



**住民観光意識調査への
ご協力をお願い**

当調査は、お住まいの地域の観光に対する考え方や思いを知るためのものです。

頂いた回答は、津軽地域の観光促進のための参考とさせていただきます。

▼対象地域

津軽圏域の14市町村

▼特典

アンケートにご回答いただいた方の中から抽選で、3か月ごとに15名様へ津軽地域の特産品セット(3000円相当)をプレゼント。

※アンケートの回答は実施期間内でお一人様1回まで

▼調査期間

令和5年9月～令和6年3月末

■問い合わせ先

(一社) C1anPENY 津軽
☎0172(88)6090
【アンケート回答用QR】



「第2回ペーパーティーチャー向け説明会」を開催します

教員免許更新制が解消され、令和4年7月1日以降の免許状の取扱いが変更となりました。教員免許はあるものの、教員経験のない方や、様々な理由で教職を離れている方に対して、変更後の免許状の取扱いや、教員の仕事について説明します。

▼開催日時

12月3日(日) 14時～15時30分
(説明終了後、個別相談を実施)

▼場所

五所川原合同庁舎1階C会議室

▼申し込み方法

電話またはメール
※申込みの際は、氏名、電話番号、所持教員免許状、免許取得年月をお知らせください。

■問い合わせ先

西北教育事務所 総務課
☎0173(35)2170
メール(E-SEIHOKU@pref.amori.lg.jp)

**働くことに悩む
若者のための相談窓口**

ひろさき若者サポートステーションは、「働くことに踏み出したい若者」や「就職氷河期世代」のための就労相談窓口です。自分に向いている仕事が見つからない、ブランクがあり再就職が不安、働く自信がない、人と話すことが苦手…などの相談にのります。相談無料。

▼対象者

15歳～49歳の若者とそのご家族

■問い合わせ先

ひろさき若者サポートステーション
☎0172(35)4051

11月は「過労死等防止啓発月間」です

厚生労働省では、11月を「過労死等防止啓発月間」と定め、過労死等をなくすため、以下の取り組みを行っています。

◆過労死等防止対策推進シンポジウムの開催などによる周知・啓発の実施、長時間労働の是正などに向けた重点的な監督指導などを行う過重労働解消キャンペーンの実施。

◆10月から、委託事業で過重労働解消のためのセミナーをオンラインなどにより開催。無料でもなたでも参加できます。

↓詳しくは「過重労働解消のためのセミナー」で検索。

■問い合わせ先

五所川原労働基準監督署
労働時間相談・支援班
☎0173(35)2309

**令和6年4月1日から
相続登記の申請が義務化**

相続(遺言含む)によって不動産を取得した相続人は、その所有権の取得を知った日から**3年以内**に相続登記の申請が義務化されました。

また、遺産分割協議の成立により、不動産を取得した相続人は、遺産分割協議が成立した日から**3年以内**に、その内容を踏まえた登記の申請をしなければなりません。

正当な理由がないのに義務違反をした場合、10万円以下の過料の適応対象となります。

詳細は、法務省ホームページを確認または青森地方務局まで

10月の町税等納期

- 上下水道料金 10月分 【10/23(月)】
- 町営住宅使用料 10月分 【10/25(水)】
- 町・県民税 3期 【10/31(火)】
- 国民健康保険税 4期 【10/31(火)】
- 介護保険料 4期 【10/31(火)】
- 後期高齢者医療保険料 4期 【10/31(火)】

