



ガイドの説明をご希望の団体は、事前に見学予約が必要です。

【詳細】札幌丘珠空港ビル(株)

丘珠町丘珠空港内 ☎785-7871

空港2階の「札幌いま・むかし探検ひろば」。札幌の歴史などが紹介されていて、自由に見ることができます。



見学者に説明する林さん



丘珠エアポートガイド **林 秀明** さん



丘珠空港には
魅力がいっぱい

まちづくりに励む人を紹介する「東区まちづくりびと」。今月は丘珠エアポートガイド(OAG)の林秀明さんを紹介합니다。

林さんは丘珠空港を見学する団体に、空港の歴史や空港設備、飛行機について説明するボランティアガイドとして活躍しています。

「子どものころから飛行機が好きで整備士になりました」と話す林さんは、普段は整備士として丘珠空港内に勤務しています。ガイドのほか、空港内で開催される産直市などのイベントでもスタッフとして活躍しています。

小学生、地域住民、高齢者施設の入居者など、さまざまな団体が見学に訪れます。「多くの人たちに丘珠空港について知ってもらいたい」と、実体験や知識を生かし、見学者の年代などに合わせ、説明する内容を変更しています。

「見学者から『ありがとう』と言われると本当にうれしいです」と、笑顔を見せる林さん。これからも丘珠空港の魅力を伝えていきます。

教えて！
タッピー

夏休みには親子で料理に挑戦したいと考えています。

おすすめ簡単レシピをご紹介します。盛り付けなど、お子さんと工夫しても楽しいですよ！



材料 (4人分)

鶏ひき肉…………… 400g
タマネギ…………… 1/2個
小松菜…………… 1/2束
ナス…………… 1個
ミニトマト…………… 8個
サラダ油…………… 大さじ1

みそ…………… 大さじ2.5
酒…………… 大さじ2
砂糖…………… 大さじ1
しょうゆ…………… 大さじ1
水…………… 大さじ1

鶏卵…………… 4個
砂糖…………… 小さじ2
塩…………… 少々
サラダ油…………… 大さじ1
白飯…………… 4人分

※事前に合わせておく

作り方

- 1 小松菜はゆでてみじん切りにする。トッピング用に1/3分けておく。
- 2 タマネギはスライス、ナスは1cm角、ミニトマトは半分に切る。
- 3 鶏卵を溶き、塩と砂糖で味付けする。フライパンにサラダ油を入れて熱し、いり卵を作る。
- 4 フライパンにサラダ油を入れて熱し、ひき肉を入れる。そぼろ状になってきたらタマネギとナスを入れ、合わせておいたAを加える。汁気がなくなってきたら、トマトと小松菜を入れ、さっと火を通す。
- 5 丼に白飯を入れ、いり卵、鶏そぼろを盛り付ける。小松菜をトッピングし、出来上がり！

レシピ考案者



東区特産の野菜と夏野菜で栄養満点です！

天使大学栄養学科4年

たけなか ゆき
竹中 友紀さん

こいし まりな
小石 麻里奈さん

4でしっかり煮込んで味をしみ込ませましょう！

広告

