

# やすらぎ

2022.6

June

Vol.88



板柳町ふるさとセンター

世界各国のりんごを栽培している品種見本園、りんごの全てがひと目でわかるりんご資料館、そしてりんご加工場、りんごが素材の創作工房など、生きたりんごの博物館として進化を遂げている、板柳町ふるさとセンター。

品種見本園には現在134品種のりんごの木が植えられ、花咲く頃には白い花から淡いピンク色の花まで品種によって異なる表情を見せてくれた。マメコバチ感謝祭の頃、地元りんご園では肉を焼いて花見を楽しんでいるという。

工芸館では、りんご草木染め、りんご菓子、りんごの皮を編み上げる林寿、りんごの木の灰で焼く陶芸など、予約をすれば、りんごにこだわったいろんな体験にチャレンジできる。

ほかにも、鯉に餌をあげたり、足湯に浸かったり、子どもたちは新設された遊具に夢中だ。

人気のミニトマト収穫体験は、7月下旬まで4種の完熟ミニトマトのもぎ取りができる。

そして、ふるさとセンターから2・1キロの遊歩道・中央アップルモールをゆるり歩けば、りんごの街路樹の間を巡りながら、りんごや町の文化と歴史が学べるようになっていく。ちよつと寄り道をして岩木川の河川敷まで進めば、雄大な岩木山が私たちを迎えてくれる。

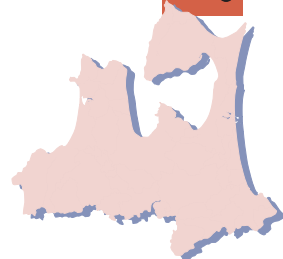
散策に疲れたら、新しくなった青柳館の温泉大浴場でリフレッシュ！泊まりたい人にはコテージがおすすめです。

学んで、遊んで、泊まれるりんごの里で、この夏はのんびり過ごしてみたい。



# 夢は、隅田川の屋形船で「しらうお」交流 子どもたちに、地元ゆかりの魚を知って欲しい！

東北町のNPO法人「小川原湖しらうお研究会」理事長 蛭名 正直 さん（72歳）



青森県最大の湖、小川原湖。かつて、生きたまま捕獲するのは不可能と言われた「白魚（しらうお）」の活魚化を成功させ、踊り食いを実現。現在は、地元の子どもたちにしらうおの学習会を開催しているほか、絶滅してしまった東京・隅田川にしらうおを復活させようと尽力しているのが、「小川原湖しらうお研究会」理事長の蛭名正直さんだ。



旧上北町生まれの蛭名さんは、高校を卒業後、神奈川県横浜市にある牛鍋の老舗「荒井屋」へ就職。料理長まで務めるが、いずれ自分の店を持ちたいとの願いを叶え、長男の小学校入学を機に31歳で帰郷。居酒屋れすとらん「えび蔵」をオープンさせた。

「和牛を使った料理のほか、刺身も提供していたのですが、当時、商工会の講演に訪れた東京の講師に言われたんです。地元の郷土料理を食べたいと思って来たのに、出されたのはどこにでもある料理だと。ムツとしながらも以前から考えていた地元の食材を使った料理を開発しようと動き出しまし

た」と明かす。小川原湖は宝の湖。横浜時代から考えていた「しらうお」を生きたまま提供したいと漁協に行くが「繊細すぎる魚ゆえに、首都圏の業者が何度もやってみたが無理だったと言われました。そこで町から補助金を受け、それを活用して漁協と飲食店、旅館のメンバーを集めて、しらうお活魚研究会を立ち上げ研究を始めました」と蛭名さん。

当時、踊り食いされていたのはハゼ科の「素魚（しろうお）」。小川原湖で獲れるのはサケ科の「白魚（しらうお）」。全くの別物。漁期は4月から6月と9月から翌年3月で、小川原湖の「しらうお」は全国一の漁獲量を誇る。江戸時代には隅田川でもとれ、頭の模様が葵の御紋に似ていたことから、徳川家の魚として献上されていた高級魚だった。「高校時代、生物部の部長

として小川原湖の生態を研究した経験を活かし、しらうおを生きたまま新鮮な状態に保ち、踊り食いができるよう、漁獲方法から、水温、塩分濃度など、何年も地道に研究を重ねました」と打ち明ける。そして2001年ようやく踊り食いを実現させた。「世界でも、東北町だけで味わえるって凄くないですか」と胸を張る。

2012年11月には、隅田川の水質向上に取り組む「隅田川市民交流実行委員会」から声がかかり、小川原湖でとれた「しらうお」約50匹を隅田川に放流した。「しらうお」を発泡スチロールに入れて、新幹線で大切に運びました」とエピソード。2019年12月には、隅田川に1万匹放流を実現させた。