※【 】納期限日

マイナンバーカード休日窓口

毎月第2土曜日にマイナンバーカードの休日窓口を開設していましたが、**令和5年9月末をもって終了**となりました。

※マイナンバーカードの申請・交付等については、引き続き平日の役場開庁時間に受け付けています。

行政・人権相談

町では、町民の皆さんの行政に対する意見や要望、日頃生活する上での困り事など、さまざまな内容の相談を受けるための行政相談と人権相談を行っています。

■期 日 11月10日(金)
■相談時間 午前10時～午後3時
■場 所 国際交流会館1階 101研修室

でお問い合わせください。

■問い合わせ先

青森地方法務局 登記部

☎ 017 (776) 6231

司法書士に聞いてみよう！
相続・登記・成年後見相談会

相続・登記・成年後見に関する相談会が開催されます。

▽実施日時

11月11日(土) 10時～15時

▽相談方法

電話・事前予約不要

☎ 017 (752) 0440

WEB・予約制。「青森県司法書士会」ホームページから
面談・予約制。「青森県司法書士会」ホームページから。

▽相談員

司法書士

▽相談料

無料。具体的な手続が必要になる場合には、別途費用が必要。

■問い合わせ・予約先

(公社) 成年後見センター・リーガルサポート

☎ 017 (775) 1205

元シルクドゥソレイユパフォー
マーと一緒に楽しく身体を動かそう

トランポリン・跳び箱・マット・鉄棒などで楽しく身体を動かそう！

▽日時

11月4・11・18・25日(土)

13時30分～14時30分

▽会場

弘前市立新和小学校 体育館

▽対象・定員

未就学児・15名
(毎回先着順・事前予約制)

▽参加料

無料

※日程の中でお一人1回まで

▽持ち物

室内シューズ・タオル・飲み物

■問い合わせ先

Zストンポリングクラブ

☎ 09079300180

中高年・シニアのための
合同企業説明会

中高年・シニアの雇用に積極的な企業の担当者が、会社概要・求人内容・お仕事の内容を説明します。

▽対象者

45歳以上の就職活動中の方

▽参加企業

青森・弘前各会場15社程度

▽会場・日時

〔青森会場〕

10月25日(水)・アウガ5階

AV多機能ホール

〔弘前会場〕

10月26日(木)・ヒロロ4階

弘前市民文化交流館ホール

※いずれも13時～16時

■問い合わせ先

ネクストキャリアセンターあおもり

☎ 017 (723) 6350



町の保健
だより

乳幼児健康診査について

対象となる方には個別通知でお知らせします。年間の日程は、「鶴田町健康カレンダー」*をご覧ください。
*町ホームページにも掲載しています。

新型コロナウイルス
感染症について

町民の皆さま方には、感染防止対策にご協力いただき、ありがとうございます。

お互いを守り合う気持ちで、引き続き、場面に応じた感染防止対策へのご理解とご協力をお願いします。

【新型コロナに関する各種問い合わせ・医療機関の紹介、健康面(後遺症含む)・予防方法等の相談】

・青森県新型コロナウイルス感染症総合電話相談(24時間対応)
☎: 0570-065-965

・厚生労働省電話相談窓口

☎: 0120-565653

・役場 健康保険課 ☎: 22-2111

「冬期総合健診」のお知らせ

●健診日: 11月26日(日)、27日(月)、28日(火)

●受付: 午前8時～10時30分

●場所: 鶴遊館

●健(検)診料: 無料(オプションの前立腺がん検診は自己負担2,200円)
健診の申込みは随時受付しています。今年度対象で、夏期総合健診を受けられなかった方は、ぜひご利用ください。
※肺がん検診は行いません。

がん検診精密検査の助成について

町のがん検診で要精検になった場合、精密検査料の一部を町で助成します(最大8,000円まで)。

精密検査の対象になった方は、必ず早めに検査を受けましょう。

※検査にかかった医療費のみ対象となります(治療費は対象外)。

悩みを抱えていたら相談してみませんか?

