

登別ブランド推奨認定商品を紹介する『鬼のイチオシ』。今回は『のぼりべつ牛乳』。道内でもトップクラスの乳質を誇る、登別・室蘭地域の生乳を、65度の低温でゆっくりと殺菌処理した牛乳は、市場に多く流通している超高温瞬間殺菌のものに比べ、しぼりたてに近いさわやかな味わいが特徴。学校給食にも使われ、子どもたちにも大人気の、まさに『オニウマ』な逸品です。



登別ブランド推奨認定商品 NO.7

のぼりべつ牛乳



登別ブランド
推奨認定商品紹介

のぼりべつ牛乳

内容量/1000^{ミリリットル}

(株)のぼりべつ酪農館

札幌市東区南一条7丁目3番地3 ☎011-848-3184 <http://rakunoukan.com/>

【主な取扱店】

コープさっぽろのぼりべつ桜木店（桜木町）・のぼりべつ東店（登別東町）、志賀総合食料品店イースト店（美園町）、ポストフル登別店（若山町）、ホームストア幌別店（富士町）、アーニス店（中央町）ほか



人が輝き まちがとぎめく

仲間たち

Group

登別魚拓同好会

『登別魚拓同好会』は、市内の魚拓愛好者を中心に、昭和51年4月に結成されました。現在、会員は50〜80歳代の17人。月2回、市民会館と鶴別公民館に集まり、魚拓作りの技術を学んでいます。

「魚拓には、魚に直接墨を塗って紙に写す直接法と、魚に布をかぶせ、綿を丸く固めたタンポに絵の具を付け、たたきながら色を重ねていく間接法の2種類があり、私たちは主に間接法を用いています。慣れてくると、色鮮やかで、今にも泳ぎ出しそうな魚拓に仕上がります。子どもからお年寄りまで、誰にでもできますよ」と話すのは、会長で講師も務める黒澤友義さん。

「自分で釣った魚を魚拓に

色鮮やかで、今にも泳ぎ出しそうな魚拓に仕上がります

「自分と一緒に魚拓の世界に浸ってみませんか」と、黒澤さんは会員を募っています。今年入会したばかりの岡田敏治さんは、「今までは自分で魚拓作りをしていました。魚に色を付けると、まるで生きていような感覚を覚えます。皆さんに教えていただきながら、本格的に魚拓作りをするのが楽しみです」と笑顔で話してくれました。入会を希望する方は、齊藤さん（☎011-848-3183）まで。



▲間接法を用い魚拓作りをする会員