

# 人の動き

令和2年  
12月末現在

( )は前月比

|       |             |
|-------|-------------|
| 人口    | 14,827(+ 6) |
| 男     | 7,509(- 1)  |
| 女     | 7,318(+ 7)  |
| うち外国人 | 412(+ 14)   |
| 世帯数   | 6,783(+ 5)  |

|    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 出生 | 11 | 死亡 | 20 | 転入 | 40 | 転出 | 25 |
|----|----|----|----|----|----|----|----|

その他 ±0

※平成31年1月から外国人を含む人数を掲載しています。

# 交通事故

令和2年  
12月末現在

( )は令和2年1月からの累計

|     |        |
|-----|--------|
| 発生  | 1件( 6) |
| 死者  | 0人( 1) |
| 負傷者 | 1人( 7) |

# 火災と救急

令和2年  
12月末現在

( )は令和2年1月からの累計

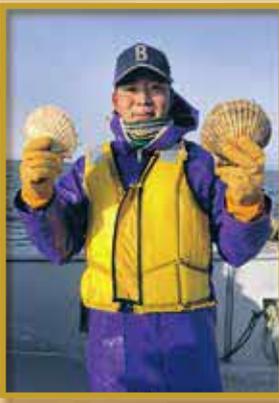
|             |           |
|-------------|-----------|
| 火災          | 2件( 11)   |
| [死者 0件( 0)] |           |
| 救急          | 54件( 555) |
| 救助          | 1件( 19)   |
| ドクターヘリ搬送    | 2件( 18)   |



**町民みんなの**

## なんでもべっかい

富崎 脩斗さん(尾岱沼)



幼稚園の頃から夢は漁師になることでした。漁師である父や祖父の姿を見て、いつかは自分もと決めていました。漁師の仕事は「見て覚える」というのが基本で、大変なことたくさんありますが、そういう部分にも男らしさと魅力を感じます。また、働き者という意味で「よく稼ぐね」と周りの人から褒めてもらったときはとても嬉しいです。

漁師をやる上で支えになっていることは、野球とかるたで鍛えられた心だと思います。高校を卒業した今も社会人チームに所属して、野球をやっています。かるたは選手としてだけではなく、指導者として活動しています。相手が中学生だからといって手は抜かず、1枚も取らせないという思いで指導し、子どもたちには自分もそうだったように、悔しさをバネに成長してもらいたいのです。

そんな私の目標は、いつか自分も立派な漁師になって父を超えることです。



**今月の納期**

## 国民健康保険税(7期)は 2月1日(月)まで

※納税には、便利な口座振替をご利用ください。  
問合せ/税務課収納対策担当(内線1115・1116)

## お誕生・ご結婚

令和2年12月1日から12月31日届出分まで

※戸籍届出時に窓口で承諾された方々のみ掲載しています。

### お誕生おめでとう

| 氏名              | 保護者       | 住所 |
|-----------------|-----------|----|
| 桐島 りく(り)ちゃん     | 女 裕人(別)   | 海  |
| 田鎖 滉士郎(こうしろう)くん | 男 颯(走古丹)  |    |
| 鈴木 陽太(ひなた)くん    | 男 走志(本別海) |    |
| 岩光 陸杜(りくと)くん    | 男 信幸(別海)  |    |
| 坂野下 恵菜(えま)ちゃん   | 女 雄平(別海)  |    |
| 江口 将永(しょうえい)くん  | 男 哲也(本別)  |    |
| 松井 奏都(かなと)くん    | 男 伸也(中西別) |    |
| 渡辺 湊斗(みなと)くん    | 男 仁弥(中春別) |    |
| 藤本 美玲(みれい)ちゃん   | 女 哲也(西春別) |    |
| 林 蒼太(そうた)くん     | 男 康弘(別海)  |    |

### ご結婚おめでとう

| 氏名                | 住所   |
|-------------------|------|
| 松本 栄太郎さん・淵崎 みなみさん | (別海) |
| 対馬 雅弥さん・後藤 ちさとさん  | (床丹) |
| 松本 有馬さん・荒木 小波さん   | (別海) |

別海町応援企画

優秀賞作品「お団子ちゃん」

## 乳和食オリジナルレシピ コンテスト入賞作品

考案者 上西春別中学校  
木下梨緒奈、佐藤桜樹、佐藤未来、  
藤田晃大、山本旭陽

### 材 料 (4人分)

|   |                    |           |
|---|--------------------|-----------|
| A | * 白玉粉.....400g     | 400g      |
|   | * 砂糖.....40g       | 40g       |
|   | * 牛乳.....320~360ml | 320~360ml |
| B | * しょうゆ.....40ml    | 40ml      |
|   | * みりん.....30ml     | 30ml      |
|   | * 砂糖.....80g       | 80g       |
|   | * 牛乳.....100ml     | 100ml     |
| C | * 片栗粉.....大2       | 大2        |
|   | * 水.....大2         | 大2        |
| D | * こしあん.....240g    | 240g      |
|   | * 牛乳.....100ml     | 100ml     |
|   | * 砂糖.....大2        | 大2        |
| E | * しょうゆ.....大1      | 大1        |
|   | * 牛乳.....小2        | 小2        |
|   | * 焼きのり.....1枚      | 1枚        |

### 作り方

- ① ボウルにAの白玉粉と砂糖を入れ、牛乳を少しずつ加えながら手でこね、耳たぶ程度の固さになるまで練り上げ、団子にする。
- ② 鍋に団子が全部つかう程度に水を入れ、沸騰させる。沸騰したら、団子を入れてゆで、団子が浮いてきたら冷水にとる。
- ③ 竹串にできた団子を刺す。
- ④ みたらしあんを作る。鍋にBを入れて火にかけ、砂糖が溶けたら火を止め、混ぜ合わせておいたCを回し入れ、再度弱火にかけてちょうどいい固さになるまで混ぜる。
- ⑤ こしあんを作る。Dを鍋に入れて弱火にかけ、3分練る。
- ⑥ 磯辺タレを作る。Eを混ぜ合わせる。
- ⑦ ③の団子にみたらしあん、こしあんをのせる。磯辺タレを団子に塗り、焼きのりを適当な大きさにしてのせる。

■ポイント  
団子の生地には水の代わりに牛乳を入れて、あんにも牛乳を加えて塩分をおさえてコクを出します。

乳和食公式サイトでは、レシピや調理動画がご覧いただけます。

PRINTED WITH SOY INK | 間伐で未来につなぐ北の森 | 広報紙別海は、環境保護ため道産間伐材と古紙を配合した用紙および100%植物油型インキ「ナチュラルリス100」を使用しています。 | UD FONT by MORISAWA