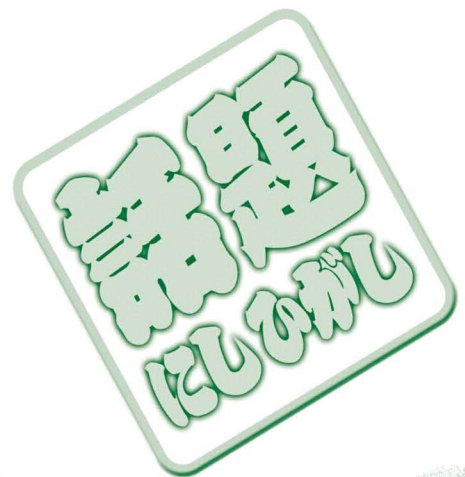


親子でお魚料理体験

11月28日（土）、親子お魚料理教室（鶴田町サンシャインスクール主催）が町公民館で開催され、参加した親子40人が魚料理に挑戦し新鮮な海の幸を堪能しました。

この日のメニューは、深浦町の漁港に水揚げされた海産物を使った海鮮カレーやカワハギのフライ、海鮮サラダ、「つるつるわかめ」のコンソメスープの4品。参加した親子は、新深浦町漁協北金ヶ沢女性部の手ほどきを受けながら、材料のイカやタコ、カワハギなどを包丁でさばいて調理し、参加者でおいしく食べていました。

参加した坂本椿さん（鶴田小5年）は「カワハギを上手に切れた。イカとタコが入ったカレーがおいしい」と笑顔で話していました。



あなたの地区の楽しい催しや出来事などがありましたら、役場総務課まちづくり班（内線264）までお知らせください。



△パン粉をつけたカワハギを油で揚げる参加者たち

かご籠いっぱい のリンゴを給食に

学校給食用に児童がリンゴを持ち寄る「リンゴ一籠運動」が12月4日（金）、菖蒲川小学校で行われました。児童たちは雪がちらつく中、頬を赤くしながらリンゴをいっぱいに詰めたかごを手に登校。この日は、20キロ箱で8箱分（約160kg相当）のリンゴが集まりました。

当町では、食育や地産地消を推進するため、毎年、地域の生産者からリンゴを提供してもらい、11月中旬から学校給食の献立にリンゴを添えています。姉妹でリンゴを持ってきた棟方心優ちゃんと理央ちゃんは「おいしいリンゴをみんなにたくさん食べてもらいたい」と玄関前に用意された箱に丁寧に詰め替えていました。



△持ち寄ったリンゴを箱に詰め替える児童たち

町長がスチューベンをPR

作付け面積・生産量ともに日本一のスチューベンを、「冬ぶどうつるたスチューベン」として全国ブランドへ育て上げようと、町ではその魅力や価値を、農協や市場等の関係団体と共に全国へ発信する取り組みを行っています。

12月5日（土）、愛知県の「アピタ大府店」など3店舗で、相川町長が買い物客に町特産のスチューベンを試食宣伝するトップセールスを行いました。トップセールスには、相川町長のほか、つがるにしきた農協鶴翔ぶどう部会の会員も参加。スチューベンの糖度の高さや美味しい食べ方などをPRすると、「種ごと飲み込んでも甘くておいしい」と大勢の方が購入していました。



△買い物客にスチューベンを試食宣伝する相川町長



△会場に並べられたワインを飲み比べる参加者たち

ワインの飲み比べを楽しむ

「鶴田町ワイン・ワイナリー研究会」の設立総会が12月6日（日）、町内の「スペース摩戯」で行われ、町内外から約40人が参加しました。

同会は「スチューベンの作付け面積日本一の鶴田町をワインの町にしたい」という思いに共感した町内のスチューベン生産者らが発起人となり、今年10月に発足しました。会場では、弘前市のイタリア料理店「オステリア エノテカ ^{みちあき}ダ・サスィーノ」の笹森通彰シェフによるワインセミナーも開催。ブドウの収穫からワインの作り方などを紹介したほか、シェフおすすめの国内外産ワイン10数種類が用意され、参加者たちがチーズや生ハムなどの料理とともに飲み比べていました。

餅つきで防犯意識を高める

12月12日（土）、梅沢小学校（藤丸恵次校長）で、「防犯もちつき会」が行われ、児童が地域住民らと餅をついて防犯の意識を高めました。

もちつき会では、児童たちが「気をつけて 夜はこわいよ 外出るな」などの防犯標語を発表した後、藤丸校長が「お餅を食べて良い気持ちをふくらませてください」とあいさつ。児童たちは父兄の手を借りながら、「よいしょー!」と大きなきねを振り下ろして餅をつき、ついた餅はお汁粉やきな粉餅などにして参加者に振る舞われました。

餅つきに参加した梅沢保育所の永田健君（6歳）は「あんこ餅が一番おいしいです。おかわりしたい」と笑顔で食べていました。



△背丈ほどの杵を大きく振りかぶる児童