な味噌が作られています。

今回は、北海道の家庭で最も一般的に食べられている米味噌作りです。

【材料】大豆（森町産在来種）、塩、米麴（厚沢部町産）、容器等

【工程】①大豆を水に漬けて8～10時間かけてもどす。冬場だと24時間位かかります。





②もどした大豆を3～4時間、指でつまんで軽く潰れるくらいの柔らかさになるまで煮る。大豆は2倍位に膨らみます。

～今回は、この工程までは事前に準備されていました～

③麴をほぐして塩とよく混ぜ合わせる。

④煮て柔らかくした大豆をマッシャーで良く潰す。

⑤麴と大豆をよく混ぜて、丸めた「味噌だんご」を作る。

ポイント：ハンバーグを作るようにしっかりと空気を抜く！

⑥「味噌だんご」を容器に空気の隙間が出来ないように一個ずつ丁寧に詰めて、表面を手のひらで平らに均す。

ポイント：隙間ができるとカビ発生の原因に！



⑦これを繰り返し、最後にきっちりラップをする。その上に塩を平らに敷いて重石にする。

⑧容器の上を紙でフタをしたら仕込み作業は完了。（ここまで所要時間：約1時間45分）

その後、冷暗所で6か月間、熟成するのを待つ。

ポイント：保管場所の環境で味が変化します！動かさないこと！！

※仕込み終了後、会員の方が仕込んだ味噌と寒こうじを使ったお料理をいただきました。お味噌汁



は甘めで具材も地元食材が中心、寒こうじで漬け込んだ鶏肉もとても柔らかく仕上がっていました。

私が仕込んだ味噌が6か月後に美味しく熟成するのが待ち遠しいです。

味噌は大豆と麴と塩だけで作れるとてもシンプルな発酵食品で、仕込みには寒い時期が良いといわれます。今年の冬は自分好みの手作り味噌を作ってみてはいかがでしょうか。

6か月が熟成の目安ですが、暑い夏場を超えた方が美味しくなるとも言われています。北海道では様々な品種の大豆が作付けされていますが、品種によって味噌の味にも違いが出るそうです。

一度自分で作ると市販のお味噌は使えなくなるとも言われ、味噌づくり教室でもリピーターの方

も結構いるそうです。ちなみに、子どもが味噌を作ると、子どもの手に多くいる常在菌の働きによって一層美味しく出来上がるそうですので、親子での体験も良いかも知れません。

『七飯の食を考える会』では、味噌づくり体験以外にも、地域食材を活かした料理教室、食に関する講演会、果物収穫体験等の「食」に関する活動をされています。詳しくは、会の Facebook をご覧ください。

【Facebook】 <https://www.facebook.com/profile.php?id=100057733476518>

今回紹介するのは、遠別町の**北海道遠別農業高等学校**（第10回コンクール優秀賞受賞団体）の**“遠農高（えんのう）マルシェ”**です。

“遠農高マルシェ”は、生徒が作ったパンや肉加工品、花の苗、米、野菜などを生徒自らが対面販売し、地域住民の方などに学校の活動を知ってもらおうという実習の一つとなっています。



ここ数年はコロナ禍もあり開催中止となる年もありましたが、今年度は10月20日と12月22日の2回開催されました。

12月22日の開催では🎄クリスマス前ということもあり、スモークチキンやシクラメンの鉢植えの販売もありました。スモークチキンは丸鶏（1人1個）と骨付きもも肉（1人2本まで：初販売）の2種類あり、このチキンを目当てに地方から来られる方もいるようです（かくいう私もその一人・・・）。

そのほか、お正月に向けてのもち米「風の子もち」、毎回早々に売り切れとなるパウンドケーキやメロンパン、コーンパンなどの手作りパンの販売、ジャガイモとタマネギの詰め放題もありました。



今年度は生徒がドリップしたコーヒーも販売され、コーヒーと売り切れ必至のパウンドケーキ1切れがセットで買えるようにもなっていました☺！

来年度も引き続き“遠農高マルシェ”が予定されていますので、開催時には遠別町を訪れていただき、ご紹介の品々などは是非ご賞味ください。



【H P（北海道遠別農業高等学校）】 <http://www.enbetsunougyou.hokkaido-c.ed.jp>

【わが村団体活動情報】

◎『冬江差“美味百彩”なべまつり』に出店します！（江差町）

<わが村団体名：えさし水土里の会>

江差町では2月に3年ぶりに『江差たば風の祭典』が開催され、祭典では様々なイベントが行われます。（「たば風」とは、江差地方で1月から2月に北西から吹く強い季節風のことをいいます。『江差たば風の祭典』はこの「たば風」に負けないように冬を楽しもうとする祭典です）