現在は、2013年に結成したNPO法人「小川原湖しらうお研究会」のメンバー約30人で、さまざまな活動を展開している。

地元の上北小学校で継続している「しらうお」観察会もそのひとつ。「体が透けているから生態観察にはぴったりの。でも知って欲しいのは、小川原湖に、日本一のしらうおがいるんだということ。自分達が生まれ育った地域を誇りに思っているのです」と



小川原湖でとれたしらうおを隅田川へ放流

話す。

ほかにも「しらうお」を展示している水族館が全国で2館しかないと知れば、自ら東京の水族館に売り込んで、品川の水族館に展示してもらった。

大変なのは「資金繰りだけ、あとは全部楽しいよ」と笑う。「いつか東京の子どもたちにも、しらうお観察をさせたい。だって徳川家康が愛した魚なんだから。そして将来は青森からツアーを組んで、東京にある白魚稲荷神社を参拝。隅田川の屋形船で、しらうお料理を食べて、生きたしらうおを放流したい。逆に東京からは、しらうおの産地・小川原湖をめぐるツアーができたらいいなあ」と夢を膨らませていく。

命を踏み鳴らして踊る  
真っ直ぐなあぜ道を歩むように

## フラメンコ舞踊家 工藤 朋子 さん（五所川原市出身）

工藤朋子さんの踊るフラメンコを目にした時、自分が抱いていたフラメンコのイメージや想定が崩れていった。自由で力強く、ワイルドでありながら、たおやかでやさしい。

工藤さんが所属するフラメンコ舞踊団の公演「悠久に遊ぶ」が3月、渋谷の大和田伝承ホールで行われた。篠笛、和太鼓、津軽三味線、箏、箏篋に笙という和楽器とフラメンコが融合し、喜びや哀しみ、希望や祈り

のようなものが鼓動となって舞台から押し寄せてきた。津軽三味線とフラメンコの競演に「ブラボー」と思わず声が出た。

工藤さんがソロを披露した「宮城長持唄」。篠笛と民謡に呼応し、工藤さんが見せた天真爛漫さと野性味、おかしみ。ディスカッションを重ね、フラメンコが持つリズム、ガロティンの牧歌的で楽しい雰囲気と民謡を違和感なくコラボさせていった結果だ。

集団に出会えたことが幸せ」と話す工藤さん。

撮影・写真家・竹下智也

「演出家と音楽監督に振り付けしてもらったフラメンコに、手踊りや盆踊りを取り入れ、アレンジしてみました。和との融合で生まれた踊りです。湧き上がるものを表現していくのがフラメンコ。個性的なフラメンコ

集団に出会えたことが幸せ」と話す工藤さん。フラメンコとの出会いが工藤さんの人生を変えた。五所川原高校旧看護科を卒業し、市内で准看護師として働く日常の中、たまたまテレビで目にしたのが、現在所属するフラメンコ舞踊団「アルティソレラ」の踊りだった。フラメンコ舞踊家になりたいという思いが湧き上がったという。両親は猛反対だったが、准看護師として働いてお金を貯め、20歳で上京。同団でレッスンを受けながら、東京でも准看護師として働く日々。精進を積み、フラメンコ界の3つの大きな賞を受賞。両親も工藤さんの熱意を理解し、応援してくれることも大きな励みとなった。

2013年、初リサイタル「あぜ道」を開いた。そのパンフレットが面白い。表面には真っ直ぐ続くあぜ道、裏面には掌に包まれて踊る工藤さんの姿がある。掌の写真は現在99歳になる愛子お祖母さんのもの。



「故郷五所川原に帰り、自分で撮影した写真を使いました。岩木川の土手に続く道は、小学校の通学路でした。広い世界に続く、真っ直ぐなあぜ道のように、自分のフラメンコ人生を進んでいきたいという気持ちを含めました」

2018年には、文化庁新進芸術家海外研修でスペインに留学し、フラメンコの基礎、歴史、振り付けの仕方などさまざまなことを学んだ。

「フラメンコは即興。一瞬一瞬に生まれていく芸能。歌やギターを聴き、どんな音楽や旋律が来ても大丈夫なように、自分の引き出しから取り出して踊ります」

工藤さんがフラメンコを踊ると、ねぶたが見えると言われるという。「祭りが好きだった子供の頃とフラメンコが好きという気持ち繋がりますね」と笑う工藤さん。

スペインにも朝から晩まで踊りあかす祭りがあるという。その曲がかかると思わず踊ってしまう、人々の中にあるエネルギー。踊る、跳ねる、熱いパッションがスペインと青森に共通しているのかもしれない。

