

交流とお米が魅力！30回目のミックスカーリング妹背牛大会



副賞のお米を前に優勝を喜ぶ
「STRAHL+」の選手たち

今年で30回目の節目を迎えた「2026ミックスカーリング妹背牛大会」（妹背牛カーリング協会主催）が、1月11日、12日の2日間、妹背牛町カーリングホールで開催されました。本大会は1995年に旧端野町（現北見市端野町）で行われていた大会を引き継ぎ、妹背牛町で第1回を開催。以来、交流企画や妹背牛産米の贈呈が好評を博し、道内有数のミックスカーリング大会へと発展してきました。

今年、道内をはじめ、福岡や京

都などから32チーム、140人が出場し、予選リーグと決勝トーナメントで熱戦を展開しました。優勝チームへの副賞は例年の2倍となる妹背牛産米100キロ。さらに副賞や景品を含めて計1,000キロのお米を用意しました。

初日夜に町民会館で開かれたレセプションでは、参加チーム紹介のマイクパフォーマンスやお米が当たる抽選会などが行われ、選手同士が食事を楽しみながら、交流を深めました。

同協会の佐藤克美会長は「みんなで楽しめる和気あいあいとした雰囲気の魅力」と話しました。

優勝は札幌と北見・常呂の合同チーム「STRAHL+（シュトラールプラス）」。

南真由さんは「昨年は準優勝だったので、たくさんのお米がもらえてうれしい」と喜びを語りました。

地域おこし協力隊通信

妹背牛町に在籍する地域おこし協力隊員の活動状況などを紹介します。

竹島 明弘 さん 実千嘉 さん 夫妻



↑ サツマイモのピザを焼く明弘さん

↓ 笑顔で接客をこなす実千嘉さん



キッチンカーで本格的なピザを提供する、地域おこし協力隊の竹島明弘さんは、妹背牛産サツマイモを活用した新作ピザを開発し、妻の実千嘉さんとともに冬季限定で販売しています。

地元食材の魅力を生かした商品づくりの一環。竹島さんは、季節に合わせて旬の農産物を活用したピザを開発しています。今回は冬に甘みが増すというサツマイモに着目しました。

知人のクレープ屋店主から聞いたアイデアを参考にピザの試作を開始。最初は、肉など塩味のある具材を乗せてみましたが、納得のいく「甘じょっぱい」味に仕上が

らず、具材を変更。試行錯誤を重ねた結果、サツマイモにクリームチーズ、モツアレラ、みたらしを組み合わせたピザにたどり着きました。クリームチーズの酸味が甘さを引き締め、デザート感覚でも楽しめるのが特徴といえます。

町内での販売場所は、妹背牛温泉ペル、カーリングホール、わかち愛もせうひろば、フレッシュマーケットしんたにの4カ所。地元イベントにも出店しており、購入者の口コミからリピーターも増えているといいます。竹島さんは「気さくに声をかけてくるお客さんも増えて、人とのつながりの強さを感じます」と話しています。