その中でも一番の人气が「なべまつり」です！

クジラ汁・えび汁など、道南に古くから伝わる郷土鍋や趣向を凝らした創作鍋が3年ぶりに勢揃いします。「えさし水土里の会」からは伝統の「こうれん鍋」を提供します。もちろん、「こうれん」「かたこもち」等の地域に昔から伝わる伝統食の販売も行います。

「なべまつり」では来場者の投票でグランプリを決



める「N-1（ナベワン）グランプリ」が行われるほか、家族連れでも楽しめるステージイベントや各種コーナーも盛りだくさん。

寒～い冬・・・心も体もあつたまる「なべまつり」会場へ是非お越しください！

【開催日時】 2月4日（土）16時から19時、2月5日（日）11時から14時

【開催会場】 江差町文化会館（江差町字茂尻町71）

【お問合せ】 江差観光コンベンション協会 電話0139-52-4815

【HP（江差町の観光情報ポータルサイト）】 <https://esashi.town/matsuri/page.php?id=187>

※ご来場の際は、検温・手指消毒・マスク着用等、感染対策にご協力をお願いします。

※感染症の状況により、イベント内容の変更または中止になる場合があります。

◎「江差産ゆがのそば 手打ちそば教室」を開催します！（江差町）

<わが村団体名：えさし水土里の会>

「江差産ゆがのそば 手打ちそば教室」は『江差たばの風の祭典』のイベントの一つとして開催されており、「えさし水土里の会」では、豊かな風味が自慢の地元産そば粉を使った手打ちそばに取り組んでいる「そば辰ゆがの会」と一緒に「手打ちそば教室」を開催します。

冬の江差でそば打ち体験と美味しいおそばを味わってみませんか？



【開催日時】 2月18日（土）10時から

【開催会場】 旧朝日小中学校（江差町朝日町118）

【定 員】 20名

【申込〆切】 2月10日（金） （※料金等はHP（イベント詳細）などご確認ください）

【お問合せ（申込先）】 そば辰ゆがの会事務局（大杉） 電話090-1521-8905

【HP（江差町の観光情報ポータルサイト）】 <https://esashi.town/matsuri/page.php?id=188>

◎「La mikka（ラ・ミッカ）」開催！！（真狩村）

<わが村団体名：北海道真狩高等学校>

真狩高校では、月に1回程度、道の駅や公民館で野菜製菓コースの生徒が作ったお菓子の販売会「La mikka（ラ・ミッカ）」を開催しています。

クリスマス直前の12月23日（金）には、真狩村公民館で毎年恒例のクリスマスケーキの販売会が行われました。ケーキは事前予約制で約130個の注文があり、多くの地元住民が次々と訪れ買い求めていました。また当日は、道内の高校生の菓子作りコンテスト



による道産小麦を使った創作パンの

コンテストでグランプリを獲得した「キタノカオリと真狩小麦のパン バッカンロール」なども販売されていました。

「La mikka（ラ・ミッカ）」の今後の開催は、2月10日（金）及び3月17日（金）に道の駅「真狩フラワーセンター」で予定しています。真狩産のゆり根を使ったモンブランやエクレアなども用意してお待ちしていますので、是非お越しください。



【開催月日】 2月10日（金）、3月17日（金）

【開催場所】 道の駅「真狩フラワーセンター」（虻田郡真狩村字光 8-3）

【お問合せ】 北海道真狩高等学校 TEL：0136-45-2357

【HP】 <https://makkari-hs.com/top>



◎雪が多くても直売所は営業中です。体験工房も受付中！（北斗市）

<わが村団体名：六輪村>

北斗市にある「六輪村」は、地場産農産物の直売、農産物を活かした体験教室、農産加工（紫蘇ジュース、トマトジュース）、食育教室等に取り組んでいる団体です。平成9年に無人販売の直売所を開設してから今年で27年目を迎えました。

直売所はお盆と長めのお正月休み以外は年中営業しており、今年は1月14日から営業を開始しました。冬期間で



も地場産野菜の販売を行っており、日によって種類や販売数量の限定などの変化はありますが、何といても野菜の新鮮さが自慢です。1月14日には、お米（ふっくりんこ、ゆめぴりか）、ばれいしょ、かぼちゃ、だいこん、たまねぎ、軟白ネギ、ごぼう、越冬キャベツをはじめ、彩り