【こころの相談窓口】

●よりそいホットライン

生活の中で困っていること等、どんな悩みでもご相談ください。

☎: 0120-279-338 (毎日24時間対応)

●こころの健康相談統一ダイヤル

所在地域の公的な相談機関につながります。

☎: 0570-064-556

(平日9時～16時、18時30分～22時)

●NPO 法人あomorいのちの電話

☎: 0172-33-7830 (毎日12時～21時)

※メール相談は「あomorいのちの電話」ホームページから入室。

【誰かに話を聞いてほしい】

●鶴田町傾聴ボランティア「つるりんの会」傾聴サロン

日時: 第1・第3月曜日(祝日除く) 13時～15時

場所: 鶴遊館 栄養指導室

☎: 0173-22-2111

(担当: 健康保険課 健康長寿班)

【有料広告】



創立30周年 ありがとうございます
～これからも地域とりんご産業発展に貢献して参ります～

地方卸売市場



株式会社 津軽りんご市場

〒038-3684 板柳町大字三千石字二湯 21-3

TEL: 0172(72)1211 FAX: 0172(72)1229

最低賃金が、ごとしも変わります。

青森県 時間額 **最低賃金** **898**円

(令和5年10月7日から)

前年比 45円^{UP} ↗

【適用される範囲等】

「青森県最低賃金」は、産業や職種にかかわらず青森県内のすべての事業所で働く労働者に適用されます。パートタイムの方、アルバイトの方も対象です。

【除外賃金】

次に掲げる賃金は、最低賃金の算定には含まれません。

- 精皆勤手当、通勤手当、家族手当、臨時に支払われる賃金
- 1か月を超える期間ごとに支払われる賃金（賞与・期末手当など）
- 時間外労働・休日労働に対して支払われる賃金及び深夜労働に対する割増部分の賃金

使用者も労働者も必ずチェック最低賃金！

最低賃金に関する特設サイト
<https://pc.saiteichingin.info/>



☆支援事業も掲載しています

■問い合わせ先：青森労働局 労働基準部賃金室 ☎：017-734-4114

令和5年度「^{はたち}鶴田町三十歳の集い」を開催します

町では、新成人を祝福し激励するとともに、大人としての自覚を促すことを目的に、令和5年度「鶴田町二十歳の集い」を次のとおり開催します。

▼日時

令和6年1月3日（水） 14：00～

▼場所

鶴田町国際交流会館ホール

▼対象者

平成15年4月2日～平成16年4月1日生まれの方

▼申込方法

- ・町内在住の方【11月1日時点で町に住所がある方】
11月上旬に案内状を発送します。
- ・町外にお住まいの方
参加をご希望の方は、下記担当まで直接お申込みください。



■問い合わせ先：鶴田町役場（教育委員会） ☎：0173-22-2111（内線215）

歴史文化伝承館（旧水元小学校）イベントのお知らせ

《津軽富士見湖周辺のいきものたち展》

展示ギャラリー活用委員会特別企画展として、富士見湖に飛来する渡り鳥や周辺に生息する小動物等の写真を展示しています。

日時 10月16日（月）～10月31日（火） 9：00～16：00

場所 鶴田町歴史文化伝承館 展示ギャラリー ☎：0173-22-2692

※展示期間は都合により変更となる場合がございますので、予めご了承ください。



第40回鶴田町町民文化祭・いのちのまつりのお知らせ

今年も、イベント盛りだくさんの町民文化祭・いのちのまつりが開催されます。
イベント内容など、詳細については決定後に每户配布でお知らせします。

▼町民文化祭

日時：11月18日（土）9:00～18:00、19日（日）9:00～16:00
会場：公民館、体育センター ほか

▼いのちのまつり

日時：11月18日（土）9:30～16:00、19日（日）9:30～15:00
会場：鶴遊館



■問い合わせ先

町民文化祭：教育委員会 社会教育班 ☎：0173-22-2111（内線211）
いのちのまつり：健康保険課 健康長寿班 ☎：0173-22-2111（内線131）



稲わらは焼かずには有効利用しましょう！



稲わら焼きの煙は

- ・道路の視界不良によって、重大な事故を引き起こす原因となります。
- ・目やノドを痛め、特に体の弱い方や病気の方に被害が及ぶこととなります。
- ・観光イメージを損ない、地域のマイナスイメージにつながります。

