

3／31（木）の発表

はじめよう、つづけよう。

「新北海道スタイル」

～新型コロナウイルスに強い北海道をつくる～

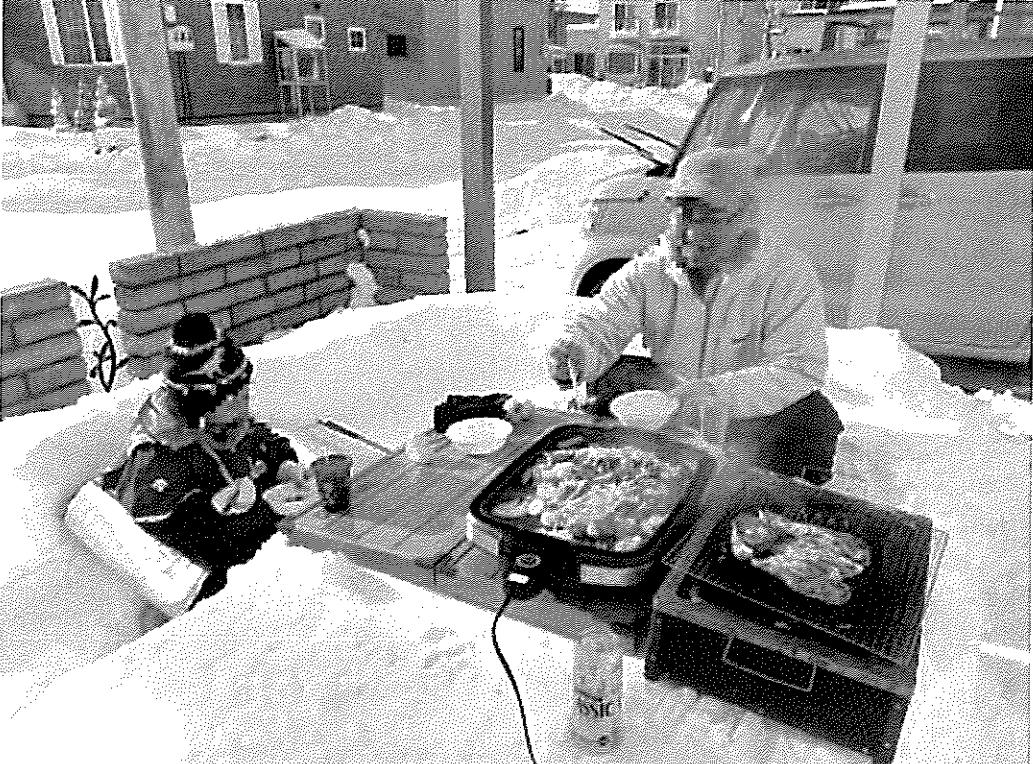


報道発表資料の配付日時 3月31日（木）11時00分

発表項目 (行事名)	「北海道みんなの日エピソードコンテスト」 白い恋人賞入賞作品（3作品）の決定について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	発表場所
概要	<p>○北海道では、道内外の方々に「道みんの日」を知っていただくとともに、北海道の価値を再認識していただき、ふるさと北海道への愛着を育むことを目的に、公式インスタグラムで「北海道みんなの日エピソードコンテスト」を実施しています。</p> <p>○このたび、11～2月の応募作品（166作品）の中から、「白い恋人賞」として3作品（別添のとおり）を選考しましたので、お知らせします。</p> <p>○引き続き、作品（エピソードと写真）を募集しています。</p>		
	<p style="text-align: center;">「北海道みんなの日エピソードコンテスト」</p> <p>◇募集テーマ 「教えてください。あなたの、とっておき北海道」 ・11～2月は秋冬にまつわるエピソード、3～6月は春夏にまつわるエピソードを募集。</p> <p>◇主催 北海道</p> <p>◇募集期間 令和3(2021)年11月15日～令和4(2022)年6月30日</p> <p>◇応募規定 エピソードは100字程度とし、写真は、白黒・カラー、サイズ、撮影時期は問わない。</p> <p>◇表彰など 応募作品の中から入賞者には、次の賞品を贈呈。</p> <p>⑦北海道の宝物賞 3作品: YES! clean道産米セットと北海道遺産公式グッズブック</p> <p>①サッポロクラシック賞 3作品: サッポロクラシック350ml 24本入</p> <p>⑦Autumn&Winterシーズン白い恋人賞 3作品: 白い恋人 24枚入</p> <p>②Spring&Summerシーズン札幌農学校賞 3作品: 札幌農学校 24枚入</p> <p>※なお、⑦①②は7月に選考・発表の予定です。</p> <p>◇応募方法など詳しくは道みんの日公式ホームページをご覧ください。 https://www.pref.hokkaido.lg.jp/ks/dms/ss/717/84273.html</p>		
参考	<p>7月17日は北海道みんなの日～愛称は、道みんの日です。～</p> <p>北海道の歴史や文化、豊かな自然や風土など、北海道の価値を見つめ直し、誇りに思う心を育み、より豊かな北海道を築き上げることを期する日として、平成29年に制定しました。</p> <p>7月17日は、北海道の名付け親とされる、松浦武四郎が、1869年、明治政府に対し「北加伊道」という名称を提案した日です。</p> 		
報道担当（取材） のお願い	◎「道みんの日」を広く知っていただき、多くの方に「北海道みんなの日エピソードコンテスト」に参加いただきたいと考えておりますので、積極的な報道をお願いします。		
他のクラブ との関係	同時配付	(場所)	同時レク
担当連絡先	環境生活部くらし安全局道民生活課 (担当者: 課長補佐 古井玉美) ダイヤルイン 011-204-5663 内線24-156		

北海道みんなの日エピソードコンテスト Autumn & Winter シーズン白い恋人賞

応募者	ド・サンコ さん
エピソード	<p>北海道のパウダースノー</p> <p>北海道といえば、やはりパウダースノーではないでしょうか！！</p> <p>北海道の雪質は世界的にも素晴らしいものだそうです。</p> <p>雪が降ると、子供たちは大喜びで、雪遊びをします。</p> <p>北海道の雪が大好きです！</p>
写 真	

応募者	スノーマン さん
エピソード	<p>記録的な大雪が降った日のビール・ジンギスカン・焼き牡蠣</p> <p>記録的な大雪が降った日。背もたれ付きのイスとテーブルを雪で作って、雪の中でビールをキンキンに冷やしながらいただくジンギスカンと炭の焼き牡蠣は格別！！北海道の季節感、食材全てを満喫です。</p>
写 真	

応募者	ちんどん屋 さん
エピソード	<p>くじら汁</p> <p>くじら汁 北海道の主に道南ではよく食べられているものです。 私の実家は函館ですが、核家族だったからか、あまりご縁はなく冬 (私の母は、実家の森町で食べていたそうです)</p> <p>今、我が家は、お正月や色々なときに上ノ国などからいただきます。 (鍋に大量に作り、お裾分けするよう)</p> <p>材料は、年末に近所のスーパーに売っています。(全部近くに陳列されています笑) 塩クジラ、山菜類、豆腐、こんにゃく等... 私がいたくものは、主に醤油ベース?のものですが、地域や家庭によっては塩のもの もあるとか!</p>
写 真	