

県民だより

# あ お も り

2018 October  
No.171

# 10

CONTENTS/目次

- P2 ▶ 特集：地産地消で農山漁村を元気に！ P6 ▶ [連載] 地域から魅力発信！「ハッピー♡リレー」〈下北地域〉/ 地域の旬食材レシピ
- P7 ▶ 青森の未来に全力！ 県職員最前線レポート「深めよう！ 糖尿病の正しい知識！」/ 「あおもりの農作業の上手い人たち」募集中！ / 子育てと両立できる会社に出会いたい！
- P8 ▶ 申吾のほっとコラム / あおもりインフォメーション

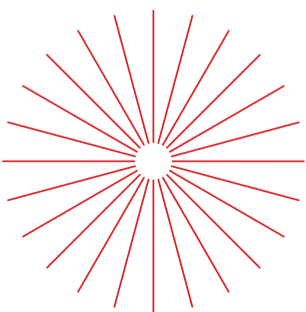


■表紙制作者からのメッセージ

## うまいは愛でできている。

青森の食材をつめ込んだお弁当を作りました。生産者の愛のこもった食材で、誰かが誰かのために愛をこめて作る料理。それをつめ込んだお弁当は、その「愛」を伝達する手紙のようなものだと思います。育てる人、作る人、運ぶ人、売る人、買う人、料理する人、みんなの愛がつまっています。青森のすべての食材、食品はひとつの弁当箱には入らなかったの、シンプルな形と色で記号化しました。あなたは何のおかずに見えるでしょうか？ なんとなく顔にも見える愛嬌のある、地産地消のお弁当です。食べたい…。

SUN-AD 長坂 健太郎 / サン・アドは、サントリー宣伝部を前身とし作家の開高健、山口瞳、イラストレーターの柳原良平らを中心に1964年設立。新発売前の2014年から、「青天の霹靂」のブランディングを担当。長坂はグラフィックデザイナーとしてロゴデザイン、TVCM、ポスター、ホームページ、イベントなどの制作に携わっています。www.sun-ad.co.jp



 青森県広報広聴課  
公式 Facebook  
青森県広報広聴課

 青森県広報広聴課  
公式 Twitter  
@aomorist

 青森県広報広聴課  
公式 Instagram  
県民だよりあおもり

## 「6次産業化」ってなあに？

「6次産業化」は、農林漁業本来の1次産業だけでなく、2次産業（工業・製造業）・3次産業（販売業・サービス業）を取り込み、それによって農林水産業を活性化させ、農山漁村の経済を豊かにしていこうというもので、1次×2次×3次=6次の掛け算に由来しています。

県では、農林漁業者などが行う加工や流通・販売などの取組を積極的に支援するため、平成24年度に「青森県6次産業化

サポートセンター相談窓口」を青森市第二問屋町に開設。主に、6次産業化に関する相談受付や情報提供、また、相談内容に応じて、民間の専門家を無料で派遣し、6次産業化につながる取組を発掘・事業化しているほか、「6次産業化法」に基づく「総合化事業計画」の作成の指導などを総合的に支援しています。

また、農林漁業者と食品加工業者、流通販売業者が連携した「地域の6次産業化」の取組も推進しています。

これぞ、青森の底力！  
世界に誇るピカイチの食と  
それを支える情熱人！

青森県は、津軽平野や三本木原台地にひらかれた広大な農地、三方を囲む外海と陸奥湾の漁場など、農林水産業に適した地理的条件に恵まれています。また、世界自然遺産白神山地をはじめとした緑あふれる自然環境に育まれた「きれいな水」と「健康な土」、そしてそこで働く「元気な人」が、本県の強みとなり、安全・安心で高品質な農林水産物の生産を支えています。

県では、青森にとって経済の基盤となる農林水産業を元気にするため、優れた農林水産物や加工品を強力に売り込んでいく「攻めの農林水産業」を推進する中で、消費者が求める安全・安心で良質な県産品づくりをはじめ、生産・加工・流通・販売に携わる関係者との連携・協働による「地域の6次産業化」の推進など、さまざまな角度から未来を切り拓く、経営体の育成に取り組んできました。その結果、地域資源を活かした新商品が生まれ、農山漁村では、チャレンジ精神にあふれ、高い経営力を持った人材がどんどん育ってきています。

収穫の季節を迎える今、産直施設の店頭には、その地域ならではのこだわり野菜や果物がたくさん並びます。そして、笑顔がすてきな地元愛にあふれる人たちが迎えてくれます。また、地域でがんばるキラリと光る人たちが運営する農家レストランや農カフェ、農家民宿など、農山漁村には、まだまだ知られていない魅力的なスポットがたくさん。

ご当地グルメも、県内各地でぞくぞくと誕生しています。お気に入り逸品やおもりの「食」と「暮らし」を支える情熱あふれる生産者たちとの出会い・交流を求めて、農山漁村を訪れるなど、食欲の秋を満喫しませんか。



特集 地産地消で農山漁村を元気に！

# あおもりの食と暮らしを支えるチカラ

青森の大自然に育まれた、高品質な農林水産物。そして、それらの地域資源を生かし、さらに青森を元気にしようと奮闘する人たち。県では、農林水産業に従事する人たちの挑戦を応援するために、さまざまな支援を行っています。