「フラメンコのカンテ、歌は、生き抜いてやるぞという叫び。足のリズムは命を踏み鳴らしています。青森の祭りにも共通する情熱かもしれませんね」

11月には久しぶりのソロリサイタルを開催する。津軽三味線世界大会で連続優勝し、殿堂入りを果たした津軽三味線奏者浅野祥さんとのコラボをはじめ、他ジャンルの楽器との共演を含めた、ひと味異なるフラメンコを披露したいと準備をしている。

「故郷青森でリサイタルを開くのが夢です。愛子おばあちゃんにも長生きして、私の踊る姿を見てもらいたい。ワ・ラッセの人形ねぶたの前でフラメンコを踊れたらなあ」と夢は膨らむ。あぜ道の先には何があったのでしょうか？と尋ねてみた。

「あぜ道はまだまだずっと続いていくのだと思います。尽きることなく永遠に踊り続けていきたいですね」

命を踏み鳴らし、しなやかに、力強く踊っていく工藤さんの姿が目に見えそうだ。







もだし  
ホタルの里 萌出



街角インタビュー



道の駅 おがわら湖 湖遊館

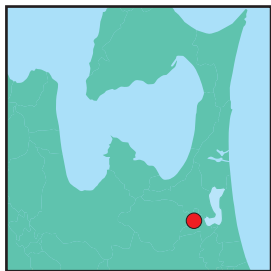


日本中央の碑保存館



東北町歴史民俗資料館



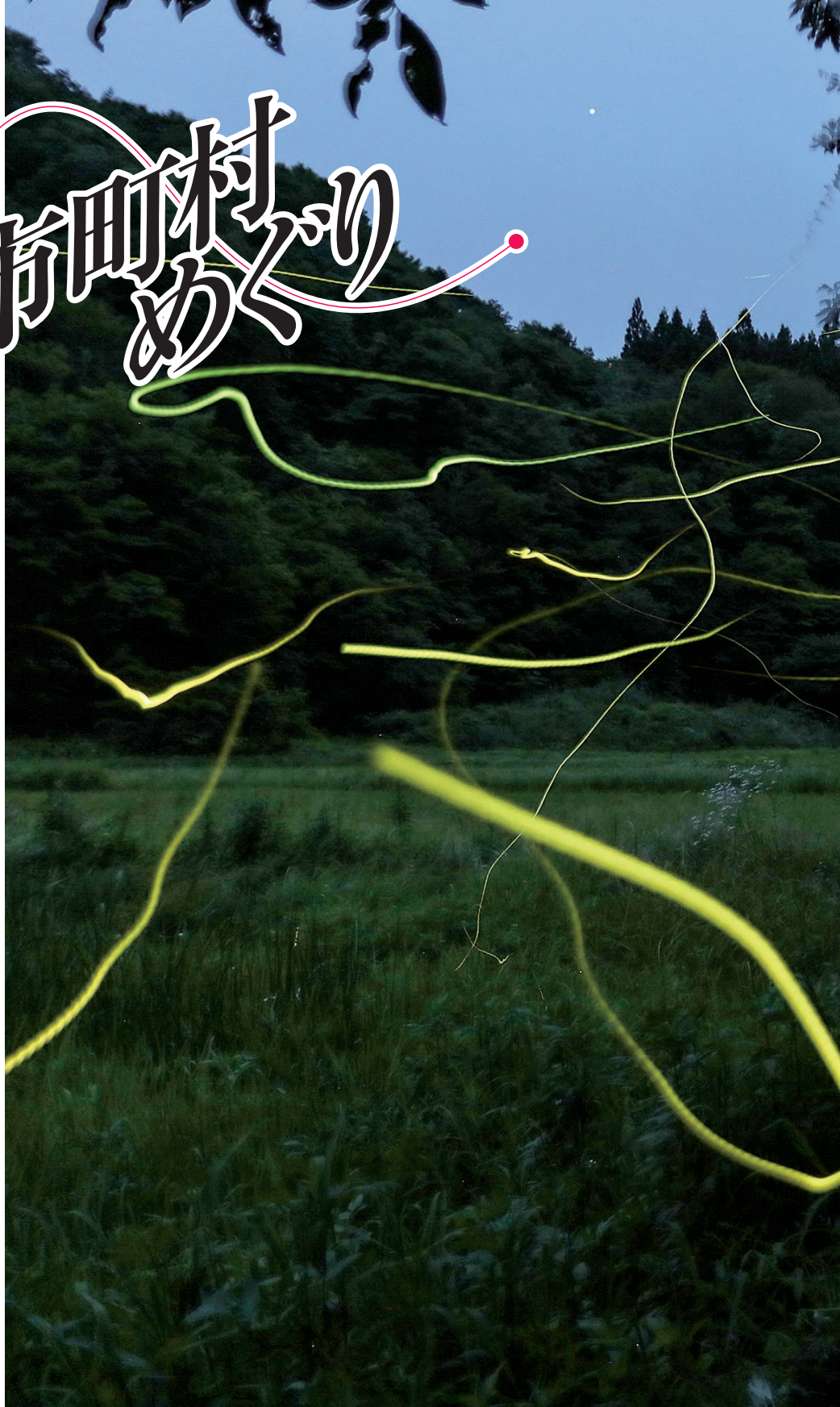


## [東北町]

# 市町村めぐり

青森県で、いちばん大きな湖・小川原湖にいだかれ、みどりの大地が広がる東北町は、面積約326平方キロメートル、人口約16,800人。八甲田山系から続く、丘陵と台地の町だ。夏、萌出地区「ホタルの里」ではきれいな場所にしか棲めないというゲンジボタルとヘイケボタルの美しい光景を、ゆつくりと眺めることができる。保育園の子どもたちは、愛好会の人と一緒に川に餌を放流し、お泊まり保育で鑑賞に訪れる。

小川原湖の側にある、道の駅おがわら湖湖遊館には「宝湖」と呼ばれる湖の恵みと、佃煮などの加工品から、ナガイモ、ニンニク、ダイコン、ゴボウなど季節の新鮮な野菜や、お惣菜などがズラリと並び。そして町には、古代史を物語る日本中央の碑が残されている。日本中央の碑保存館で、悠久の浪漫にひたつてみたい。歴史民俗資料館には、氷河時代に生息していたナウマン象が、時空を超えて蘇った姿を見せてくれる。美しい小川原湖と、幻想的なホタル、泉質の異なる温泉…。東北町は、爽やかな風に吹かれてリフレッシュできる、心の故郷だ。



### 道の駅おがわら湖湖遊館

駅長 木村 大丈さん

