

私が特に取り組んでいますのは、郷土料理の研究と留萌ならではの特産品の開発です。おいしんほクラブでは会員といろんなアイデアを出し合って、楽しく料理の研究をしています。きっかけは、職場の料理教室から始まりまして、平成元年に調理師の資格を取り、その年から婦人の家で行う料理教室の講師として頑張っています。年々会員は増えていまして、最近はいろんな料理コンテストに入賞しています。また、カモメクッキー、ホタテごはんの素「ちび丸くん」は昨年度大変好評を受けました。

21世紀に向けて本格的な郷土料理と特産品を開発し、「食」でま

N

OBUKO-SATO

佐藤 信子さん

さとう のぶこ
佐藤 信子
生年月日：昭和22年1月17日(A型)
職業：会社員
趣味：料理・写真・生花・旅行
サークル：おいしんほクラブ・写真集団「出来事89」



翔く留萌21

ちおこしをしたいと思っています。私は旅行が好きなのでいろんな町を旅します。昨年11月には九州の小国町、矢部村へ視察に行っていました。そこでは、官民そろっての町おこし、村おこしに情熱を注いでいました。やはり、リーダーの心意気が町を左右すると教えられました。

これからも沢山の山の人々とネットワークを通して交流を深めて参りたいと思います。

翔く留萌21



つしま ますみ
対馬 真澄
生年月日：昭和25年8月23日(A型)
職業：なし
趣味：読書
サークル：ブループラネット・萌の会

M

ASUMI-TSUSHIMA

対馬 真澄さん

私が特に取り組んでいることは、留萌の観光グッズの企画、製作を行っているブループラネットでの活動で、4年前からはじめました。21世紀へ向けたまちづくりに対しての希望は、2年間アンテナショップの運営を通して感じたことなんです。市内で手作りの作品をつくっている人やサークルなどとネットワークをより広げて行くことで、観光客ばかりでなく、つくる人たちにも喜びを与える場になってほしいと思います。

留萌は人口3万人を切って、経済的な面でもマイナスになっていると思いますが、こういう時こそみんなで力を合わせて頑張らな

やと思います。昨年10月1日より始めたごみの分別収集などを見ても、市役所の方の熱意を感じました。そして、思った以上に成果をあげています。何かに取り組もうとするときは、協力を得やすい人数なのではないかというプラス面を感じました。

これからは、市民と市役所が知恵を出し合える環境を整えて行くことで、留萌のマチはまだまだ良くなっていくと思います。

'98新春座談会

GUEST



新春座談会



21世紀へ輝く女性の

未来と留萌のまちづくり



the 21th century

