

平成30年度 行政区長紹介

4月20日に行政区長会議が開催され、行政区長へ委嘱状が交付されました。
皆さんと行政を結ぶパイプ役を担っていただく行政区長をご紹介します。

■上双珠別

堀井 雄一 さん

■下双珠別

伊藤 親良 さん

■中央第二

鈴木 雅士 さん

■宮下

稲田 實 さん

■本通

長谷川 耿聰さん

■千歳

児玉 眞澄 さん

■高台

藤本 重克 さん

■美園

馬瀬戸 道春さん

■占冠第一

長船 和敏 さん

■占冠市街

山崎 正紀 さん

■上トママ第一

江頭 謙一郎さん

■上トママ第二

安居 明美 さん

■中トママ

伊藤 修 さん

民生委員・児童委員は あなたの一番身近な相談員です。

これからも 地域と共に

民生委員・児童委員は、様々な活動を通じて、皆様の安心を支えています。これからも地域福祉の中核として取組みを強化していくとともに、地域住民や地域の多様な主体が住民一人ひとりの暮らしと生きがい、地域とともに創っていく「地域共生社会」の実現に向けて活動していきます。

地域の身近 な相談相手

民生委員・児童委員は、厚生労働大臣から委嘱された非常勤の地方公務員です。給与の支給はなく、ボランティアとして、占冠村では9名（うち2名は主任児童委員）の委員が活動しています。

村民の身近な相談相手として、常に住民の立場に立ち、生活上の心配ごとや困りごとなどの相談に広く応じるとともに、行政や専門機関へのパイプ役として、関係行政機関の業務にも

協力しています。

個人の秘密は堅く守られますので、日常生活での困りごとや悩みごとなどがありましたら、お近くの民生委員・児童委員にお気軽にご相談ください。

【暮らしのこと】

- 住まいに関すること
- 近所付き合いに関すること
- 生活費に関すること
- 生活福祉資金など各種貸付制の利用に関すること
- 生活保護に関すること
- 遊び場、通学路などの危険箇所に関すること

【在宅生活に関すること】

- 毎日の介護で困っていること
- 福祉サービスの利用に関すること
- 介護保険制度に関すること
- 施設利用に関すること（小規模多機能施設など）

【家族関係のこと】

- 結婚、離婚に関すること
- 親子関係に関すること
- 扶養に関すること
- 相続に関すること

【育児・教育のこと】

- 育児やしつけに関すること

○いじめや不登校に関すること

- 学校生活の悩みに関すること
- 非行に関すること
- 児童虐待に関すること

【その他】

○心身の疾病や障がいに関する相談等

■占冠村民生委員・児童委員

- 鈴木 雅士さん(中央第二)
- 鷲尾 心英さん(宮下)
- 窪田 敏雄さん(本通)
- 児玉 仁子さん(千歳)
- 大和 妙子さん(占冠第一)
- 大沼八恵子さん(占冠市街)
- 坂口 誠 さん(上トママ)
- ※()内は担当区

■主任児童委員

- 江頭 恵美さん(上トママ)
- 長瀬 明美さん(千歳)
- ※()内は担当区
- ◎子どものことを専門に担当し活動します。

■お問い合わせ

福祉子育て支援課
社会福祉担当
電話 56・2125

森からいただく『天然の甘み』 占冠村産メープルシロップ『トペニワツカ』

2016年4月に占冠村産100%のメープルシロップ「トペニワツカ」が発売され、今年で3年目の春を迎えました。

村の身近な森林資源の活用から生まれた自然の恵み「メープルシロップ」について、ご紹介します。

イタヤカエデから樹液を採取！その数なんと約300本！

メープルシロップは、村内に自生するイタヤカエデから採取した樹液でつくられます。樹液は1年をとおして採取できるのではなく、3月から4月にかけて採取できるものであり、採取作業は短い期間に集中して行われます。作業は、村二ウ地区のカエデ樹林で行われ、今年のカエデの木約300本から樹液を採取し、採取量は5,435リットルとなりました。昨年

の採取量（5,495リットル）より少なくなりましたが、加工できたメープルシロップは昨年より17リットル多い105リットルと生産効率が上昇しました。



▲取り付けたボトルは約300本。

採取した樹液を長時間煮詰める！根気が必要で大変な作業…

採取した樹液は、糖度が66%になるまでじっくりと煮詰められます。1日中かかって行われるこの作業は、あくをこまめに取り除く、不純物をこすなど、根気が必要となります。透明な樹液は、煮詰める作業を経て綺麗な琥珀色に変化していきます。メープルシロップには砂糖などの調味料は一切加えられておらず、ま

さに『天然の甘み』。また、樹液60リットルから製造されるメープルシロップはわずか1リットル程度。全て手作業で手間も時間もかかる村産メープルシロップは非常に貴重なものなのです。



▲丁寧にこしながら煮詰めていく。



▲煮詰め作業では村内の薪を使用。

メープルシロップは栄養豊富なんです！

成分比較（100gあたり）

	メープルシロップ	蜂蜜	上白糖
エネルギー (Kcal)	273	294	384
カルシウム (mg)	220	2	1
カリウム (mg)	480	13	2
マグネシウム (mg)	42	1	微量

※メープルシロップは占冠村産で、一般財団法人日本食品検査に依頼した分析結果です。

メープルシロップは、カロリーが少なめで、カルシウム、カリウム、マグネシウム等のミネラルが豊富です。乳幼児からお年寄りまで口にできる甘味料であり、血糖値を緩や

かに上昇させる働きがあることから、糖の病気の方の甘味料として、使用されることも多いです。

一般的には、ホットケーキやデザートに多く使われますが、普段の料理に使うみりんや砂糖などの甘味料をメープルシロップに置き換えることで栄養面がアップするとともに、コクや風味が増します。発酵食品（ヨーグルト、納豆、チーズ、みそ、しょうゆ）との相性も抜群です。



▲道内にてクッキーやアイスクリームの製造加工に使用されている。