淡水と海水が混じり合う「宝湖」と呼ばれる小川原湖でとれた、シジミ、シラウオ、ワカサギ、モクスガニをはじめ、農産物ではナガイモ、ニンニク、ダイコン、ゴボウなど、湖と大地の幸に恵まれた東北町ならではの、新鮮な食材や加工品を販売しています。

JA女性上北加工部会で作った「ながいもドーナツ」、産直友の会が作ったお惣菜は大人気です。レストランで味わう「しじみラーメン」も美味しいですよ。

7月から8月は湖水浴や、道具を使わなければシジミ獲りも楽しむことができます。癒しのリゾート小川原湖ふれあい村にはケビンハウスやオートキャンプ場もあるので、ぜひ遊びに来てください。

湖といで湯の里・東北町は、自然に恵まれた、とてもいい町です。



### 東北ほたる愛好会

会長 萌出 定美さん

地域の子どもたちにホタルが飛び交う景色を楽しんで欲しい、自分たちが子どもの頃に見ていたホタルを次の世代に残したいと想い、東北町萌出地区「ホタルの里」で7年前から活動を行っています。

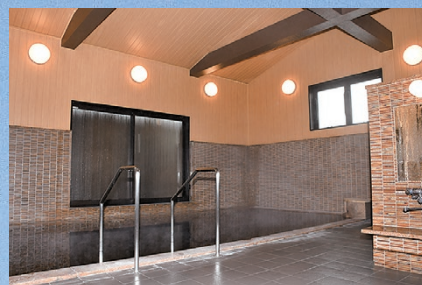
現在会員は10人。ホタルはきれいな水辺でしか生息できないので、ホタルの幼虫の餌になるカワナが生息しやすい環境整備や放流を続けています。ここでは、大きなゲンジボタルと小ぶりなヘイケボタルの両方を見ることができるとです。ゲンジは6月下旬から7月中旬、ヘイケは7月上旬から8月中旬で、両方見れる7月には600匹ものホタルが、夜空を幻想的に明るく照らします。コロナで祭りはできないけれど、自由に見に来てくだい！



特集

# おら は か

■撮影地／板柳町ふるさとセンター  
■お問い合わせ／  
板柳町ふるさとセンター総合案内所  
■TEL／0172-72-1500



## 青柳館ふるさと温泉

2020年(令和2年)にリニューアル。温泉に含まれる「メタケイ酸」が豊富で、保湿性が高く、美肌効果が期待できます。大浴場のほかに、サウナ・家族風呂・足湯も人気です。



## 青柳館レストラン

りんごにちなんだメニューを用意。各種宴会の予約も行っています。



## 鑑賞池

鑑賞池ではコイを飼育しているほか、エサも販売。飛び跳ねるほど元気なコイが、いつでもあなたを待っています。

## 工芸館

りんごジュースなど、りんごワーク商品の販売はもちろん、りんご草木染、りんご菓子、林寿、陶芸の4つの工房があり、見学や創作体験ができます。工房で作られた製品の販売も行っています。

