

JP通信



新釧路川の夕景がとても綺麗！

『釧路のそば』と言え、緑の
麵を思い浮かべる方が多いかも

釧路には美味しいそば屋さんがたくさん♪

釧路市内には五十店以上、そば店があり、人口比では道内有数の店舗数だそう。令和3年に創設された文化庁食文化機運醸成事業『100年フード』その中の『明治・大正に生み出された食文化』に『釧路のそば』が令和5年度に追加認定されました。道内では100年を越す食文化で認定されたのは、ジンギスカンに続き2件目だそうです！

『そば』と呼ばれる製法で調整したかえしに、宗田節の出汁を合わせたコクの強いそば汁が特徴です。釧路のご当地そばには、ネギと海苔に卵の黄身・ごま油をそば汁に絡めた『無量寿』や、甘酢で味付けしたそばを海苔で巻いた『そば寿司』があります。どちらも大変人気がありますね。低カロリー・高たんぱくで食物繊維も豊富。特にそば粉の割合が多いものはGI値が低くダイエット向きでとっても健康的です♪



夏は冷たいおそばで身体を冷まそう！

最近よく目にするようになった『コキア』。観賞用として出回っているものは『トリコフィア』という品種で、ハナホウキギとも呼ばれています。春・夏には瑞々しい緑、秋は美しく真っ赤に紅葉し、その後枯れ葉色へと、季節ごとの色変化が最大の魅力です。コキアはこんもりとした可愛らしい卵型。自然にこの形状へと成長します。



コキアの群生は見応えがありますね！

邪気払効果もある「コキア」

そしてとても小さな花が咲くそうなのですが、あまり目立ちません。確かに花が咲いているイメージ

ジはあまりないかも知れないですね。秋田県大館市の名産品である『とんぶり』はコキアの種子を乾燥させてから煮て、さらに皮を取り除いたものです。その食感が似ていることから『畑のキャビア』とも呼ばれています。ちなみに、とんぶりを採る種のコキアは紅葉はせず、種子が大きいことが特徴だそうです。日当たり・水はけが良い環境であれば、比較的簡単に育てることができるそうですよ。今年は弊社前でも育てていますので、ぜひ見に来て下さいね！

新たな魅力発見？！ 釧路市動物園

アムールトラのココアも元気です♪

皆様は、最後に釧路市動物園に足を運んだのはいつのことが覚えていらっしゃいますか？もしかすると、随分前に家族で行ったつきり...という方も多いのではないのでしょうか。動物の種類や規模では、他の動物園に及ばぬ所もありますが、改めて行ってみると、たくさんの魅力があったんです！北海道では最大の敷地面積であることや、動物の研究・保護にも力を入れていて、国内唯一のシマフクロウ保護育成センターになっています。最近ではエゾフクロウのヒナが3羽巣立ち、『フクロウの森』でとても可愛い姿を見せていますよ！（タイミングが良ければすぐ近くで目線が合うことも！）現在改修中の『ヒグマ舎』も、来年の春には自然に近い森の形に生まれ変わる予定とのこと。ゆったりした敷地でのんびり過ごす動物たちを眺めながら、お散歩などはいかがでしょう♪また、7月27日と8月3日には恒例となった『夜の動物園まつり』（夜8時半まで開園）が実施されます。夜の動物園、というだけでも、お昼とは違う雰囲気になっちゃいますね！9月には秋の動物園まつりの開催や動物慰霊式その他、様々なイベントが開催されますので、要チェックです！



◆◆お知らせ◆◆

2024年10月、火災保険が大幅に改定されることになりました。詳しい情報につきましては、お手数ですが弊社までお問合せください。HPのお問合せフォームからまたは、TEL：0154-38-7067までお気軽にご連絡ください。