豊かな葉物野菜の小松菜、ほうんそう、ブーケレタス、リーフレタス、ルッコラなど、地場産の新鮮な野菜が並んでいました。

また、保存食づくり等の体験教室も随時、受付中です。冬期間には「みそ作り」「豆腐作り」、そして道南以外の

方にはあまり馴染みがないかも知れませんが「くじら餅作り」等が楽しめます。親子での体験も受け付けていますので、お気軽にお問合せください。

【住 所】 北斗市大工川48

【営業時間（直売所）】 9：30～14：30、火曜定休日

【開催日（体験教室）】 日曜日・月曜日 10：00～（要事前予約）

※新型コロナウイルス感染症対策のため、少人数（4名前後）で受け付けています。

【お問合せ】 六輪村 電話 0138-73-6998

【H P】 <https://rokurinmura.com/>

◎『天使の囁き記念日』を開催します☆（幌加内町）

<わが村団体名：天使の囁き実行委員会>

昭和53年2月17日にマイナス41.2℃の国内最低気温を記録した日本最寒の地、幌加内町母子里。「天使の囁き実行委員会」はこの寒さをマイナスのイメージではなく、雪の神秘と北国の素晴らしさを伝え、プラスのイメージへと変えるべく活動をしています。2月17日は「天使の囁き記念日」として日本記念日協会に登録され、母子里クリスタルパークでは一年に一晩だけの“幻想的なライトアップイベント”を実施します。

「天使が囁く」幻想的な母子里で皆様をお待ちしています。

※「天使の囁き」とは厳冬期に限られた条件で発生するダイヤモンドダストのことです。



天使の囁き記念日



【開催日時】 2月18日（土）

17:00～24:00（ライト点灯時間）

【開催場所】 北海道雨竜郡幌加内町母子里

（クリスタルパーク）

【お問合せ】 TEL：01653-5-3366

小野田（事務局）

【ブログ「天使の囁きを聴く集い」】

<https://wisperofan.exblog.jp/>

昭和53年2月17日、北海道雨竜郡幌加内町母子里で戦後の国内最低気温となる、マイナス41.2℃を記録しました。天使の囁きは、ダイヤセンドグアの事を指しています。ここ母子里でそのダイヤセンドグアを見たり、囁きの体験や雪遊びなどを楽しめたりして、マイナスイメージをプラスに変えていく取り組みをしています。この活動に賛同して、2月17日を日本記念日協会に登録し「天使の囁き記念日」として活動を行っています。近年この囁きを記念して作られた「囁きの地記念公園クリスタルパーク」にて、モニュメントのクリスタルピースをライトアップする催しを行っています。一年に一度だけ、下記の内容でライトアップを行っていますので、是非幻想的な世界に足を運んでいただければ幸いです。

※なお、公園管理棟で休むことが出来ます、ぜひ立ち寄ってください。

イベント当日は公園内にコンカフェがオープンしています、ぜひご利用ください。

天使の囁き記念日
2023年2月18日（土）17:00～24:00（ライト点灯時間）
マイナス41.2℃を記念したライトアップイベントを実施します！

場 所 北海道雨竜郡幌加内町母子里（クリスタルパーク）
主 催 天使の囁き実行委員会 実行委員長 松本好光
問い合わせ 事務局 小野田まで TEL01653-5-3366（夜間）

※ 悪天候の場合は中止させていただきます！

◎「層雲峡温泉氷瀑まつり」開催に協力！！（上川町）

<わが村団体名：上川町地域おこし協力隊>

上川町では現在20名の地域おこし協力隊（現役13名、OB・OG7名）がアウトドア・フード・クリエイティブ等の各種分野で地域の振興に向けた活動を行っています。1月28日から開催の「層雲峡温泉氷瀑まつり」においても、氷像の作成・管理や軽食の提供など、それぞれの分野でまつりの運営に協力しています。



1976年に始まり今年で48回目を迎える「層雲峡温泉氷瀑まつり」は、石狩川の河川敷1万㎡の会場に氷の巨大なオブジェが立ち



並び七色の光でライトアップされ、ロマンチックな氷の世界が創り出されています。



多くの皆様のご来場をお待ちしております。

【開催日時】令和5年1月28日(土)～3月12日(日)

