

北海道電力南早来変電所

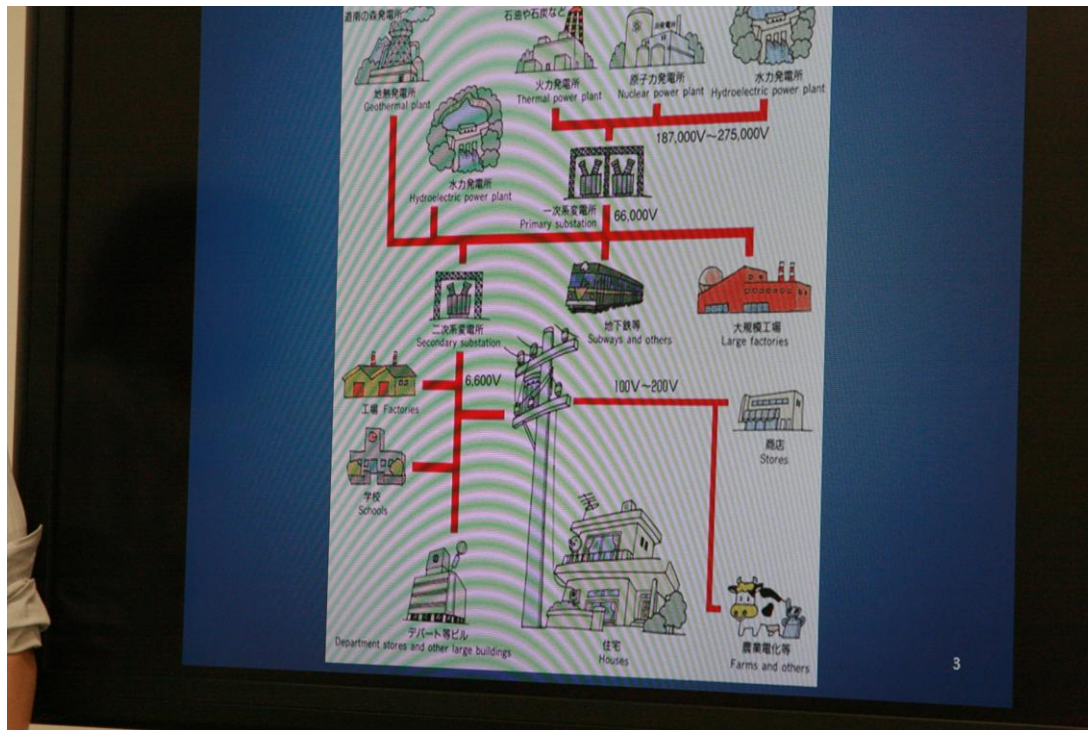
南早来変電所とは？

「南早来変電所」はたくさんの電気をやりとりしている変電所です。

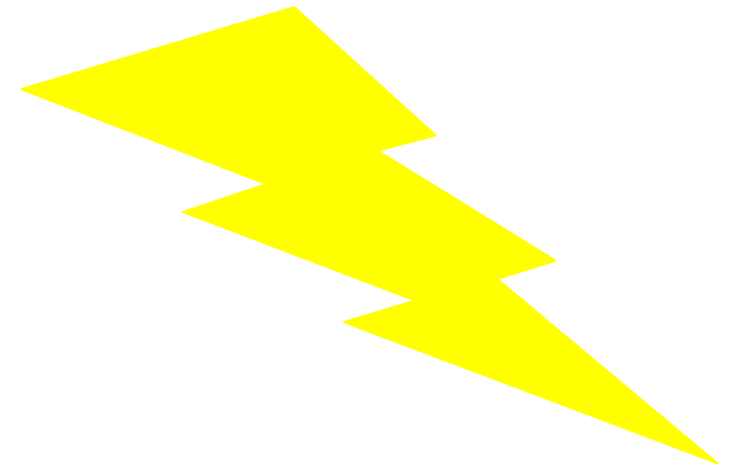
「南早来変電所」は一次系変電所というもので66000V～275000Vの電気が送電線を通り変電所へ運ばれてきます。



