

2月7日の「北方領土の日」を中心にイベントが続く(昨年の根室管内住民大会)



日に道立北方四島交流センターニ・ホ・ロで開く。昨年度まで3年間実施してきた北方領土サミットで得た、中学生からの提言を表現していく試み。初年度の今回は、中標津町と標津

が会場。北方領土返還要請運動原点の地から元島民や後継者が、高らかに返還を要求する式典だ。今年度は、北方領土対策根室地域本部が歯舞群島・多楽島出身者の絵と文章をデジタル紙芝

「ま」の言葉で「おーし」の掲示板上に緊急通報番号118を表示し、アピールした。巡視艇の掲示板を使って「118」をアピール

羅臼・朝倉商店

サケ節使いカップ麺

明星食品 28日から全国発売

羅臼町ののりとも朝倉商店(朝倉奉文社長)が製造するサケ節を使用し、「ラーメンの鬼」の異名で知られるラーメン店「支那そばや」店主佐野実さんが監修したカップラーメン「佐野実限定醤油らぁ麺」を、食品大手の明星食品(本社・東京)が28日から全国で発売する。(原田末史)

佐野さんがサケ節に出合ったのは昨年の春。常に新たな食材をどん欲に探し、ラーメンに使う素材は現地に足を運び自分の目で確かめ厳選することを信条としている佐野さんは、同年7月に羅臼を訪れ、朝倉社長と意気投合。自らのプロダ

で「愛しいサケ節」と言っほど上品なうま味にほれ込み、9月には支那そばや本店(神奈川県)で「鮭だしらぁ麺」の提供を始めた。佐野さんと共に現地に足を運び素材を吟味する、佐野さんの妻で食品販売会社エヌアールフード代表のし

おろさんは「サケが身近な日本人にとって、サケ節は懐かしいけれど新しい味。ぐつと味わいに深みが出る」とサケ節を絶賛。店でも大好評だという。



28日から全国発売される「明星 佐野実限定醤油らぁ麺」(明星食品提供)

また、佐野さん監修の新品目を企画していた明星食品も、佐野さんの思い入れに共感し、サケ節スープのカップめんを製品化へ。佐野さんのこだわりを再現すべく、鶏ガラベースにサケ節やカツオで深い味わいのしょうゆスープに、サケ節の風味を凝縮させたオイルを添えた。明星食品マーケティング部の正元忠義ブランドマネジャーは「スペシャル素材サケ節のうま味をしっかりと出した」と自信を見せる。容器には「知床羅臼産サケ節使用」と印刷。朝倉社長は「サケ節に、佐野さんという著名な方や大手メーカーに興味を持っていただき、生産者として大変光栄」と喜び、サケ節の全国的な知名度アップに期待を寄せている。内容量は86g、希望小売価格は190円。全国のコムビニを中心に販売される。

市立根室病院で新たに内科医確保

来月から6人体制に  
市立根室病院事務局は18日、来月1日から内科の常勤医師1人を新たに招へいと発表した。同医師の採用により内科医は6人体

制となり、全診療科合わせた常勤医は14人体制となる。同じく同月からは市の社会医療法人孝仁会から脳神経外科の非常勤医派遣を受け、週2回(日水)の外來診療も行う。新たに採用となった村山良雄医師(65)。1