17:00～21:30(最終入場 21:15)

【開催場所】層雲峡温泉氷瀑まつり特設会場

【お問合せ】01658-2-1811(層雲峡観光協会)

【H P】<https://sounkyo.net/hyoubaku/>



◎しもかわアイスクャンドルミュージアムを開催します☆(下川町)

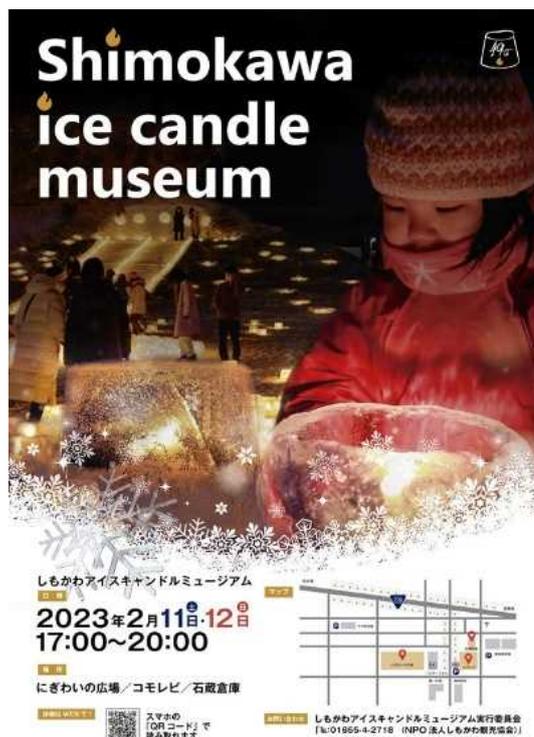
<わが村団体名：アイスクャンドルミュージアム実行委員会(NPO法人下川観光協会)>

皆さんは「アイスクャンドル」をご存じでしょうか？

バケツの中で凍らせた氷の中の空洞にろうそくを灯したアレです。

下川町はアイスクャンドル日本発祥の地。下川町の冬の厳しい寒さを楽しもうと住民が作り始め、街を彩る活動が年々発展し定着したのが「しもかわアイスクャンドルミュージアム」です。イベント会場だけでなく、町中のいたるところに設置されたアイスクャンドルが作り出す幻想的な空間を「ミュージアム」としてお楽しみ頂けます。

※詳細はHPよりご確認ください。



【開催日時】令和5年2月11日(土)～12日(日)

17:00～20:00

【開催場所】下川町 にぎわいの広場/コモレビ/石蔵倉庫

【H P】(しもかわ観光協会) <http://www.shimokawa-time.net/event/ice-candle/>



◎「氷灯夜2023」が開催されます☆（芽室町）

<わが村団体名：芽室町観光物産協会>

毎年2月14日のバレンタインデーに開催していた「氷灯夜（ひょうとうや）」が、2023年は2月4日に開催されます。

芽室公園には、約2500個のアイスクャンドルが灯され、柔らかなあかりに包まれた空間が広がります。芽室町の冬の寒さが作り出す、美しい氷で作られた世界を大切な人と一緒にお楽しみください！

【開催日時】 令和5年2月4日（土）17：00～点灯

【開催場所】 芽室公園（芽室町本通り8丁目）

【お問合せ】 0155-66-6522（芽室町観光物産協会）

【HP】 <https://memurokankou-hyoutouya-hy.jimdo.com/>



◎『農家のかあさん土曜日』を開催します！（江別市）

<わが村団体名：江別市「まち」と「むら」の交流推進協議会加工部会>

今月も農家のかあさんに直接会える対面販売を実施します。ケチャップ、チーズ、漬物、おこわ、お菓子など、農家のかあさんたちの心のこもった手作り加工品が大集合！

当日のお買い物で応募できるプレゼント企画もございます。

マイバッグ持参で是非、会場へお越しください。

※来場の際はマスク着用等、新型コロナウイルス感染予防対策にご協力ください。

【開催日時】 2月4日（土） 9：00～16：00

【開催場所】 イオンタウン江別（江別市野幌町10-1）

【開催日時】 2月18日（土） 10：00～14：00

【開催場所】 江別河川防災ステーション（江別市大川通6）



※3月も開催を予定しています。

【お問合せ】 江別市「まち」と「むら」の交流推進協議会加工部会

（事務局：江別市役所経済部農業振興課内） TEL：011-381-1025

【HP】 <https://www.city.ebetsu.hokkaido.jp/soshiki/nogyo/96417.html>

◎『農家のいきいき母さん土曜日』を開催します！（岩見沢市）

<わが村団体名：いきいき母さん土曜日運営委員会>

今月も地元農産物PRのため、農家の母さんたちが生産した農産物と加工品などを対面販売いたします。漬物、乾燥野菜、野菜のソースにジャムやパン、土曜日でしか出会えない美味しいものがいっぱい！

