

スチューベンの魅力をPR

当町が生産量日本一を誇るスチューベンの知名度向上とブランド化を目指し、12月1日（金）、（株）東京青果（東京都大田市場内）で相川町長がトップセールスを行いました。

町ではスチューベンの魅力や価値を、農協や市場等の関係団体と共に全国へ発信するため、平成27年からトップセールスを行っています。今回は相川町長のほか、津軽ぶどう協会の成田義弘会長が参加し、仲卸業者へスチューベンの糖度の高さや貯蔵性の良さ、美味しい食べ方などをPRしました。

同日には、スーパー吉池（御徒町）でも試食販売を実施。試食した買い物客は「こんなに甘くておいしいブドウがあるんだ」と珍しがり、スチューベンを購入していました。



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、役場企画観光課まちづくり班（内線262）までお知らせください。



△スチューベンをPRする相川町長と成田会長（左から2人目）

スチューベンの新酒ワインが完成

鶴田町初のワイナリー「WANO Winery」（八木橋英貴社長）でスチューベンを使った新酒の赤ワインが完成し、12月11日（月）から八木橋社長ら作業スタッフが瓶詰め作業を始めました。

完成した赤ワインは、しっかりした味わいが特徴の「7 days」と軽やかな味とピリピリした舌触りを楽しめる「3 days」の2種類。750ml入り1800円（税抜）で、12月16日（土）から店頭販売されています。今年度の製造量は約5千本を見込んでおり、今後は口ゼも販売する予定。

八木橋社長は「ぜひ皆さんで飲み比べをしてスチューベンで作ったワインの味や香りを楽しんでもらいたいです」と話していました。



△出来上がった赤ワインを瓶に詰める八木橋社長

生涯健康脳であるために

12月11日（月）、健康長寿アップセミナーが町国際交流会館で開催され、東北大学加齢医学研究所教授で医師の瀧靖之氏が、生きがいを持って暮らしていくための脳の健康について講演を行い、町民約120人が理解を深めていました。

講演では、脳が萎縮する原因として飲酒やタバコ、肥満を挙げ、運動をすることが認知症リスクを下げるために最も効果的、さらには、自分が楽しめる趣味を持ち、「知的好奇心」を高めるとともに社会参加が大切であるとのことでした。

そして、「当たり前のことをできるだけ意識してやるのが大事。ただの趣味でも楽しむことが自分の健康につながります」と話していました。



△脳の健康について講演する瀧靖之氏



△勢いよく、きねを振り下ろして餅をつく児童

餅つきで防犯の意識を高める

梅沢小学校で12月16日（土）、「防犯餅つき大会」（五所川原地区防犯協会梅沢支部主催）が行われ、参加した児童が餅をついて地域住民と交流を深めたほか、防犯を呼び掛ける標語を発表し、防犯に対する意識を高めていました。

児童たちは保護者や先生の手を借りながら、きねを使って「よいしょー！」の掛け声とともに元気に餅をつきました。できあがった餅はお雑煮やお汁粉などにして振る舞われ、自分たちでついた餅を「おいしい」とお腹いっぱい食べていました。

5年生の安田琉偉君は「きねは重かったけど上手に餅をつけました。これからも健康できれいな心をもって行動していきたい」と話していました。

健康づくりに関する意見を交換

地域の団体と意見交換をする「鶴の里まちづくりミーティング」が12月19日（火）、町保健福祉センター「鶴遊館」で開催され、相川町長が町食生活改善推進協議会の会員から町民の健康長寿と食生活改善に関する意見や要望を伺いました。

会員からは「町民に減塩が大事であることを理解してもらう機会をもっと作らないといけない」「今年から親子や男性向けなど対象別の調理実習を始めた。1年目で参加者が少ないですが長い目で見てほしい」といった意見が挙げられました。

相川町長は「健康を保つ意識を町民に持ってもらうことが大事。町民の健康づくりのために今後も協力してほしい」と話していました。



△相川町長（左）と意見交換をする食生活改善推進協議会の会員