



道道芦別美瑛線整備促進期成会を設立

芦別市野花南町から美瑛町を通り、上富良野町津郷農場に至る主要道道芦別美瑛線（総延長26.5km）の整備促進を図るため、2月19日、芦別市、美瑛町、上富良野町の1市2町による「主要道道芦別美瑛線整備促進期成会」（会長・清澤芦別市長）が設立されました。同線は、芦別側から美瑛町の山中約13kmが1車線で狭く、舗装も

されていません。このため、冬期間は通行止めとなりますが、旭川空港への近道となっていることから、夏の開通期間は比較的交通量が多いのが現状。期成会では、観光振興などによる地域経済の活性化や防災面などから整備が必要とし、北海道に対して、2車線道路舗装化などの要望活動を行うことになりました。

医師不足など地域医療について考える市民講座が開かれる

2月22日、みんなで介護を考える会（榎本新代表）主催の市民講座が総合福祉センターで開催されました。この日は、「地域医療について考えてみましょう」のテーマで、市立芦別病院の細川寿和院長が、医師不足の現状などについて講演しました。細川院長は、若い医師の勤務地希

望が都市部の病院に集中する現状を説明。「医学部学生の段階で地域の医師確保対策が講じられているが、もう少し時間がかかりそう」などと述べたほか、今後市立芦別病院でも導入が予定されている「電子カルテ」のメリットなどについても説明しました。



家庭でも作ってみましょう、ガタタンラーメン。講座に18人参加



3月12日、ガタタン作り講座が総合福祉センターで開催されました。この日は、18人が参加。スターライトホテル料理長の山本剛史さんを講師に招き、市内飲食店でも人気のある「ガタタンラーメン」に挑戦しました。参加者の多くは、家庭では作った

ことがない、ということでしたが、山本さんは、「冷蔵庫にある材料を自分なりにアレンジできます。とろみのつけ方がポイントです」とアドバイス。参加した方は「あまり難しく考えなくても大丈夫ね」などと話しながら調理に取り組んでいました。

小麦「つるきち」を使った新たな特産品を目指してセミナーを開催

芦別食農産業推進協議会主催の特産品開発セミナーが3月16日と17日の2日間にわたって開催されました。同協議会は、芦別の農畜産物を活用した特産品づくりをめざし、一昨年は、どぶろく「あしべつだけ」を商品化。今回は、芦別で試験栽培が行われている小麦の新しい品種「つるきち」を使ったパンや中華めんの商品化に狙いを定めました。

セミナーでは、経営コンサルタントの三科公孝さんを講師に招いて、16日に芦別商工会議所で講演が行われたほか、翌17日にはスターライトホテルで、市内製パン、製菓、製麺業者が「つるきち」を使ったパンやラーメンなどの試食会が行われました。三科さんは「材料の生産者と加工・販売者、市民が一体となって連携することが大切」と述べていました。