これは変電所の写真です。
でかいですね～



この写真は、電気の流れを表す表です。すごい電気が流れていますね。



ココがすごい

苫小牧統括電力センターでは、胆振や日高の電力系統を監視・制御しています。
南早来変電所には、120mの通信鉄塔があります。
変圧器の高さは7mあります。(大きさは2階建ての家くらいあり、とても大きいです。)

ココがすごい

★南早来変電所では北海道電力の最高電圧である275000Vの電気を扱っています！

発電所から187000～275000Vの電気が運ばれてきます。そして、南早来変電所のような一次系変電所の変圧器で66000～187000Vに、下げられます。さらに、二次系変電所で6600Vに、下げられます。最後に、電柱についている変圧器で100～200Vに、下げられ、各家庭に配られます。275000Vから100Vまで下げられるなんてすごいですね。

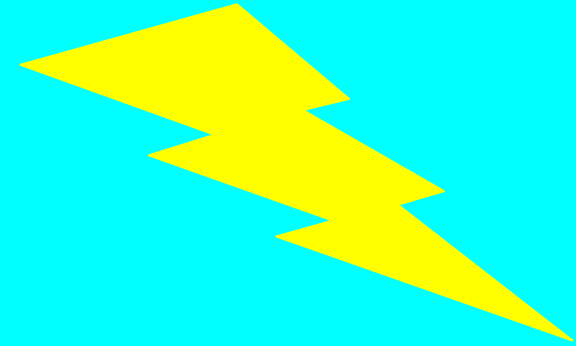
見学して思ったこと

南早来変電所は胆振や日高ですごく大事な場所だということがわかりました。安平町にこんな凄い施設があるとは思いませんでした。

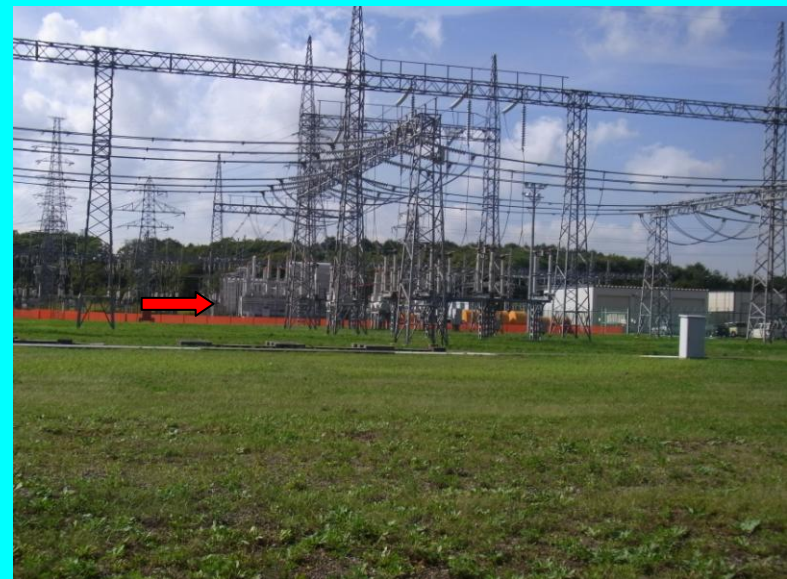
凄く勉強になりました。

最後に施設の方が電気を大切に使うって下さいとおっしゃっておられたので、みなさんも、電気を大切に使いましょう。

おわり



変圧器の写真です。
赤矢印の場所が、変圧器です。
大きいですね。





F&Gクリエーション

F&Gクリエーション



左の写真は、胡蝶蘭です。

胡蝶蘭は、一株
2,000円から
3,000円です。



この花は、色違いの胡蝶蘭です。
きれいで、落ち込んだときに見ると癒されて元気になりますよ。



この写真は、トマトハウスで4棟あります。

甘いトマトなので是非食べてみてください。

F&G クリエーションの名前の由来は、Fがフラワーで、Gがグリーンです。

胡蝶蘭は年間約15,000株、市場に出しています。

市場は、旭川 札幌 苫小牧の3市場に出しています。