毎月第3土曜日はイオン岩見沢店で「いきいき母さん」と
楽しいひとときを過ごしませんか。

【開催日時】 2月18日(土) 10:00~14:00

※3月も開催を予定しています。

【開催場所】 イオン岩見沢店(岩見沢市大和4条8-1)

【お問合せ】 いきいき母さん土曜日運営委員会

TEL: 090-2875-0033 (代表 池田)



【活動支援メニュー】

○令和5年度 わが村運動活動助成の実施<NPO法人 わが村は美しく-北海道ネットワーク>

NPO法人 わが村は美しく-北海道ネットワークでは、北海道開発局と連携して「わが村は美しく-北海道」運動を推進しており、その参加団体の活動支援を行っています。

その活動支援の取組として助成事業を実施しており、令和5年度の申請受付を開始しました。

助成事業の詳細はHP、又は事務局担当までお問合せください。

「わが村は美しく-北海道」運動は頑張る皆様を応援しています。

【申請期間】 令和5年1月~

令和5年3月31日(木)まで

各団体の皆様へ
令和5年1月吉日

NPO法人わが村は美しく-北海道ネットワーク 事務局

令和5年度わが村運動活動助成の実施についてのご案内

当NPO法人は、これまでも微力ながら運動参加団体の活動を支援してきましたが、今後、より一層幅広く地方の活動を支援するため、「わが村運動活動助成」に取り組みさせていただきます。詳細は当法人のホームページ上に掲載しておりますが、令和5年度事業実施の助成募集開始期間を令和5年1月から3月31日迄と定めています。

新年においても、これまでのコロナウイルス感染拡大等から、貴団体の活動も思うようにはできない状況とは存じますが、今後の活動の中で本助成事業の対象となる活動がございましたら、ご検討いただければ幸いです。

申請にあたっては、申請書(様式1-1)及び(様式1-2)を上記の期間内に当NPO法人事務局まで郵送、FAX、メールにて送付いただければ受け付けます。

なお、本助成事業は当NPO法人の特別会員を対象にしておりますので、申請される場合は、申請書(様式1-2)の「特別会員入会の有無」欄に記入いただきますようお願いいたします。是非この機会に特別会員への入会(無料)をお願いいたします。

(注)

- ① 「わが村運動申請」の詳細は当法人ホームページの【わが村活動支援】>【活動助成事業】によりダウンロードできます。(右のQRコードからも取得できます。)
- ② 申請書(様式1-1)及び(様式1-2)は当法人ホームページの【わが村活動支援】>【申請書様式】等によりダウンロードできます。

(右のQRコードからも取得できます。)



申請書提出先 : NPO法人 わが村は美しく-北海道ネットワーク 事務局
〒060-0807 札幌市北区北7条西6丁目2番地5 NDビル9階
FAX 011-758-7611
E-Mail wagamuranet@minos.ocn.ne.jp
又はE-Mail(2) y_kudoh@kashimotogumi.com
担当者 : 工藤 郁二、山田 久幸

【お問合せ】 NPO 法人 わが村は美しく－北海道ネットワーク事務局（担当者：工藤、山田）

TEL（FAX）：011-758-7611

Email：wagamuranet@minos.ocn.ne.jp 又は、y_kudoh@kishimotogumi.com

【H P】 <http://wagamura-net.jp/>（※更新される予定です）

○農山漁村の案内に役立つ〔便利帳〕（北海道農政部）

北海道では「緑豊かな農山漁村において、自然、文化、人々との交流を楽しむ滞在型の余暇活動」であるグリーンツーリズムを推進していますが、地域資源を生かした観光コンテンツや情報発信の不足といった課題が浮き彫りとなってきたことから、平成29年より、農林漁業者と観光業をはじめとする多様な主体が連携し、地域ぐるみで所得向上や交流促進により地域の活性化を目指す新たなツーリズムとして「農村ツーリズム」を推進しています。