## 中央アップルモール

ふるさとセンターから続く、約2.1キロメートルの散歩道です。歩きながら、りんごのこと、町の歴史、文化などを学ぶことができます。10月上旬に開催される「まるかじりウォーク」コースの一部にもなっています。





### 本館・りんご資料室

りんごのすべてがひと目でわかる「りんご資料室」では、りんごの歴史、栽培の四季、りんごの品種などをわかりやすく紹介。りんごに関する資料や道具、製品なども展示しています。

### コテージ(全6棟)

木のぬくもりに満ちた、総ひばづくりの冷暖房完備コテージです。ひねるだけで温泉が出るヒバのお風呂が、滞在をさらに快適なものにしてくれます。



行楽シーズン到来！  
今年の夏は、板柳町ふるさとセンターで  
いろんなことにチャレンジしてみませんか？  
創作や収穫体験、ウォーキングのあとは、  
ゆったり温泉に浸かるのが最高です！！

学んで、遊んで、泊まれる、  
りんごの里板柳町ふるさと  
センターへ行こう！



### りんごもぎとり体験

10月中旬から11月中旬までの間、新鮮な本場のりんごの、もぎ取り体験ができます。昔の品種や外国の品種、今後、有望な品種など、多くのりんごの木を見学することができます。



### ミニトマト収穫体験

3月初旬から7月下旬まで、温室ハウスでは、さまざまな品種のミニトマトが収穫体験できます。



### 遊具

新しくなった、子どもたちが楽しめる遊具や、バッテリーカーも評判です。



# 健康

## 84 手足口病

手足口病は、手足や口の中になどに水疱性の発疹が出て、ウイルスの感染で起こる感染症です。子どもを中心に夏に流行すると言われています。

感染経路は、飛沫、接触、便の中に排泄されたウイルスが口の中に入って感染するそうです。保育施設や幼稚園などでは子ども同士の距離が近く、濃厚な接触が生じやすい環境であること、衛生観念がまだ発達していないことから、施設の中で手足口病の患者が発生した場合、集団感染



が起こりやすいといわれています。

症状は、感染してから3日から5日後に、口の中、手のひら、足底や足背などに2〜3mmの水疱性発疹が出るのが特徴です。

発熱も見られますが、あまり熱が上がらないことがほとんどで、高熱が続くことは通常はありません。ほとんどの人は、数日間のうちに治る病気です。

しかし、ごく稀に、髄膜炎、小脳失調症、脳炎などの中枢神経系合併症のほか、心筋炎、神経原性肺水腫、急性弛緩性麻痺など、さまざまな症状が出る場合があります。

また、手足口病の典型的な症状が見られず、重症になることもあるので気をつけてください。手足口病にかかった子どもの経過を注意深く観察し、合併症に注意しましょう。



手足口病に特效薬はなく、特別な治療方法はありません。基本的には軽い症状の病気なので、経過観察を含め、症状に応じた治療となります。

髄膜炎や脳炎など中枢神経系の合併を起こさないよう、経過観察をしっかりと行い、高熱が出る、発熱が2日以上続く、嘔吐する、頭を痛がる、視線が合わない、呼びかけに答えない、呼吸が速くて息苦しそう、水分が取れずにおしっこがでない、ぐったりとしているなどの症状がみられた場合は、すぐに医療機関を受診してください。



### 手足口病の予防方法



働き盛りのお父さんやお母さんにとって、子どもの病気は最も気を使うことのひとつ。手足口病に有効なワクチンはなく、発病を予防できる薬もありません。治ったあとでも、比較的長い期間、便などからウイルスが排泄されることがあり、感染しても発病はせず、ウイルスを排泄している場合もあります。

手足口病は、発病しても、軽い症状だけで治ってしまうことがほとんどで、これまでに、多くの子どもたちがかかって、免疫をつけてきた感染症です。



感染対策としては、接触感染を予防するため手洗いをしっかりとすることが重要です。また排泄物も適切に処理することで防ぐことができます。

手洗いは流水と石けんで、十分に行ってください。また、タオルの共用はNGです。日頃から、しっかりと手洗いで手足口病を予防しましょう。





# あいちゃんの読んで得だね!

今回「やすらぎ」の取材で訪れた板柳町と東北町の、とっておき情報をお届けします。

## 「いたや毛豆」

### 《板柳町》

みなさんは「いたや毛豆」を知っていますか? 「いたや毛豆」は青森県津軽地方独特の枝豆で、甘みのある豊かな味わいから、門外不出の「幻の毛豆(けまめ)」と称されてきました。