直売所でも、お求め安い値段でご提供しています。



両側の写真は、F&G クリエーションの直売所で自社生産品や近隣農家さんの野菜や花が売られているところです。

新鮮な野菜が沢山あり、よりどりみどり！！

お値段もお買い求めやすい値段です。健康のため、ぜひ新鮮な野菜を食べてみてください。





トマトハウスについて

トマトハウスは全部で4棟あります。トマトハウスは、普通の住宅の15軒分くらいの大きさがあります。

F&G クリエーションでは、栄養分をうまく調合して甘いトマトを作っています。

ハウスの中はトマトの成長に必要な日光と、適度な温度に保たれています。そのため、このハウスのトマトのつるは3メートルもあり、とても生き生きとしています。

僕達も頂きました。すごくおいしくて、とても甘かったです。 (^-^)



F&G クリエーションの花は凄く綺麗でついつい見とれてしまうほどの綺麗さがあります。

F&G クリエーションさんのトマトは、とても甘いのでトマト嫌いの人でもおいしく食べられます。

ぜひ、F&G クリエーションさんの商品を買ってみてください。 (^-^)



アイリスオーヤマ北海道工場

ようこそ アイリスオーヤマへ

ここでは、プラスチック製品をつくっています。

① プラスチックの原料をゼリー状にします。



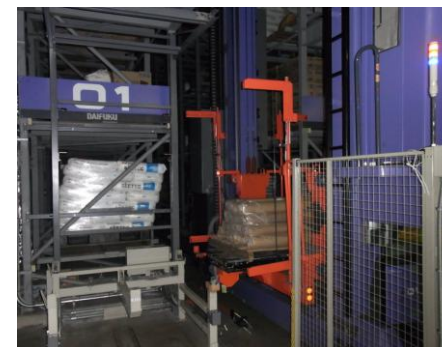
② それから機械で形をつくります

③ そのあと、機械で運びシールをはって完成です。

製品の運ばれ方

アイリスオーヤマでは、製品を作るだけでなく、物流センターとしての役割もあります。北海道にあるアイリスオーヤマ製品は、全てこの工場を通して送られています。その他にも、速く正確に商品を送るための施設〔プラットホーム〕があります。

プラットホーム



季節の代表的な商品とおすすめ商品

春 収納物



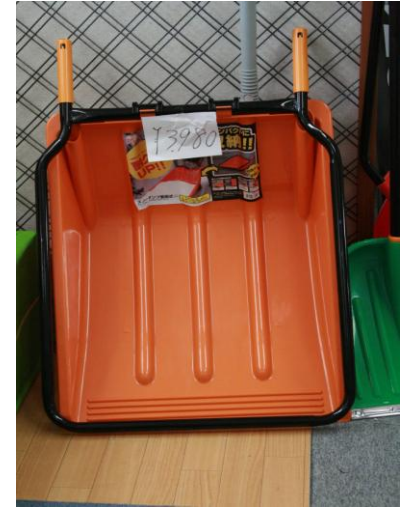
夏 扇風機

(ここでは、作っていません。)

秋 収納物



冬 除雪用具



おすすめ商品は???

