

小中学校 卒業式

春3月は旅立ちの日
 学び舎で育った児童生徒が巣立っていく

3月15日に、占冠中学校とトママ学校で、3月20日に占冠中央小学校で、それぞれ卒業式が行われました。村内学校で合計12名の児童生徒が卒業しました。卒業証書授与の後、卒業生一人ひとりが学校での思い出を語り、父母や学校・後輩へ感謝の言葉などを贈りました。



占冠中学校



トママ学校



占冠中央小学校

4月から役場の機構が変わります

事務配分の適正化や事務の効率化等を図るため、4月から役場の機構を変更しました。

現行の総務課・企画商工課・保健福祉課・産業建設課の4課のうち、「保健福祉課」を「住民課」と「福祉子育て支援課」に、「産業建設課」を「建設課」と「農林課」に分け、6課体制となります。

住民サービスの向上にむけて、取り組んでまいりますので、皆様のご理解とご協力をお願いします。

詳細は、行政区回覧（世帯配布）にて役場の機構図をお知らせします。

＜変更前＞

総務課

企画商工課

保健福祉課

産業建設課

＜変更後＞

総務課

企画商工課

住民課

福祉子育て支援課

建設課

農林課

占冠村産メープルシロップの話

村の94%が森林に囲まれ、「イタヤカエデ」が豊富に自生している環境を活かし、今から5年前に特産開発に向けた取り組みが始まりました。試行錯誤の末、2016年度に商品化が実現しました。

メープル樹液は、温かくなると出始めるため、例年2月下旬から採取できるのですが、今年は大雪等の気候変動などの影響により3月10日から始まりました。1本の木から樹液が採れるのはわずか2週間程度。場所を変えながら、4月初旬までの約1ヶ月間だけが樹液を採取できる期間です。カエデの木に穴を開け、シャルモと呼ばれる蛇口を差し込みむと樹液が自然に流れ出します。ペットボトルで受けた樹液は、1本1本、人の手によって集められ、スノーモービルで回収します。

メープルシロップの製造方法は、樹液を煮詰めていくのみです。糖度2%程度の樹液をカナダ産のメープルシロップと同じ厳格な基準に基づき糖度66%のシロップになるまで長時間、人の手によって煮詰められます。燃料は占冠村産の間伐材を用いた薪です。自然にやさしい燃料である薪もまた、占冠村産メープルシロップを支える森の恵みです。

占冠中央小学校の授業でメープルシロップについてのPR動画が作られ、村の取組が教育にもつなげられています。

気候変動に左右されるなど自然を相手にし、樹液の採取から製造まで人の手を介し作られるメープルシロップは、まさに人と自然をつなぎ、占冠村の自然からできる貴重な贈り物と言えるでしょう。



メープルシロップを使った
アイスクリームが

JRの特急で限定販売！



道内の特産品を使った「ご当地限定アイス」シリーズ7種類を商品化している、アイスクリーム製造・販売のミッシュハウス（札幌）が、村の特産品のメープルシロップ「トペニワッカ」を使ったアイスクリームを販売することになりました。アイスクリームは、5月に札幌一函館間を走る特急列車で車内販売される予定となっています。