その毛豆を、板柳町の数軒の農家でのみ栽培したものが「いたや毛豆」です。

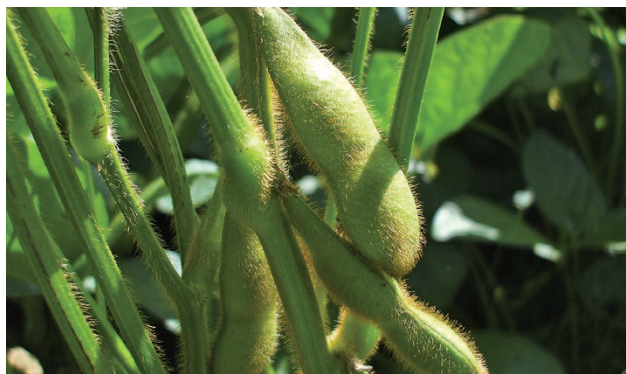
9月中旬～10月上旬に収穫のピークを迎え、数量限定で板柳町ふるさとセンターにある「とれたて市」で販売しています。

「とれたて市」では、りんごをはじめ、野菜、果物、生花や漬け物、その他の加工品など、地元・板柳町で生産された、とれたての新鮮な農産物を、作った農家の人が直接販売している市場です。

ぜひ、立ち寄ってみてくださいね。



とれたて市



いたや毛豆

#### いたや毛豆

■お問合せ／板柳町農産物直売アンテナショップ「とれたて市」  
TEL 0172-73-3293

## 「しじみラーメン」

### 《東北町》

全国有数の漁獲量を誇り、地域の特色ある農林水産物や産地をブランドとして保護する「地理的表示保護制度(GI)」にも登録されている「小川原湖産大和しじみ」。その旬は、身が引き締まり旨味が凝縮する1月から2月の「寒シジミ」と、産卵期で身が大きく出汁や旨味が濃厚になる7月から8月の「土用シジミ」です。

小川原湖のシジミは「食べるシジミ」をキャッチフレーズに、5年ほどかけて殻長15ミリメートル以上に成長させたシジミを漁獲しているの、粒がとても大きいのが特徴。

そんな小川原湖のシジミで作ったのが「しじみラーメン」です。道の駅おがわら湖のレストランでは、いちばん人気のメニューとなっています。中でも粒の大きい「特撰しじみラーメン」は数量限定! ぜひ一度、味わってみませんか!



小川原湖産大和しじみ



特撰しじみラーメン

#### しじみラーメン

■お問合せ／道の駅おがわら湖 湖遊館  
TEL 0176-58-1122



んじゅうを甘じょっぱいしその葉で包んだ「うめぼし」など、日々のお茶菓子や贈答にぴったり。



♥(一財)板柳町産業振興公社りんごワーク研究所(りんご加工品)【販売先:りんごワーク研究所オンラインショップ <https://www.ringo-work.com/>】

板柳産の紅玉りんごを中心に数品種の樹上完熟りんごをブレンドした、ストレート果汁100%の「完熟アップルジュース オリジナルブレンド」、ふじをはじめとした完熟りんごを、そのまますりおろした低糖度の「完熟アップルジャム」です。まるでりんごをまるかじりしたような、りんご本来の味わいを楽しんで!



♥OUKA (にんにく加工品)【販売先:とれたて市 Tel: 0172-73-3293】板柳町内で自家栽培したにんにくを16日かけて黒にんにくに加工した「AOMORI黒にんにく」と、青森県産天然はちみつに自家製黒にんにくを漬け込んだ「ブラックハニー」。黒にんにくは1日1片で、十分な栄養素摂取が期待できるそうです。



♥いっちゃん林檎農園(りんご加工品)【販売先:自社HP <https://icchanringo.thebase.in/>】葉とらずサンふじ、紅玉、ぐんま名月をブレンドしたプレミアムりんごジュース「黄金の至福」は、甘味と酸味が上品で爽やかな美味しさ。また、中まで赤い果肉の品種をまるごと搾った「紅の夢」と「美紅の雫」はすっきりした爽やかな味わいです。ぜひ一度、飲んでみてくださいね。



## 《東北町》

♥道の駅おがわら湖【Tel: 0176-58-1122】には、美味しいものがいっぱい!

♥「八甲田山のソフトクリーム」は、東北町産の「あおい森の牛乳」を使った牛乳ソフト。濃厚なのに、優しい味がしました。



♥道の駅を拠点に、キッチンカーで営業している「ベーカリー Chakkoi」(ちゃっこい)(営業日:不定期)は、揚げたてのカレーパンが人気。店主の蛸名麻野さんは、東京のさまざまなパン屋で10年間修行後、Uターンしたそうですよ。



♥「けやき寮山ぶどうセット」は、ストレートのぶどうジュースとぶどう酢のセット。お酒やヨーグルト、ジュースに割っても美味しいです。保存料を一切使わず、ポリフェノールたっぷりです。



♥「けやぐやーコン焼酎」は、東北町でとれたヤーコンで作った焼酎。甘い香りでクセがなく、まろやかな味。お湯割りがおすすめ!