収納物です。みなさんも、ホームセンターなどで、ぜひ買って見て下さい。

調べてみて分かったこと

ここは、物流センターで、道内の商品をいったん集めて確認をする重要な場所だと感じました。

その他にも、収納物などのプラスチック商品を作っていることも分かりました。

END

和道堂



～お店の名前の由来～

最初は、「和泉屋」、次に「和の道」
次に、道太郎の和と道を取り「和道堂」となりました。



大変なことは、あんこを作ること。

いつもつらいことがあっても、笑顔でお客様さんに対応すること。

～あずきの作り方～

まず、あずきをゆでる。次に、機械に入れて、実と皮を分別する。実だけちがう機械に入れて、皮はすてる。あずきをしばってもう1回あずきをゆでるとあんこができる。

1月～5月 うぐいすもち、ぎゅうひ
さくらもち、なまがし

5月5日 べこもち

6月 くさしんこ

7～8月 水ようかん

早来産のあずきを使っています。それが、ご主人のこだわり。
あんみつ以外すべて、手作り。

オススメ商品は、みそまんです。みそまんは、とてもおいしいですよ！

新商品は、メロンケーキです！

自慢の商品は、まんじゅうと雪だるまモナカ！

ほかには、レモンケーキ、マロンケーキ、ホワイトケーキ、ブランデーケーキ、ふるさとモナカ、やきいも、うたげ

カステラ、一茶、茶の香、あんみつ、くりまん、マドレーヌ、くるみまんじゅう、早来まんじゅう、コーヒーまんじゅう。などがあります。



みそまんの作り方



作るときは、さっと作らないと、手にくっついてしまいます。

1時間で200個以上作れます！

かくし味は、みそだそうです！

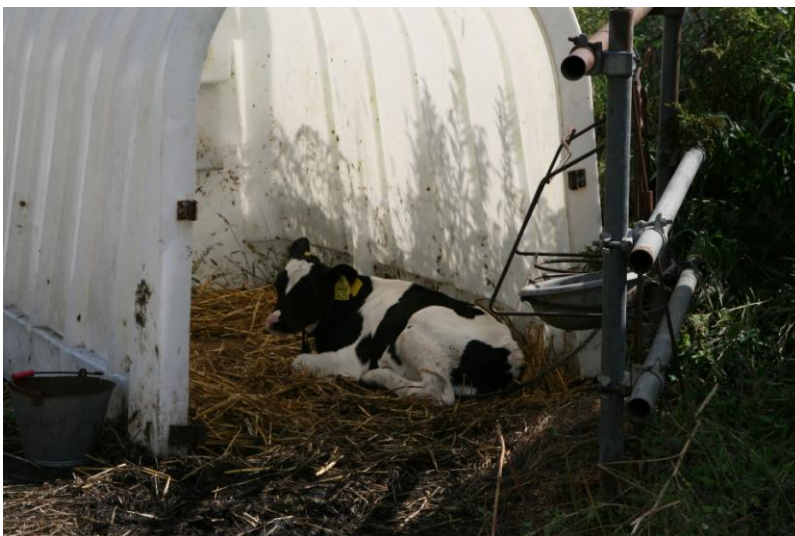


是非、来て味わってください。

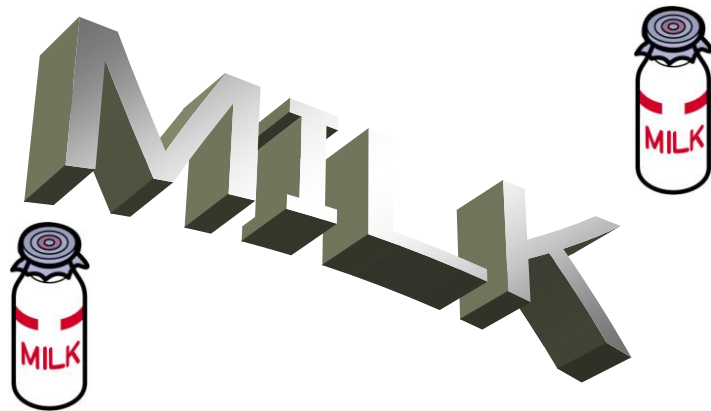
matsumoto牧場

ここは、追分美園にある松本牧場です♪

ここで育てた牛の牛乳は、「チーズ工房 角谷」さんのチーズにも使われています。右の建物の中には、親牛だけがせいぞろいです！子牛は、外の小さな小屋にいます。松本牧場の松本さんは、いい牛を育て、美味しい牛乳をたくさんしぼっています。