稲わらは貴重な有機資源です。稲わらを有効利用しましょう。

◆稲わら焼却防止活動

職員が巡回パトロール・戸別訪問を実施し、有効活用等に係る指導・助言や相談窓口も行っています。

◆稲わらふりーでん

生産者の協力により、無料で稲わらを提供します。「稲わらふりーでん」のノボリ旗が設置してある田んぼからご自由にお持ちください。

◆稲わらはすき込んで活用

稲わらのすき込みは、作土層の増大や土壌窒素の増加など、土壌の改良に堆肥とほぼ同じ効果があります。

■問い合わせ先：鶴田町役場 産業課農業振興班 ☎：0173-22-2111（内線292）

【有料広告】

現金買取 鉄・非鉄・農機具類
株式会社 高橋商事 五所川原営業所

引取りもご相談ください

つがる市柏鷲坂清見 71-16



TEL 0173-26-7576



危険な道路を確認 道路交通診断

10月2日（月）、町交通安全対策協議会による道路交通診断が行われました。

道路交通診断は、住民から要望があった危険な道路を関係者が現地を訪れ、道路の状況を確認し適切な対策を話し合います。

今回は要望があった4箇所の道路診断を行い、カーブミラー設置の有無や横断歩道の白線のラインの引き直しの必要性を確認していました。



▲要望があった道路を確認する関係者

交通上危ない道路がありましたらお知らせください

町では、町民のみなさまの安全と安心を守るため、身の回りの交通上危険な道路の報告を受け付けています。

日常生活で「危険だ!」と思われる場所や、自動車運転中または歩行中に「ひやりとした!」「はっとした!」場所がありましたらお知らせください。

要望例

- ・見通しが悪いのでカーブミラーを設置してほしい
- ・横断歩道の白線が消えている
- ・ガードレールが破損している 等

■問い合わせ先：町民生活課くらしの窓口班 ☎：0173-22-2111（内線151）

『建築大工技能検定実技試験対策講習』受講生募集

在職中の方を対象とした技能検定対策講習を実施します。

- ▼日時：【現寸図・墨付】12月11日、13日、15日、18日、20日 18：00～21：00
【加工・組立】 1月10日、12日、15日、17日、19日 18：00～21：00
- ▼場所：弘前高等技術専門学校（弘前市緑ヶ丘1-9-1）
- ▼定員・受講料：各10名・1,300円
- ▼募集期間：【現寸図・墨付】11月7日～11月17日
【加工・組立】 11月7日～12月11日

▼申し込み方法：

FAX・郵送または電話でお申し込みください。（募集締切日必着）

※受講申込書はホームページからダウンロードできます。詳細はホームページをご覧ください。

■問い合わせ先：弘前高等技術専門学校 ☎：0172-32-6805 FAX：0172-35-5104

建退共制度をご存じですか？

建退共制度は、事業主の方々が、労働者の働いた日数に応じて掛金となる共済証紙または退職金ポイントを積み立て、その労働者が建設業界で働くことをやめたときに建退共から退職金を支払う、いわば業界全体での退職金制度です。

▼特徴

- ・国の制度なので安全、確実、簡単に手続きができます。
- ・掛金の一部を国が助成。
- ・掛金は事業主負担ですが、法人は損金、個人では必要経費として扱われ、税法上全額非課税となります。
- ・事業主が変わっても、退職金は企業間を通算して計算されます。

※制度の詳細については、建退共ホームページをご覧ください。

■問い合わせ先：建退共青森支部 ☎：017-732-6152

国際交流員公式Instagramを開設しました!

