



## 『私の街を活性化！かわいい観光大使です』

みなさんは自分の街の「ゆるキャラ」の名前を言えますか？

いまや街の観光PRには欠かせない存在の「ゆるキャラ」さん達。各地のイベント参加やテレビ出演等、地元活性化のために日々活動されています。私自身「ゆるキャラ」とは接点がなくその分野の知識は皆無なのですが、たまたま目にしたキャラクター、それが北広島市のゆるキャラ『まいピー』でした。その、とお～ってもかわいいディティールと名前が気に入り北広島商工会様の高田事務局長、栗林様に取材をさせていただきました。

### ●まいピーのプロフィール

なまえ：きたひろ まいピー  
お誕生日：平成 25 年 1 月 4 日  
所属：北広島商工会  
永遠の 10 歳 赤毛米の女の子。  
ご先祖は北海道の道南より北で初めて米作りを成功させた中山久蔵翁です



### ●誕生の経緯

北広島市を広くPRするために誕生。まずはお米をコンセプトに、デザインを一般公募して総応募数 422 点から 1 次選考で 12 点に絞りました。その 12 点を市内で毎年行われているチャリティーピアガーデンでパネル展示して市民投票によりデザインを決定しました。その後名前を公募し、「まいピー」に決定。平成 25 年 1 月 4 日の新年交礼会でデビュー。住民登録もしました。

### ●まいピーの

名前の由来は？

北広島市は北海道の先祖である赤毛米発祥の地です。そして、北広島市は広島県人により開拓された街で、平和の灯公園には広島市から分火された平和の灯が灯されています。まい＝お米  
ピー＝平和（ピース）  
で「まいピー」です。

### ●活動

市内外の各種イベントで北広島市をPRしています。その他市内の企業様とコラボをしています。給食配送車や、お菓子屋さんでケーキになっています。商工会前には、まいピーデザインの自動販売機もあります。商工会では、可愛いグッズの販売も行っていきます。



取材では『まいピー』の中の事や移動の事など私が思う以上に大変なんだなあと思うお話がありました。誕生して 2 年。北広島市内でもよくみるとこんなところやあんなところに『まいピー』を見かけるようになりました。ぜひみなさんも北広島市にお越しの際は『まいピー』を探してみてください。北広島市を盛り上げるため活動する『まいピー』ほか、地元活性化のため活動する多くの「ゆるキャラ」さん達。私たち市民の応援が地域活性化にもつながっていきます。皆で地元を盛り上げていきましょう！

◀ SHINKA : 兼澤 ▶

## 『ちょっと我が社の自慢です！』

我が社には、社員の学びたい気持ちを応援する仕組みがあります。森の知恵者にちなんで「ふくろう基金」と命名されたこの制度は、何か自分の仕事上で習得したい資格や有料で受講したい講義等があった場合、その受講にかかる費用や試験代を負担してくれる「勉強してみたいけれど、先立つものが・・・」といった悩みをかかえている社員を後押ししてくれるとてもありがたい制度なのです。

実は、私も今回、この制度を利用して以前から気になっていた「第一種衛生管理者」の資格を取得することができました。この資格は労働安全衛生法において定められている職場の環境改善や疾病の予防処置等、衛生全般の管理をする国家資格で、50名以上の社員がいる事業場については、専任が義務付けられています。

普段の仕事や多忙を言い訳にして中々思うように課題を進めることが出来なかったり、間隔が空いてしまい、また一から覚え直したりと、くじけそうになる事もありましたが、会社のサポートを受けているという良い意味でのプレッシャーがあったからこそ頑張ることができたのではないかと思います。

今回は、私以外にも「ビジネス実務法務検定」の資格を取得した社員もおります。お客様のお役立ちのため、自分自身をスキルアップさせるとともに、企業として発展していけるようこれからも精進していきたいと思います。



◀ SHINKA : 国府田 ▶

## 「創業 70 年の老舗」

創業 70 周年を迎える**白生舎様**をご紹介します。

昭和 20 年 10 月創業で千歳を中心に札幌・北広島・恵庭・安平を商圏にされています。一般衣料のクリーニングをはじめ和服（京洗い）、絨毯、布団、カーテンなどや産業クリーニングではホテルリネン、ユニフォーム、玄関マット、モップ等のクリーニングをされているということです。今回は、小池専務にお話をお聞きしましたので一端をご紹介します。