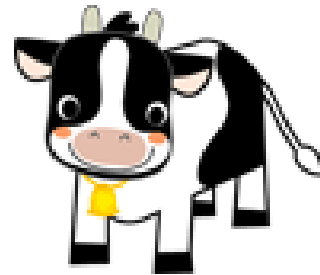
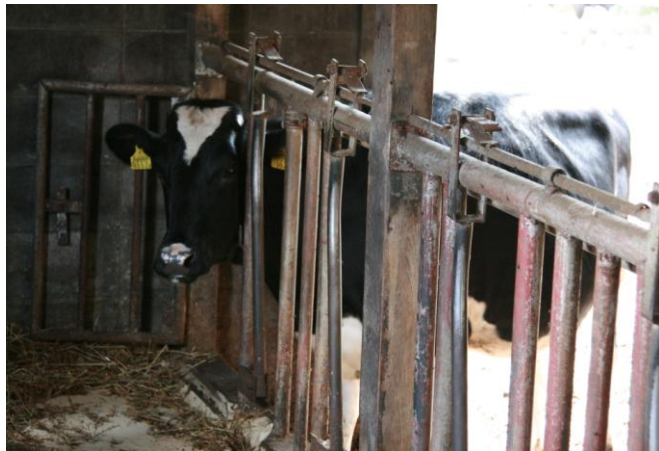
1頭の母牛から、平均で3～4頭の子牛が産まれます。(なかには10頭の子牛を産む母牛もいます。)母牛は、子牛を生まないと乳を出しません。また、乳が出たからと言って、油断はできません。牛は暑さに弱いので、夏は大きな扇風機を使って、できるだけすずしくしています。それでも、牛にとっては暑いのです。ですから、こまめにめんどろを見るのが大切です。牛1頭の平均体重は、700キログラム位です。少し分かりにくいので、ドラム缶に入った水で表します。ドラム缶なんと3.5本分です。こんなに重いとは、私たちも思いませんでした。



松本さんは、心をこめて牛乳を作っています。そんな牛乳はしぼられた直後は菌がいません！その後大きなタンクに入り、4℃に冷やされます。乳は、母牛から出るとは知っていますね。でも、ただ牛乳をしぼればいいわけじゃありません。先ほども言いましたが、母牛は、子牛を生まないと乳を出しません。牛乳を飲む時は、感謝しながら、飲まなきゃいけませんね！

そんな牛からの宝物は、うんちやおしっこです。なぜならば、微生物の働きではっこうされて、良質の堆肥として牧草の肥料になります。その牧草を牛が食べて、牛乳を出してくれます。自然はこのように正しく循環しています。

だから牛乳は、**土からしぼる**と言われます。



安平町は緑がたくさんあります。食べ物もすごく美味しいです。みなさん来てください！

松本さんの家の牛乳は、最初に説明しましたが、角谷さんのチーズ工房のチーズに使われている牛乳なので、そちらのチーズもご賞味ください。



チーズ工房角谷

チーズ工房角谷とは、安平町追分若草にある、カマンベールチーズ
専門の工場です。



レンネット添加の様子
たふたふしていて、
1000kg入っています。



カットされた状態



静置・カッティングの様子
ピアノ線でサイコロ状に
カットしています。



攪拌・加温の様子

カットしたあと、水分を
ほど良く出します。



思ったこと

ほぼ人の手で作っていてすごいと
思いました。ぜひ、皆さんも食べてみて
下さい。



完成

食べ頃のカマンベールを熱処理し、
缶詰にしたものです。生タイプもあり、こちらは
熟成度も見ながら好みの時期にいただけます。

カマンベール 缶タイプ (125g)

こだわり

チーズ工房角谷のこだわりは、**地元の人の牛乳を多く使っている**ことです。

他の会社のチーズとの違いは、水分を多くのかしているため、**とろける**ところです。

作られたチーズは、**新千歳空港・札幌のデパート・東京のどさんこプラザのアンテナショップ**などに売っています。

ぜひ、皆さんも味わってみてください (^-^)



