

夏休み体験講座「土偶作り体験」

亀ヶ岡遺跡から出土した遮光器土偶や石神遺跡から出土した板状土偶を粘土で作ります。
土偶を作りながら縄文文化やつがる市の遺跡について学んでみませんか？
講座では土偶作りのほか、実際に亀ヶ岡遺跡を歩いて見学します。



対象 小学生(保護者同伴可) ※定員50人(保護者を含みます)

開催日時 7月27日(土) 13時～16時

集合場所 館岡コミュニティ消防センター(木造館岡上稲元182)

※場所の分からない方、送迎を希望する方のために送迎バスを運行します。

ご利用の方は、松の館に12時15分までお集まりください(出発は12時30分)。

講座内容 ①土偶づくり体験

板状にした粘土を土偶の形に形取り、文様等を付けます。

(天然土を用いた樹脂入粘土を使用します。粘土は3日～1週間で乾燥します。)

②亀ヶ岡遺跡の見学(30～40分程度)

学芸員が解説しながら亀ヶ岡遺跡を案内します。

持ち物等 手拭きタオル等、大きいビニール袋(作品持ち帰り用)、飲み物、帽子、動きやすい服装

申し込み 下記まで電話でお申し込みください(先着順)。申し込み期限は7月22日(月)。受付時間は、平日8時30分～17時15分です。

【申し込み・問い合わせ先】 社会教育文化課 電話49-1194

縄文遺跡ボランティアガイド養成講座

世界文化遺産登録をめざす「北海道・北東北の縄文遺跡群」の魅力を広く発信するため、市では亀ヶ岡石器時代遺跡・田小屋野貝塚のボランティアガイドを募集しています。

そのガイドに必要な知識を身に付けるためのボランティアガイド養成講座を開催します。「市の縄文遺跡についてもっと知りたい」「世界文化遺産登録の機運を盛り上げたい」という方々のご参加をお待ちしております。

第1回 7月20日(土) 9時～16時 ※昼食は各自で持参してください。

会場 松の館(9時集合)

内容 9時～12時…亀ヶ岡石器時代遺跡・田小屋野貝塚を見学(バスで移動します)

13時～16時…講座1「地域の文化財について」(つがる市教育委員会学芸員)

講座2「縄文遺跡群の魅力について」(青森県教育庁文化財保護課職員)

講座3「文化財の活用について」(コラムニスト・山田スイッチ氏)

第2回 9月14日(土) 13時～16時

会場 亀ヶ岡石器時代遺跡・田小屋野貝塚(松の館に13時集合後、バスで移動します)

内容 実際に遺跡内を歩き、ガイドの練習を行います(詳細は、第1回参加者に後日ご連絡します)。

注意点 ・事前の参加申し込みは不要です。当日は会場(松の館)に直接お集まりください。

・遺跡内を歩くため、動きやすい服装でお越しください。

【問い合わせ先】 社会教育文化課 電話49-1194

夏休み中の 学校閉庁日

市内の学校では、下記のとおり、お盆期間を学校閉庁日とします。
期間中は学校に教職員が不在となりますが、みなさんのご理解とご協力をお願いします。

●全ての小・中学校

8月13日(火)～8月15日(木)の3日間

※緊急時は、教育委員会教育総務課に連絡してください。

【問い合わせ先】

教育委員会 教育総務課 電話49-1201

●木造高等学校

8月13日(火)、14日(水)の2日間

【問い合わせ先】 木造高等学校 電話42-2066

つがるちゃんが全国でPR

ご当地キャラクターフェスティバルinすみだ2019

5月25日(土)、26日(日)の2日間、東京都墨田区の東京スカイツリータウンで開催された、「ご当地キャラクターフェスティバルinすみだ2019」に参加してきました。

このイベントは、今回で7回目になり、来場者数は毎回12万人！全国各地から集まるご当地キャラクターに会おうと、たくさんのお客さんが訪れます。

ステージイベントでは、それぞれのキャラクターが歌やダンスなど個性豊かなパフォーマンスを披露しました。わたしはこの体を駆使して、つがるブランド8品目をPR！ちょっと緊張しちゃったけど、つがる市の魅力を大勢のお客さんに伝えることができました。

ブースでは、リンゴジュースやつがるちゃん最中、グッズなどを販売。昨年に続き、マスコットはとでも人気ですぐに完売しました！ほかの売れ行きも好調で、つがる市やわたしのことを好きになってくれた人がとでも増えていることを実感しました。

もうすぐメロンとスイカの収穫が最盛期。毎年楽しみなこの季節、もっともっとPRがんばります！



たくさんのファンの方や全国のキャラと交流

お知らせ 毎年大好評のプランターメロンを、今年もダイソーイオンモールつがる柏店で展示しています。1日1日成長するメロンを、ぜひ見学にきてくださいね！ **【問】地域ブランド対策室 電話23-6001**

つがる市食生活改善推進員の 健康レシピ

トマトとオクラの中華和え

1人当たり：エネルギー51kcal、食塩相当量0.8g

【材料】(4人分)

トマト	200g
オクラ	120g
イカ	80g(小1/2杯)
中華だれの材料	
長ネギ(みじん)	20g
ショウガ(みじん)	1かけ
ニンニク(みじん)	1/2かけ
オイスターソース	小さじ1
酢	大さじ1
塩	2g
こしょう	少々
ごま油	小さじ1

【作り方】

- ①トマトは、乱切りにする。
- ②オクラは、がくを薄くむいてから茹でて、トマトと同じ大きさの乱切りにする。
- ③イカは、ワタを取り胴の皮をむいてから②の鍋でサッと茹でて、胴は1cm幅に切り、足はざく切りにする。
- ④ボウルに中華だれの材料を合わせる。
- ⑤器にイカ、トマトとオクラを盛り付け、上から中華だれをまわしかける。



夏野菜のさっぱり和え物です。タレは和えるよりかけることで塩味が際立ち、薄味でもおいしく食べられます。オクラの「ぬめり」は日本人に不足しがちな食物繊維で、血液中のコレステロールの低下、血糖値の急上昇を抑える働きがあります。他にも、カリウムやカルシウム、鉄なども含んでおり、汗で失われた成分の補給にも役立つおすすめの食材です。

広 告

STIHL 8月1日よりチェーンソーを使用する全ての業種で防護ズボン(チャップス)の着用が義務化されます。期間限定7月31日までSTIHLチャップス11,500円から

(株)長内土木造園

造園工事一式 ○設計 ○施行 ○管理業務
○整枝剪定 ○伐採 ○草刈り

〒038-3304 青森県つがる市下車力町盛野83
TEL.0173-56-3131 FAX.0173-56-3132

広告募集中!

「広報つがる」への広告、
「市ホームページ」へのバナー広告を
募集しています。

■詳しくは、市ホームページをご覧ください。



【申し込み・問い合わせ先】秘書広報課 電話23-3265