### ー和服のクリーニングについて

和服のクリーニング技術である京洗いは、北海道京洗いチェーン会創設時からの会員であり、もっとも手入れが難しい高級和服のクリーニング技術を一般衣料にも応用するといった技術を活かし、より満足いただけるサービスの提供に心掛けております。また、この京洗いチェーン会が母体となって、道内の優良クリーニング店が集まって出来たクリーニングチェーンであるクリーンラインにも加盟しており“くらしの輝き、手から手へ”のスローガンのもと、確かな技術ときめ細やかなサービスで皆様の暮らしを輝かせていると自負しております。

### ー入口に二酸化炭素国内排出削減量認定書が掲げられていますが

平成 21 年にボイラーの燃料を重油から二酸化炭素の排出量が少ない天然ガスに切換え、翌年の平成 22 年には千歳・恵庭で初の二酸化炭素国内排出削減量認定制度「国内クレジット制度」の認証を取得し、累積でおよそ 2,700 t 余りの削減がされており、「清潔」を提供する企業として環境にも配慮しております。

### ークリーニングはどこに持っていけばいいのですか

現在店舗は、札幌と安平・千歳・恵庭地区においては航空自衛隊千歳基地内と本社工場（千歳市北信濃）のみですが、外交員がおりますので各ご家庭を訪問する集配サービスを行っておりますので、お気軽にお電話にてご用命ください。

(TEL 0120-25-4374)

◀ 取締役 : 神野 ▶



## 「安全な食材で、手作りで…」

2 月 15 日の日曜日、お客様のご紹介で安平町の NPO 法人ココ・カラさんが主催している「手作り味噌講習会」を体験して来ました。

地産地消、安心・安全な食材を使って、健康で豊かな暮らしづくりをお手伝いしたい、そんな思いから 2011 年 6 月に NPO 法人ココ・カラさんが作られました。

毎年この時期に開催されている「味噌作り講習会」もちろん大豆は地元産、今年は麴も安平産のお米で手作りです。スタッフの方、お子さんを含め 15 名で講習会がスタートです。スタッフの方が前日より大豆をうるかして朝から茹でていてくれており、とても良い香りしていました。茹で上がるまでの時間、まずは昨年作った手作り味噌を使った味噌ラーメンと地元産お米でおにぎりづくり。ラーメンの具材もおにぎりの中身も地元の物、手作りです。

ど素人なのですべて先生、先輩に教えていただいた作業。先輩の手際が良いおかげで時間よりも早く昼食の時間となりました。本当においしかった！とてもやさしい味でした。お腹がいっぱいになったところで味噌作りのスタートです。

まず、食事中に茹で上がった大豆をザルにあげ、煮汁と分けて冷ましておいた大豆をミンチにし、大豆と麴、塩を良く混ぜ合わせて、冷ました煮汁で好みの柔らかさにします。次に空気が入らないよう丸め容器に平たく入れていくのですが、これがちょっと楽しい作業。ハンバーグを作る要領で、両手でキャッチボールをしながら容器に入れていくのですが、先輩曰く「叩きつけるように」入れていきます。塩を蓋替わりにする「塩蓋」で密閉し出来上がり！私は 2kg でしたが、家族やお孫さんのためにと 10kg、25kg を作っている方もいました。昨年作られた味噌を試食させていただきましたが、とても優しい味でした。

最後に管理方法を聞いたところ、1 年そのまま黙って待つのみ。今日同じように作ってもその人によって味が変わるとの事。ちゃんと出来上がるか不安もありますが、とても楽しみです。

食材を自分で確認できて、いろいろな方を楽しく作業もできる、お腹と心が温くなる講習会でした。3 月も数回開催されるようです。興味のある方はいかがでしょう。

◀ Eyes : 小泉 ▶



時々 交通機関が乱れるほどの悪天候もありましたが、

比較のおだやかで温暖な印象の 2 月  
だった気がします。

このまま 春になってくれると  
いいのですが…。



発行元 : (株) カミノ  
TEL : 0123-23-4255 / FAX : 0123-24-1381  
E-mail : kamino@kamino.co.jp  
ホームページ : <http://kamino.co.jp/>  
(カミノトピックスのバックナンバーもご覧いただけます)