♥小川原湖でとれた、シジミ、ワカサギなどで作った加工品は種類も豊富。「しじみいちご煮」は、シジミとウニがベストマッチ。炊き込みご飯にもぜひ使ってみて。郷土料理「ガニ汁」は、モクズガニをすり潰した逸品。



♥東北町には、特産品を使った加工品もたくさん。「まっとけろ〜」は、混ぜご飯の具。ナガイモの漬物はシャキシャキした食感が人気です。



♥市川養蜂場の蜂蜜と女王蜂のリンゴ酢も人気です。



♥東北みやげせんべいの南部せんべいは、定番のゴマのほかに、チーズ、イカなどいろんな味が楽しめます。



♥産直コーナーでは、季節ごとの野菜が豊富。ナガイモ、ニンニクは通年購入できるんですよ。6月は、ダイコン、ニンジンが旬の味! 鮮度と手頃な値段から、午前中で売り切れるものも続出!



♥そして東北町を訪れたら食べて欲しいのが「ながいもドーナツ」。地元でとれたニンジンも入っています。



※道の駅で全商品取り扱っています。



# あいちゃんのほのぼのコーナー

— りんごの町でリフレッシュの巻 —

♡ 取材こぼれ話



## 《板柳町》

♡板柳町でのランチタイムは、ふるさとセンターにある青柳館のレストランで。りんごがゴロゴロ入った、ボリューム満点のカレーをいただきました。



♡デザートは「工芸館」の売店で、焼きりんごとアップルサンデーをペロリ。りんごは紅玉、ソフトクリームには、りんごジュースを煮詰めた蜜がかけられていました。おいしい!



♡お土産は、りんごファイバーが入った手作りクッキーと、アップルジャム&アップルバター。クッキーは甘さ控え目、ジャムは朝食にぴったりのすっきりとした美味しさでした。



♡板柳町では、地域に昔から根付いている加工品や工芸品など、自慢できるのに町外や県外の方に認知されていないものが多数存在しているそう。町では、そんな商品を板柳町地域ブランド「板柳の太鼓判」として認定し、町外や県外へ積極的にPRし販路拡大していく事業を展開しています。今回は、現在認定されている9社の商品を紹介します。

♡NY農園（マコモタケ）【販売先：とれたて市 Tel：0172-73-3293】板柳町にある自社の園地で生産したマコモタケを、水煮瓶詰・佃煮に加工。マコモタケの水煮瓶詰を製造・販売しているのは国内でもここだけです。



♡大昇ホルモン（味付けホルモン）【販売先：大昇ホルモン Tel：0172-73-2373】創業約40年、板柳の「ソウルフード」と言えばモツ、焼肉ホルモン! 味の決め手となる自家製のタレは手作りで野菜のうまみを利用した自慢の逸品。長期保存には冷凍も可能です。



♡陶芸工房（ばんりゅう焼き）【販売先：ふるさとセンター工芸館 Tel：0172-72-1500】「ばんりゅう（板柳）焼」は粘土質の焼き物で釉薬に板柳町のりんごの木の灰を用いているところが特徴です。湯呑や飯茶碗、コーヒーカップなど様々ありますが、どれも1点もののオリジナル商品です。



♡りんご草木染工房（りんご草木染）【販売先：ふるさとセンター工芸館 Tel：0172-72-1500】りんごの剪定作業で不要になった枝や、葉摘みした後のりんごの葉を活用して染液にした草木染です。こぎん糸やストールなど、こちらにも1点もののオリジナルです。



♡林寿工芸舎（林寿工芸品）【販売先：ふるさとセンター工芸館 Tel：0172-72-1500】伐採したりんごの木の樹皮を活用し、1本ずつ編んで作った工芸品。使えば使うほど樹皮にツヤが出るのが魅力。名刺入れやメガネケースなど、こちらにもまた1点ものですよ。



♡ふくや菓子店（和菓子）【販売先：ふくや菓子店 Tel：0172-73-2662】創業以来作り続けている「松頭最中」、ふくや菓子店の「顔」とも言える「バナナ最中」、求肥ま





# くみあい 情報板

## 令和4年度一般会計予算

|    |      |           |
|----|------|-----------|
| 歳入 | 負担金  | 6,879,796 |
|    | 財産収入 | 151,871   |
|    | 繰越金  | 1,000     |
|    | 諸収入外 | 1,844     |
|    | 計    | 7,034,511 |

