

生活にちょっと役立つ
うんちく話
さっぽろ雪まつり

「さっぽろ雪まつり」にまつわる“ちょっとしたお話”

今や全国的・世界的に知られている『さっぽろ雪まつり』は、毎年2月はじめ頃、札幌市内で行われる雪にまつわる大イベントです。 ※今年は2月5日～11日まで開催されます。

はじまりは地元の中・高校生からだった！

今から60年前の“1950年2月18日”に「第1回さっぽろ雪まつり」が開催されました。当初は地元の中・高校生がわずか“6つの雪像”を大通公園に設置したことから始まり、これに約5万人の人が訪れて予想以上の反響となります。そしてそれ以降、この「さっぽろ雪まつり」は札幌の冬の行事として定着することになります。現在では日本国内だけでなく、海外からも観光客が訪れ、その数は毎年200万人とも言われています。

また、さっぽろ雪祭りでは期間中に『国際雪像コンクール』が行われ、今年はアメリカ・オランダ・韓国・スウェーデン・シンガポール・タイ・中国・ニュージーランド・ハワイ・フィンランド・香港・ポーランド・メキシコ・ロシアの計14カ国のチームが参加して雪像を作ります。特に「ハワイ」や「メキシコ」など、雪のイメージが全くない国のチームはどんな雪像を作るのか？ とても興味深いところですね。



「雪像の作られ方」と「雪まつりが終わった後」は…?!

雪まつりの「雪像作り」は、“4～5か月前”（前年の秋頃）から始まるようです。

まずは雪像のデザインを決め、木材や粘土で雪像の“模型”を作ります。そして、開催日が近づくとその模型が会場で組み立てられ、その中にクレーンで雪を積み上げていきます。そして、雪が積み上げられた後に模型を外すと、固められた巨大な“雪のブロック”が出来上がります。そのブロックを荒削りしておおよその形にし、それを細かく削って、最後に「化粧雪」と呼ばれる新雪を貼りつけて完成になるそうです。

雪像の制作にはほぼ“1ヶ月”を要し、完成して引き渡されるのは開幕日ギリギリになるそうです。

また、雪まつりが終わると危険防止のため、翌日には重機ですべて解体されてしまいます。苦勞して作った雪像だけに何とも惜しまれますが、“形あるものは永遠に残らない”ということを改めて考えさせてくれる“お祭り”なのかもしれませんね。

歯とカラダが喜び カルシウムたっぷりの健康お料理教室

1日に600mg 必理といわれているカルシウム。食生活が豊かになった現在でも不足している栄養素の一つがカルシウムといわれています。このカルシウムは、私たちの体を支える骨を作る素になっていますが、カルシウムが不足すると、歯や骨がもろくなるだけでなく、イライラの原因になったり、出血したときに血液が凝固しにくくなるなど、いろ

ろな不都合が起ります。このコーナーでは、牛乳、小魚、大豆製品、チーズなど、カルシウムを多く含む食品を使ったお料理を紹介しします。きちんと摂取するにはどういう食事したら良いのか。ぜひ、ご家庭の献立の参考にさせていただきますね。



今回ご紹介のお料理
手作りおでん



材料(2人分)

- ゆでダコ……………200g
- ちくわ……………1本
- にんじん……………1/2本
- ごぼう……………1/4本
- こんぶ……………20cm長さ
- 大根……………250g
- だし……………2と1/2カップ
- しょうゆ・みりん…各小さじ1/2

1人分 カルシウム 100 mg
塩分 4.0g
エネルギー 252kcal



作り方

- ①タコとちくわは食べやすい大きさに切る。
- ②にんじんは大きめに短冊切りにし、ごぼうは3cm長さに切って縦4等分に切り、それぞれ下ゆです。大根は2cm厚さに切り、面取りをしてやわらかくゆでる。
- ③こんぶは水につけてもどし、3cm幅に切る。もどし汁はとっておく。
- ④こんぶにごぼう4切れを置いてくるくと巻き、巻き終わりをようじで止める。にんじんは幅を半分に折ったこんぶで巻いて端を結ぶ。残りのこんぶは結ぶ。
- ⑤なべにAとタコを入れて火にかけ、煮立ったら残りの材料を加える。火を弱め、アクを除く。
- ⑥煮立たせない火加減で、ふたはせず、煮汁が減ってきたら水か湯を補いながら煮含める。