



西区環境キャラクター
さんかくやまベエ

まいど。

特集

八軒万博 【八軒商店会】



HACHIKEN EXPO

八軒万博とは

開催：令和6年9月15日

場所：ドコモショップ八軒店駐車場内

西区八軒にある八軒商店会を中心に開催しているイベントです。焼き鳥やビールなどの飲食に加え、建設会社やタクシー会社の重機やタクシーに試乗できるなど、子どもたちの職業体験の場にもなっているほか、マッサージ・エステ店の施術体験もできるなど、老若男女を問わず楽しめる内容となっています。

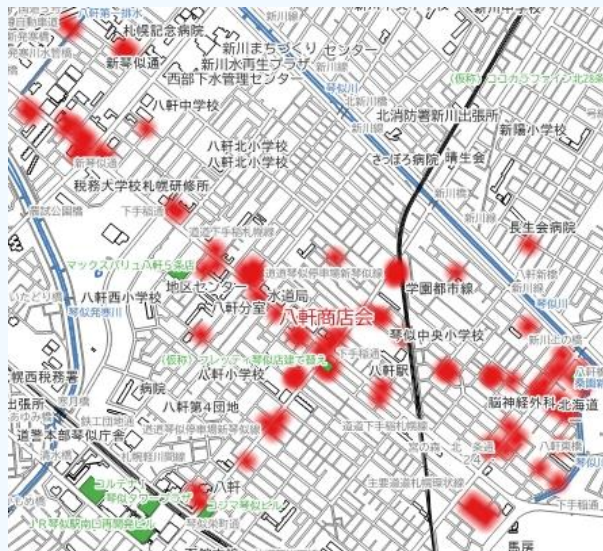


八軒商店会

設立：2013年4月1日

組合員数：74（うち賛助会員2）

【位置図（概要）】



札幌市の商店街支援制度のご紹介

八軒万博は商店街地域力向上支援事業（SDGs推進型）の採択事業です。



商店街が実施するSDGsの実現に寄与する地域課題解決の取組に対する補助

補助上限 50万円(※) 補助率 3分の2

※ 複数年度（最大3年）にわたる事業の場合、増額あり

事業例

- | | |
|----------------|-------------------|
| ① 子ども食堂 | ④ 環境美化及びエコ(省エネ)活動 |
| ② 食品ロス削減 | ⑤ 地域防犯又は交通安全対策 |
| ③ 高齢者の見守り・健康増進 | ⑥ 地域防災活動 など |

【YouTubeチャンネル】

八軒商店会の加盟店を子どもたちが取材している様子が見られます。

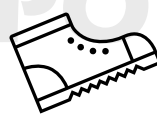


次ページから八軒万博を疑似体験！



START!

