

vol. 47  
発行.H.21.9.25

まだまだセール期間中です  
9月12日(土)～10月16日(金)の間

10

北見市プレミアム商品券協賛セール

地元商店街でプレミアム商品券を  
使うとお得で～す！

16

合計100名様に当たる！

抽選会が始まりま～す！



プレミアム商品券ご使用 < 1,000円ごとに抽選補助券1枚進呈  
5,000円ごとに抽選券1枚進呈  
抽選券1枚、又は補助券5枚で1回抽選！

抽選期間 / 10月5日(月)～10月16日(金)  
〔10月10日(土)～12日(月)はお休みです〕

抽選場所 / 留辺蘂商業振興会特設会場

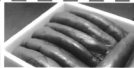
抽選景品 / 秋の味覚品又はお買物券3,000円分

まだ間に合うよ～……  
プレミアム商品券を使って  
商店街で買物をして  
美味しいものをもらおう！

秋の味覚品はこの4品から  
ひとつ選んでください！



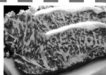
雄武産秋鮭



虎杖浜産たらこ 500g



新潟産コシヒカリ  
新米5kg



置戸産薄原牛約400g

お・し・え・て・！

放送のデジタル化ってなに！

1. アナログとデジタルの違いは？  
アナログレコードとCDの違いと同様に放送される信号の違いで、デジタル音は、雑音のほとんど無い信号で、品質の保持、情報の正確や、多重、検索が容易というメリットがあります。高画質、高音質で見る事が出来ます。
2. デジタル放送は録音機ではいつから？  
NHKによると試験放送は21年9月17日から始まり本放送は10月までの予定ということです。
3. デジタル放送を見るには？  
①地上デジタルテレビ  
アナログテレビではチューナーが必要。  
②デジタル対応アンテナ  
アンテナとアンテナケーブルの交換が必要な場合も有ります。

現在のアナログ放送は2011年7月で終了します。

その他分からないことがあるときは  
遠慮なく取組店にお尋ね下さい！

byかがや電器



おらが町、留辺蘂の逸品(名産品・特産品・名所)

北見温泉(ポンユ)「三光荘」

創業者 昭和2年  
代 産者 田中裕治さん  
営業時間 一般入浴 AM9:00~PM9:30  
定休日 無休  
入浴料金 大人 500円 小学生 150円  
幼児以下50円  
お泊り回数券 10枚入り 4,000円



正真正正 三光荘

ポンユ温泉の特長

泉質はアルカリ性単純泉。PH値が高く殺菌力に優れているので、特にアトピーや皮膚病、火傷に効き美肌効果、リュウマチ、神経痛、高血圧にも効果があるといわれています。  
温泉をそのまま経りこんだ、オリジナル石鹸は化学物質を一切使わず、自然の素材のみで作っていますので、お肌に優しく、アトピーの方の春先に良いと大賞を受賞、お土産にもなっています。オリジナル石鹸「ポンユ」40g 1個 420円

ひとこと

当温泉は温泉100%かけ流しの天然温泉です。  
アルカリ性、フッ素イオンが豊富な泉質は疲労回復、ストレス解消にも最適です。  
どうぞおつかのり場としてご利用下さい。



大浴場

もう、ひとがんばりしてか！

今年の大運りの花壇は開が多い中確ってきれいに咲いてくれました！



グリーニングのはやしさん、付田、スチキさん花びらさん！

丸山さん花びらさん！

5月にも結成した町民舞踏部のメンバーさん！

伊達の町民にむけて！

大勢の皆さん！

大勢の皆さん！

まちづくりパワー支援事業

絵本作家 村上康成絵本原画展！

開催場所 北見市立留辺蘂図書館ロビー  
開催期間 10月17日(土)~10月25日(日)  
主催/手づくりの会きずな

展示会ではこのようなサービス事もしています。  
1. コピーサービス (1枚10円)  
2. 2階会議室の利用 (無料)  
3. 各種会議や催事の集まりにご使用下さい。  
4. シェルターワークの引き受け  
ご来館に入つていただければ、献書の方には利用してもらっています。  
上記いずれもご利用は、土・日・祝祭日を除く  
平日の午前9時~午後5時までです。

きごころ商店街のまごころ仲間  
わが街のお酒屋さん！

留辺蘂町 有限会社 高野商店 高野智子さん

プロフィール

大正3年生まれ、95年続くお店の3代目。  
創業時は娘などの漬物店や雑貨を販売、  
智子さんのお父さんの代にはアイスの製造販売も。懐かしい味を覚えている方も多いのでは。  
智子さんの代でお酒の専門店に、今年で11年目になる徳土の純造「馬場一代」を地元はもとより、徳土のお酒としてよりいっそう、道内外に広めていきたいそうです。



運営

旅行。年1回仲のよい友達と行く旅行が楽しみです。

ひとこと

2月「旧月会」日本酒、5月「馬場一代新酒発表会」  
9月「長月会」焼酎、  
11月「ポー・ジョー・ヌー・ボウの夕べ」ワイン  
等のお酒を揃しむ会を開催。  
たくさんの方と交流を深めるよう努めております。  
皆さんもご参加下さい。  
これからもよろしくお願ひいたします。



.....あんなこと、こんなこと、ときどきに..... その4

※※※お米四方山話 (No.2) ※※※ 伊藤 崇 (栄町)

お米が日本に運んできて三千年、この国の気候や条件に合わせた品種改良が重ねられ、現在ではおいて暮らすや環境に強い品種がたくさん作られています。昨年(平成20年)の作付割合を、北海道と東北の一部を除き全国的に作られているコシヒカリが37.7%。次に東北地方で作られているヒノヒカリが10.3%。これに秋田県を中心としたあきたこまち8.0%を加えるとこの4品種で全体の67%となります。ちなみに道内産のお米は、さらに39.7%が2.7%、ななつぼし2.9%、ほしのゆめが1.4%、あきたこまち1.4%、なつこ1.4%、どまんか1.4%、山形県産、鶴のまんま(鶴本産)など、お米屋さんで口にするたびに驚みがこぼれるようなものも見かけるようになりました。  
同じ品種でも、栽培する土地によって味の違いがあり、その地方の気候風土と密接に関連していることが分かります。

水田は、日本の各地で独特の風土を持ってきました。山間地の急斜面を段々状に開いた棚田、ときに平田田とも呼ばれる風土は、早稲には露の甲に成り日が昇るとともに金色の穂が揺られ、一層の輝きを見ているようです。また、富山県の波平野に存在する敷原は、暮の土に石をかけるように田んぼを敷原に開いた家が点在し、田植えの時期には海原に浮かぶかのように、日本の原風景を見せてくれます。

今年は、北日本を中心とした7月の多雨や日照不足の影響で、年々の36%の出産、「やや不良」との見通しです。北海道では、37%と落ち込みが大きく新米の出荷の時期も遅れそうです。

このページ情報は、4月号から北見共同印刷所ホームページに掲載されています！アドレスは、http://www.k-wint.ne.jpで、留辺蘂商店街を開いてください。