まとめ

作っているところを見て、思わず食べたくなりました。みなさんも地元の牛乳を使ったこだわりのカマンベールチーズをぜひ、食べてみてください。

このチーズ工房角谷さんのくわしい情報は 以下のとおりです。

TEL.0145-25-4578 FAX.0145-25-4579 担当 大井さん

JR追分駅

安平町追分地区に、JR追分駅があります。
ここでは、追分駅について、ド〜ンと紹介します。
ちなみに、朝7時45分に開き、夜6時30分に閉
まります。
では早速ゴ〜〜！！¥(^o^)/

これが追分駅ですー



さあ駅長さんのお話を聞いていると、丁度よく列車
が来ました。

ここを通過している列車の数はなんと82本！タイ
ミングが良かったと思うけどそうでもないみたいで
す(笑)

一日の利用人数は約600人らしく、特に朝はいそが
しそうですね。



「おもしろくて
気になる」

情報があります！！↓
下へゴ〜↓



BBQ列車

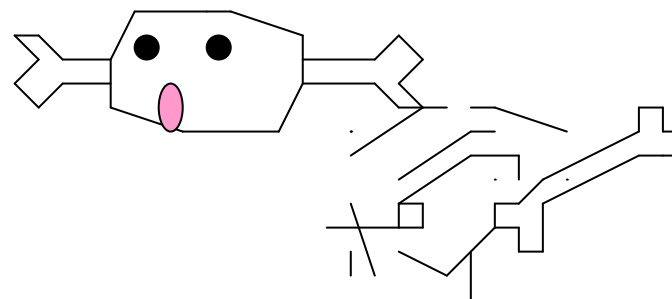
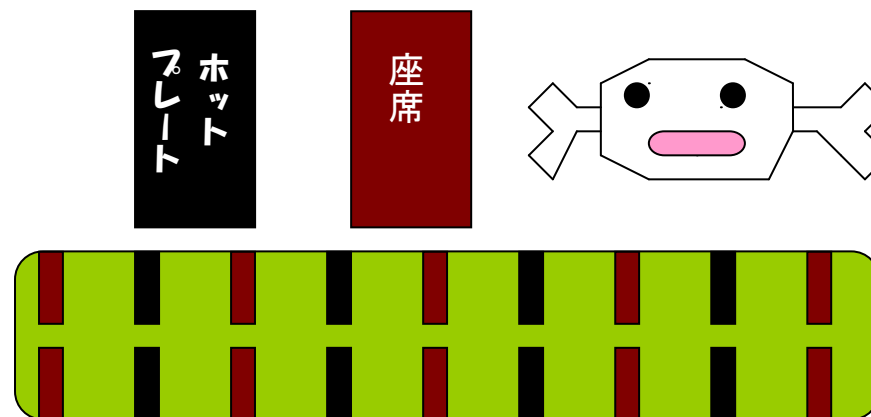
BBQ（バーベキュー）列車なるものがあります。
どんな列車かというと、向かい合ったいすの間にホットプレートがあり、自分の持ってきた肉を焼ける車両です。何か大切なことがあったときに動いているようです。（〇周年記念など）

JR北海道には2両しかなく、最近だと昨年10月20日に「追分駅開駅120周年記念」で岩見沢駅から萩野駅まで運転したようです。

乗ってみたいとは思いますが・・・肉を忘れるとむなしいですね。

感想

**行って見たことのない所に行けて良かったです。
BBQ列車乗って見たかったです。
あなたも一度来てみては??**



追分駅の歴史

明治25年(1892年)8月1日に北海道炭鉄
鉄道の室蘭線開通と同時に開業。(今から
120年前)

その頃には、機関車を待機させておく機
関区も設置されていました。昨年、**追分駅**
は120周年を迎え、伝統ある駅として広
く知られています。