HACHIKEN EXPO



入場ゲート

あいにくの雨模様でしたが立派なゲートが
お出迎え。気分が高まります。



お邪魔しまーす

インタビューボード

商店街加盟店がズラリと並ぶフォトスポット
で記念にパシャリ。



ほうほう、
こんなお店があったのか

TEKU



TEKU

縁日コーナー

さっそく、縁日コーナーへ。童心にかえて遊ぶ。
昔も今もくじ運の悪さは変わらない。でも楽しい。



くじびき、射的、輪投げ、ヨーヨー釣りとなんでもござれ



TEKU



TEKU

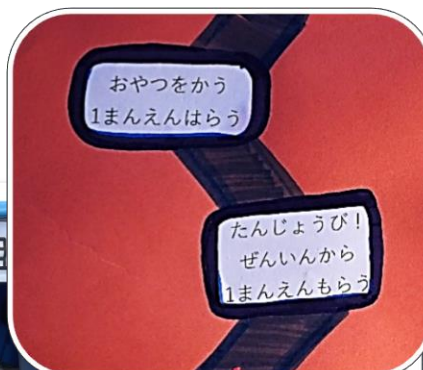
お仕事紹介（その1）

遊んだあとは、社会勉強。まずは、お金。



ゲームで学ぶお金の大切さ

▼お金すごろく（物価高騰中）



一億円の重みを体験



▲金の延べ棒（本物）

お仕事紹介（その2）

HACHIKEN EXPO

まだまだ続くよ、社会勉強。大いに遊び大いに学ぶ機会となりました。



▲プロの技に大興奮



▲お客様どちらまで？



◀骨盤調整コーナー



▲なんでも相談できます。



▲これからの季節、ハンドケアって大事ですね。

八軒商店会はいろいろな

会社で組織されています。

TEKU
TEKU



飲食コーナー

いよいよ、お待ちかねの飲食コーナー！
大事なお金で楽しむビールとおつまみ。
大人になって良かったと思うひととき。



▲焼き鳥、肉まん、サンドイッチ。
何を食べるか悩むのも楽しいものです。

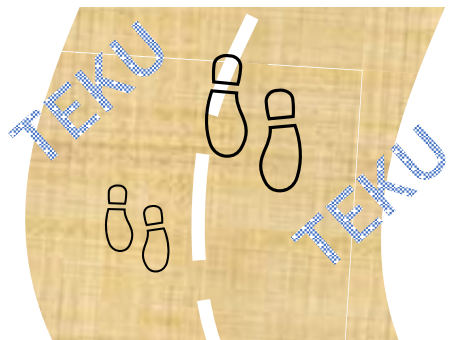


◀締めはかき氷でどうでしょう。

▼席の確保も拔かりなく



WAKU
WAKU



ステージ



▲八軒を中心に活動する地元アイドルの「Twinkle★Twinkle」さん



▲昭和61年に八軒地域で誕生した「八軒音頭」貴重な伝統芸能として踊り継がれてきました。

音楽に酔い、踊りに酔い、ビールに酔い



地元のアイドル、地元の吹奏楽バンド、
地元の音頭、地元のダンスチーム、
地元のよさこいチーム。
地元づくりのステージでした。

GOAL!



商店街の皆様へ

THANK YOU

いつもいつも楽しいイベントを企画運営していただき
ありがとうございます！



▲笑顔が素敵な菊池会長



▲吉草庵店主の鬼塚さんご一行様

来年も楽しみにしてます！

突撃!

突

商店街メシ〜八軒商店会編〜

商

手作り肉まん専門店の「八軒吉草庵」をご紹介します。
毎朝、北海道産の小麦粉「ゆきんこ」をこねて皮から作ります。
あんにも北海道産のひき肉を使用するこだわり様です。
メニューも豊富で、肉まん、あんまんなどのスタンダードなものから、「ドラゴンファイヤーまん」といった変わり種もあります。今年の6月には、おとなりにコーヒーが楽しめるカフェ部をオープン。是非ご賞味あれ!



▲寒い時期にほかほかの肉まんは最高です。



店主の鬼塚さん

店舗情報

店舗名：八軒吉草庵、となりの吉草庵 カフェ部

営業時間：10:30~17:00（毎週月曜、木曜定休日）

住所：西区八軒10条東4丁目1番28号 ユニエスビル1-1F

ホームページ：<https://kissouan.com/>



GTO流!肉まんの食し方

GTO（グレート・テンシュ・オニヅカさん）に自宅でもできる肉まんの美味しい食し方を教えてもらいました。

電子レンジ（500W）の場合

- ①全体がびちゃびちゃになるくらい水をかける。
- ②レンジ対応袋に入れて、口は結ばず、**軽く下に折り込む程度**にする。
- ③冷蔵は20秒、冷凍は1分位を目安に**様子を見ながら温める**。

重要! ※一気に温めると皮が固くなるので、**少しずつ様子を見ながらが重要です。**

せいろ・蒸し器の場合

- ①水を沸騰させる。
- ②冷蔵は12分、冷凍は25分ほど蒸す。



まいど。の紹介記事を
MouLa HOKKAIDOに
掲載しています!



MouLa HOKKAIDO(モウラ ホッカイドウ)は、北海道のムーブメントやその裏側をはじめ、まだあまり知られていない旬でリアルな北海道のヒト、モノ、コトを日々発掘し、発信するオンライン・キュレーション・メディアです。

まいど。編集部もイチ「モウラー」となって、記事を投稿しています。ぜひこちらをご覧ください。

MouLaへはこちらから→

「なまらいいベ♥」ボタンも
よろしくお願いします。



編集長の独り言

#06



なんでタイトルが「まいど。」なんでですか?と聞かれることがあります。
いくつかの候補の中から、編集部で多数決をして「まいど。」に落ち着いたんですが、そうです、知ってますよ。
道産子なのに関西弁ですよ。
でも、商人のサービス精神と愛嬌を一言で表すこの言葉。
今はもう、これ以外は考えられません。