(千円)

|    |      |           |
|----|------|-----------|
| 歳出 | 議会費  | 712       |
|    | 総務費  | 73,088    |
|    | 給付費  | 6,958,422 |
|    | 予備費外 | 2,289     |
|    | 計    | 7,034,511 |

(千円)

組合ホームページをご利用ください <https://aomori-taite.jp>

(主な内容/お知らせ・概要・例規集・様式・事務の手引・試算・構成団体決算状況・組合回報誌「やすらぎ」・リンク集)

## あいちのクロスワードパズル

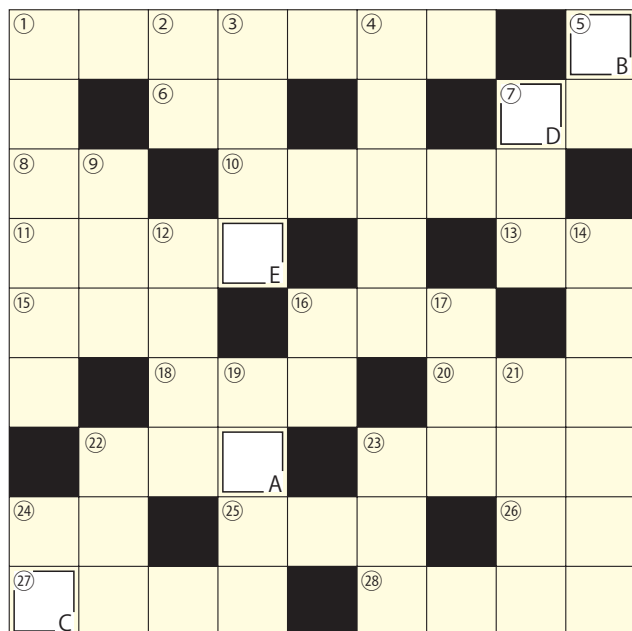


□の中の文字を並べると、ある言葉ができます。

(ヒントは「やすらぎ」の中にあります。)

はがきにクロスワードの答えと、郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号、所属市町村名、「やすらぎ」へのご意見、ご感想、メッセージを添えて、〒030-0812 青森市堤町2丁目1-1 青森県市町村職員退職手当組合「やすらぎ」編集室までお送り下さい。正解者10名様に抽選で素敵なプレゼントを差し上げます。

締切/2022年7月末日消印有効



### 〈タデのカギ〉

1.ラム肉を用いた日本の焼肉料理 2.『鉈』と書く刃物 3.アメリカとカナダの国境に連なる5個の湖 4.回転する円盤に球を投げ入れて遊ぶカジノゲーム 5.口の中でくちゅくちゅと噛む「チューイン○○」 7.バスケットの一種で、パンを二度焼きした菓子 9.他人を支え、助けること 12.2つのチームが一本の綱を引き合う 14.六ヶ所村にある温泉リゾートと施設 16.入学、就職、商取引などに利用する縁故関係 17.「○○○投げ首」 19.キリキリキリと鳴く秋の虫(唱歌「虫の声」) 21.特定の場所や地点、「観光○○○○」 22.ニワトリの頭上にある冠 23.『大芥菜』漬物に使われる野菜 24.徳島県の旧国名

### 〈ヨコのカギ〉

1.ゴールドデリシャスと紅玉をかけあわせたりんごの品種 6.お金は貰いせん 7.子羊の肉 8.エンジニアを日本語でいうと? 10.下北半島下風呂温泉で開催される「○○様○○○」 11.一番年下の子 13.英語でブラック 15.木材などを削る道具 16.昨年と来年の間 18.滋賀県にある都市、白亜のお城が名物 20.『飛鳥』(奈良県の旧国名) 22.城島茂がリーダーをつとめるジャニーズグループ 23.『蒲公英』 24.新鮮な野菜などが並ぶ「○○市」 25.建物にある通路 26.「○○浦浦」 27.東北町の特産品、「公魚」 28.ロシアの極東に位置する港湾都市

## 前回パズルの当選者

厳正な抽選の結果、次の10名様が当選しました。おめでとうございます。  
(応募数115名)

〈前回パズルの解答〉

かんだちめ

〈所属市町村名・氏名〉

|       |       |            |      |
|-------|-------|------------|------|
| 黒石市   | 藤田裕士  | 野辺地町       | 新山則子 |
| 五所川原市 | 増田穂乃花 | 六戸町        | 赤石正之 |
| 三沢市   | 蛸名智子  | 東通村        | 坂本千種 |
| 平川市   | 小田切将人 | つがる西北五広域連合 | 山本和雄 |
| 鰺ヶ沢町  | 神静    | つがる西北五広域連合 | 神馬里佳 |