

温故知新

【528】

多くのつながりを大切に

高橋 鬼松 さん



たかはし きしまつ さん／昭和15年10月、津別町生まれ／81歳／幸町在住

「お客さんから電話があれば、すぐに駆け付けて対応をしていた。365日休みなく続けていたので、仕事を引退するまでは長く感じた」と、当時を振り返る高橋鬼松さん。約50年間続けたプロパンガスの仕事では、常に緊急事態に備え、大晦日や正月などでも連絡があれば現場に急行し安全安心に利用できるように努めてきました。

豊永の農家に生まれた高橋さんは、津別高校を卒業後、4年ほど実家の農業の手伝いをしていました。その後、結婚して自分のお店を持ち、プロパンガスの販売をするようになったそう。

仕事や消防団など多忙な中、高橋さんの楽しみの一つとなっていたのが他の商売を営んでいる方々との交流でした。「ドリル会（集まりの名称）では月に1回、他の業種の人と集まって食事をしていた。そこでの雑談がとても楽しかった」と笑い顔で話す高橋さん。ドリル会の方とは、現在も交流が続いているそうです。

青春

くろすあつぷ

今年の1月からランプの宿森つべつに勤務している黒須結衣さん。フロント・サービス課に所属し、受付業務などを担当しています。

北見市出身の黒須さん。ホテルの仕事との出会いは、高校生の頃でした。企業説明会に参加したときに、この仕事にとっても魅力を感じたそうです。「お客様に対して礼儀正しく、自分のホテルを自信を持ってお勧めできるように頑張ります」と仕事の目標を話してくれました。

休日には、趣味の釣りを楽しんでいる黒須さん。父親の影響で、小学生の頃から続けています。「海や景色を見ながらのんびりできることや、釣れた時の喜びなどが楽しいです」と笑顔で話します。今年の目標は、秋アジを去年よりも多く釣ることだそうです。また、津別での釣り仲間も募集しています。

もう一つの趣味が、格闘技の観戦。最近、好きな選手のサイン入りポスターが当たって大喜びしたそうです。



くろす ゆい さん／平成13年12月生まれ／ランプの宿森つべつ勤務

黒須 結衣 さん

釣り仲間募集中です！

栄養士の食善食語

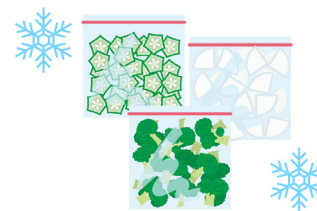


野菜の上手な保存方法 ～冷凍編～

買い物に行った際、なんだかんだでたくさんカゴに入れてしまった野菜たち。家に帰ってきてから買いすぎたことに気づくことってありませんか？そんな時に役に立つのが冷凍です。今回は野菜を冷凍するときのポイントについてご紹介します。

野菜はたくさんの水分を含んでいるため、そのまま冷凍すると解凍した際にドリップがたくさん出ます。そのため、さっとゆでてから冷凍し、食感の変化や変色などを防ぐことが第1のポイントです。また、冷凍室に入れた後の凍るまでの時間が短ければ短いほど良いです。その他は以下のポイントを参考にしてみてください。

- Point 野菜は使いやすく切ってからゆでる
- Point 熱湯でさっと固めにゆでる
- Point 下ゆでや下調理のあとは荒熱を取る
- Point ラップで包んだ後アルミホイルでさらに上から包む(凍るまでの時間が短くなるため)



野菜を食べよう 野菜を知ろう番外編 今回は「トウモロコシ」についてです。
1日350g! トウモロコシには【ひげ】がついていますが、どんな仕事をしているのでしょうか？

- ①太陽の光から元気をもらいやすくするため
 - ②雨の水分から栄養分を上手に吸収するため
 - ③花粉を受け止め受粉するため
- 答えは10ページの下にあります。

温故知新の

出演者募集中です!

出演条件は「町内在住の65歳以上」のみ



広報つべつ「温故知新」では、毎月、津別町在住の65歳以上の方をご紹介します。

仕事や趣味などの経験談のほか、残したい、残しておきたい事柄などを広報紙を通じて多くの人に伝えてほしいという方を自薦・他薦を問わず、広く募集しています。対象者は町内在住の65歳以上の方。取材から掲載記事の編集まで、すべて職員が行います。

～出演までの流れ～ 3ステップ

- 取材日を決め、ご自宅または希望する場所で取材(1～2時間程度)
- ※編集された記事の内容を確認
- ※編集された内容に修正点などがあれば、再編集します。

興味のある方・出演希望の方などお気軽にご連絡ください。 問い合わせ先 企画係14番窓口 ☎77-8374