

みんなが笑顔に「子どもの祭典」

11月3日（金・祝）、町子ども会育成連絡協議会による「子どもの祭典」が町公民館で4年ぶりに開催され、町内の子どもたち約120人が参加しました。

祭典では、鶴田町ジュニアリーダーズクラブ「HIZURU」が中心的な役割を果たし、イベントの進行を行っていました。始めに子どもたちとジュニアリーダーたちが一緒に体を動かすさまざまなゲームを行い、打ち解けていました。そのほか輪投げなどのゲームコーナーやビンゴ大会が行われ、会場は子どもたちの笑顔と笑い声でいっぱいでした。



ゲームコーナーのボウリングに挑戦する子どもたち



富士見湖パーク周辺の清掃活動を行う参加者

電力関係会社が環境美化活動を

東北電力ネットワーク五所川原電力センターは11月14日（火）、富士見湖パークで清掃活動を行いました。

同センターは西北五地域で災害復旧の活動をする場合、同パークの駐車場などを拠点とする協定と町と結んでいます。このこともあり地域貢献活動の一環で、毎年清掃活動を行っています。

この日は同センターのほか、ユアテック五所川原営業所、東北電気保安協会五所川原営業所、東北送配電サービス五所川原営業所から約10人が参加。観光シーズンが一段落した富士見湖パーク周辺の清掃活動行っていました。

リンゴとミカン農家が互いの収穫を助け合う

鹿児島県さつま町のミカン農家8人などが、11月10日から16日まで鶴田町に滞在し、りんごの収穫作業を行いました。

これは他産地・他産業との連携による労働力確保を支援する国の「農業労働力産地間連携等推進事業」を活用した試みで、ミカン農家らは鶴田町内の2生産者のりんご園で農作業に当たりました。

11月25日には鶴田町の農家ら5人がさつま町を訪れ、ミカンの収穫作業に当たりました。



鶴田町を訪れたさつま町のミカン農家



Vol.61（筆：葛西あゆみ）

スチューベン農家になるべく日々師匠の教えを乞う日々です。晴れた日は枝切り、雨や雪の日は選果、箱詰め、出荷などを教わっています（11月末現在）。

柿をたくさん頂いたので、はじめて渋抜きと干し柿づくりをしました。干し柿を使った料理も色々作ってみたいです。

先日移住者向けの講習会で、雪道の「滑り」を安全に疑似体験できる特別な車、『スキッドカー』に乗ってきました。カーブでスピンして一回転、発進は滑って進まず、停止でブレーキが利かない、という「滑り」を体験しました。たくさん冷や汗をかきましたが、実際に雪道を走る前に貴重な経験ができました。

弥生画（元町）の制作を少しでも手伝わせて頂いております。来年もよろしくお願い申し上げます。



▲①柿の渋抜きの様子 ②スキッドカー
③弥生画制作を行う葛西さん



Facebook



Instagram

地域おこし協力隊の活動内容は、各種SNSでも確認することができます。



りんごを寄贈したみどりの会の会員たち

学校給食にりんご寄贈 みどりの会

町の農業後継者団体「みどりの会」(田澤貴裕会長)は11月17日(金)、子どもたちに地元産のりんごを食べてもらいたいと、会員が生産したサンふじ32箱(約640kg)を町教育委員会に寄贈しました。

同会は子どもたちに地産地消や農業について理解を深めてもらいたいと、2005年から毎年りんごを寄贈しています。

田澤会長は「猛暑の影響で収量は減少したが、おいしいりんごができた。子どもたちがいっぱい食べてくれたらうれしい」と話していました。

「いい夫婦の日」結婚50年を祝う金婚式

「いい夫婦の日」に合わせて11月22日(水)、町国際交流会館ホールで金婚式が開かれ、町内に住む結婚50周年を迎えたご夫婦へ相川町長から顕彰状や記念品が贈られました。

対象は1973年4月1日から74年3月31日までに婚姻届を提出した夫婦58組で、うち11組が式に出席しました。相川町長は「50年という長い歳月を共に歩まれ、めでたく金婚式を迎え誠にありがとうございます」とあいさつ。



相川町長から顕彰状と記念品を贈呈されるご夫婦



弥生画制作の準備を行う住民たち

伝統文化 弥生画制作開始

11月下旬、山道町内会が年末奉納のための弥生画制作を開始しました。

弥生画は町に約200年以上前から伝わる文化で、アズキやナタネなどの種子10数種類の穀物を着色等は一切せず、画額に一粒ずつ貼り付けて一枚の絵を仕上げる、五穀豊穡を願う全国でも鶴田町でしか見ることができない伝統文化です。

現在、町内では山道町内会と元町弥生会2つの団体が伝統を引き継いで制作しています。

今月のライス☆シェアメニュー ホタテとえびの和風パエリア (厨房のアリスさん投稿)



町では、お米のさらなる消費拡大・地産地消を図るため、お米を使った料理の投稿を随時募集しています。

詳細はこちらより
ご確認ください▶



作り方

- ① シーフードミックスは解凍し、キッチンペーパーで水分をとっておく。
- ② 野菜を切る。(ブロッコリーは小房に切り分け、玉ねぎはみじん切り、ミニトマトはへたを取る)
- ③ ホットプレートにサラダ油を入れて中温に熱し、玉ねぎがしんなりするまで炒める。
- ④ 米を加え、透明になるまで炒める。
- ⑤ ★を加えて軽く混ぜ、米を平らにならす。
- ⑥ ひと煮立ちしたら蓋をして低温で10分加熱する。蓋を取り、ホタテ、えび、ミニトマトを加えて蓋をし、5分加熱する。火を止め、10分ほど蒸らす。

材料(4人分)

- ・県産米 …………… 2合
- ・シーフードミックス(ホタテ・えび) …………… 8個
- ・ブロッコリー …………… 1/2個
- ・玉ねぎ …………… 1/2個
- ・ミニトマト …………… 8個
- ・サラダ油 …………… 大さじ1

- ★
- ・水 …………… 360cc
 - ・めんつゆ …………… 大さじ1
 - ・塩 …………… 少々

レモンを散らすと
さっぱりするよ!