鶴田町国際交流員のアネイス・パッテンさんがInstagramアカウントを開設しました。

鶴田町の魅力や日本とイギリスの文化、国際交流員の活動などを楽しく発信していますので、皆さんぜひご覧ください。

【掲載内容】

- ・国際交流員目線から見た、鶴田町の魅力や暮らし
- ・日本とイギリスの文化の違い
- ・鶴田町国際交流事業に関連する情報



@TSURUTA_OR

21世紀の町の担い手たち

家族からのメッセージ



令和5年7月に出生届けがありました赤ちゃんをご紹介します。



いねい
衣寧ちゃんへ

ゆず姉ちゃん、いっぱい可愛がってくれて嬉しいね♥
姉妹仲良くスクスク成長してね☆
安田 寿貴・知世さん(駅東町)



れい
瀧生ちゃんへ

元気に産まれてきてくれてありがとう！
いっぱい笑って過ごそうね😊
瓜田 洋平・みうさん(寺町)



あおな
蒼菜ちゃんへ

いっぱい笑ってすくすく大きくなあれ！！

池田 義行・有沙さん(公園通り)



鶴の舞橋 秋まつり

日程 11月3日・4日

【ライトアップ期間】
10月28日～11月4日

会場 富士見湖パーク



10/28・29、11/3・4

自衛隊や消防、
警察などの
働くクルマが集合！

働くクルマ展示ショー



10/28

ライトアップ期間中
遊歩道に飾る
ランタンを作ります

手作りランタン製作体験

10/28～11/4



スタンプラリー

10/28・29、11/3・4



フードコート

※詳細については、広報つるた10月号折り込みチラシをご確認ください。

■問い合わせ先

鶴田町観光協会 ☎：0173-22-3414

ハサミで切り取ってお使いください。



食改
おすすめ
レシピ

青森の郷土料理/食生活改善推進協議会「みつば会」監修

紅生姜入りいなり寿司

1個分：179kcal 炭水化物34.9g たんぱく質3.9g 食塩相当量1.03g

今回は昔懐かしい「おいなりさん」です。甘くて紅生姜がピリツときいて、つい食べてしまいます。作って見ると砂糖の量に驚きますが、それがおいしいし、懐かしいという声が聞こえてきます。ぜひ、お試しください。

◆作り方

- ① 米と一緒に洗い、水を少なめに入れて30～40分浸す。炊く直前に昆布を入れ、炊飯する。
- ② 油揚げの上に菜箸をあて、上下に転がす。半分に切って開く。
- ③ 鍋にお湯を沸騰させ、②の油揚げを入れ、5～10分ゆでて油抜きをする。ザルにあけて水気をきる。
- ④ 鍋にBの調味料を入れ、火にかけかき混ぜる。
- ⑤ 砂糖が溶けたら③の油揚げを入れて落とし蓋をし、汁がなくなるまで弱火で煮る。粗熱を取りながら上下を返して味をしみ込ませる。
- ⑥ ①のご飯が炊き上がったたら、昆布を取り出し、ご飯の上にAの砂糖と塩をまんべんなく敷き詰めて蒸らす。
- ⑦ 大きめのボウルにあげ、温かいうちにAの酢を入れ、ヘラできるようによく混ぜる。刻んだ紅生姜を加え、さらに混ぜて粗熱を取る。
- ⑧ 油揚げの汁気を少し切り、⑥の酢飯を詰める。

★ポイント

もち米だけだとトロっとやわらかく、うるち米を入れることで適度なかたさになります。油揚げは前日に煮ておくと味が落ち着きます。また、残った油揚げは、そうめんを茹でて、麺つゆで味付けしたのを詰めてもおいしいです。



◎材料(20個分)

もち米 …… 3合 うるち米 …… 1合
水 …… 3.5合分 昆布 …… 10cm

A 砂糖 …… 150g 塩 …… 小さじ1/4
酢 …… 100ml

紅生姜 …… 200g 油揚げ …… 10枚

B 水 …… 400ml 砂糖 …… 70g
しょう油 …… 大さじ3