【H P】 <https://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/ski/gt/benricyou.html>

○地域を応援するマンスリーレター（北海道経済部）

北海道経済部にて毎月発行している「地域を応援するマンスリーレター」よりおすすめ情報をご紹介します。詳細は、北海道経済部HPをご覧ください。

【H P】 <https://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/kks/a0004/b0002/>

・新型コロナウイルス感染症で影響を受ける事業者への支援策パンフレット

経済産業省では、新型コロナウイルス感染症で影響を受ける事業者の資金繰り、設備投資・販路開拓、経営環境の整備等を支援する施策をパンフレットにまとめました。

※パンフレットの情報は随時更新しています。

【U R L】 <https://www.meti.go.jp/covid-19/index.html#00>

【お問合せ】 経済産業省北海道経済産業局 総務企画部 総務課

TEL 011-709-2311 (内線2505)

・北海道どさんこプラザ・テスト販売品の募集について

どさんこプラザ・テスト販売制度は、販路拡大・商品開発などに取り組む道内企業の方々に応援するための制度で、新商品を3ヶ月間「どさんこプラザ」で販売し、その過程で得られた情報をマーケティング活動に役立てて頂くことを目的としています。

売上が好調な商品はさらに3か月継続して販売し、販売期間終了後には、店から商品の評判や評価などのアドバイスが受けられるほか、定番商品化へ移行のチャンスもあります。

【募集期間】 (テスト販売期間：第1四半期(4月～6月))

令和5年1月4日(水)～令和5年2月20日(月)

【お問合せ】 北海道経済部食関連産業局食産業振興課 マーケティング係

TEL 011-204-5766

【HP】 <https://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/sss/marke/103176.html>

○新型コロナ経済対策掲示板『北海道つながるモール～SOS掲示板～』掲載企業募集のご案内

道内食品関連企業が抱える過剰在庫の解消・販売促進の支援を目的に、在庫処分にお困りな企業・店舗の情報や商品を公開し、購入希望の一般消費者や業者へ広く周知を行うための"特設掲示板"を開設いたしました。

北海道つながるモール～SOS掲示板～は、こちらからご覧ください↓

<https://sos.sapporo-cci.or.jp/sos-1.html>

【飲食料品の掲載に関するお問合せ】 札幌商工会議所 国際・観光部 食産業・貿易課

電話：011-231-1332 FAX：011-222-5215

【物品等の掲載に関するお問合せ】 札幌商工会議所 産業部 生活・サービス産業課

電話：011-231-1374 FAX：011-231-1078

【H P】 <https://www.sapporo-cci.or.jp/web/purpose/02/details/sos.html>

< 編集後記 >

まだまだ寒い日が続いておりますが、暦の上では春が始まる「立春」を迎えようとしています。
そして、その前の日が季節を分ける「節分」です。

節分といえば、“豆まき”や“恵方巻きを食べる”などの風習がありますが、豆まきは子どもの成長とともに我が家の行事から消え、節分の日には恵方巻きを食べて、豆はビールのおつまみとなっています。節分に豆をまく理由を調べてみますと諸説あるようで、大豆は中国の古典に「鬼毒を殺し、痛みを止める」と書かれているのが理由ともされているほか、「豆→魔目（まめ）」から鬼の目にぶつけて魔滅するや、「射る→炒る」から炒り豆を使うという語呂合わせからという説もあるようでした。

昔、鬼を退治したので（鬼が来ないので）豆をまかなくても良いという姓の方もいるようですが、いずれにしましても、悪いもの（鬼）を追い払い、良いもの（福）を呼び込むようなパワーが豆にはあるとのことですので、今年もそのパワーをいただきながら寒い冬を乗り切ることといたします。

発行：北海道開発局農業水産部農業振興課

〒060-8511 札幌市北区北8条西2丁目 札幌第1合同庁舎13階

↓わが村HPはこちらからご覧ください。

https://www.hkd.mlit.go.jp/ky/ns/nou_sin/ud49g700000emhm.html

↓Facebookでも情報配信しています。

<https://www.facebook.com/wagamura>

お知り合いの方にも、ご紹介お願いします！

本メールマガジンは送信専用アドレスで配信しています。

配信希望・ご意見・ご感想はこちら hkd-ky-wagamura.u@gxb.mlit.go.jp

※一部ホームページではInternet Explorerに対応していないものがありますので、
Microsoft Edge等を使用して接続してください。