## 10月特集関連番組 放送予定

放送局	番組名	放送日時
青森放送	大好き、青森県。	10月21日(日) 17:00~17:15
青森テレビ	みんなの県庁!	10月27日(土) 16:55~17:00

[2~5ページの特集記事に関する問い合わせ先]  
農林水産政策課 ☎017-734-9457



## 生産者と専門家が タッグを組んで生み出す 県産農林水産物の新たな価値。

県では、農林漁業者が、生産から加工・販売まで一体的に取り組む「6次産業化」の支援を行っています。農林漁業者と各専門分野のプロフェッショナルが、知恵と技を結集することで、青森の魅力が詰まった新商品が誕生し、ビジネスチャンスの拡大にもつながっています。



わたべじふあ〜む 加工部門  
おのしょういちろう  
小野 勝一郎さん  
ひさこ  
壽子さん 夫妻

夫婦で勤務していた平川市役所を定年退職後、娘夫婦とともに就農。2018年5月に娘夫婦が設立した「わたべじふあ〜む」で加工部門を担当。自家農園で栽培した生にんにくから黒にんにくを作り、それを利用した加工品販売に取り組んでいる。



「ABC相談会」を活用し、黒にんにくを使った新感覚の加工品を開発！

6年前に定年退職したのを機に、娘夫婦と4人で思い切った農業を始めました。

「わたべじふあ〜む」(渡辺克英 代表)では、にんにく70アール、桃30アール、米23アールを栽培しています。にんにくの栽培には、もみながら、落ち葉、稲わらをブレンドした堆肥のほか、緑肥も活用しています。しかし、どれだけ丹精込めて育てても、ほとんど値がつかない規格外品ができてしまい、結局、廃棄せざるを得ないという現実に向かい、心を痛めていました。

そんな時に頭をよぎったのは、妻が以前から趣味で作っていたジャムや黒にんにく。趣味の域ではなく、「商品」として販売できる加工品作りのノウハウを知りたい。そこで、平川市の「食ラボひらかわ」に相談に行ったりして、「ABC相談会」を紹介していただきました。

ABC相談会では、「多少値段が高くなってても、こだわったものづくりをした方がいい」というアドバイスをいただきました。そこで、近年人気の黒にんにくに焦点を絞り、若い人や興味を持ってもらえるような商品を目指しました。加工技術、食品表示の決まりごと、パッケージデザインなど、各専門家の方々のアドバイスをいただき、2018年5月、黒にんにくを使った3種類の商品が完成しました。

3週間かけて熟成した「ブラックガリック」、サラダにも肉料理にも合う「ブラックドレッシング」、黒にんにくとりんごをシロップで煮てラム酒で風味付けした「ブラックコンポート」。平川市の産直施設「もてなしロマン館」等で販売し、新感覚で食べやすいと若い人からも好評です。今後は、桃の加工品にも挑戦してみたいですね。

## 毎月1回、県内10会場にて「ABC(あおもり食品ビジネスチャレンジ)相談会」を開催!

県では、県産食材を活用した付加価値の高い商品づくりやこれに伴う事業拡大など、「食」に関わる様々な取組を支援するため、農林漁業者や食品製造業者、流通・販売業者などを対象に相談会を開催。商品開発や加工技術、経営分析など専門家を交えて具体的なアドバイスや支援制度などの情報提供を行っています。相談は無料、ぜひ、お気軽にご相談ください。

問合せ先	電話番号	
県総合販売戦略課 (あおもり食品産業振興グループ)	017-734-9456	
各 地 域 県 民 局 地 域 農 林 水 産 部 農 業 普 及 振 興 室	東青地域	017-734-9961
	中南地域	0172-33-2902
	三八地域	0178-23-3794
	西北地域	0173-35-5719
	上北地域	0176-23-4281
	下北地域	0175-22-2685



## だしのうま味を活用しておいしく減塩!!「だし活」が5周年を迎えます!

県では、県民の皆さまの健康寿命の延伸に向けて、だしのうま味を活用して、おいしく減塩を推進する「だし活」に平成26年度から取り組んでいます。この「だし活」が5年の節目を迎えることから、より一層の普及・定着を目指し記念イベントを開催します。

### ■5周年記念 おいしい「だし活」県民感謝祭

日時/平成30年10月30日(火) 11:30~  
会場/ホテル青森「孔雀の間」  
内容/料理研究家大原千鶴さんのライブキッチン、大原さんと知事の「だし活」トークショー、大原さんの料理「だし活御膳(仮称)」試食等

感謝祭の申込等、詳しくは公式SNSで!  
だし活5周年事務局  
だし活5周年事務局  
dashi5th



根市 大樹さん

大阪芸術大学卒業後、地元新聞社に6年間勤務した後、新規就農。現在、八戸市にあるレストラン「農風 kitchen Yui」マネージャー、「合同会社南部どき」代表社員、「NPO法人青森なんぶの産者村」理事を務め、地域づくりに関する活動を精力的に行っている。



大学卒業後、地元の新聞社で記者をしていましたが、祖父母が遺した農地を引き継ぎ、農業を軸に新たなことに挑戦したいと思い、2010年に退職しました。オーストラリアでワインの勉強をした後、帰国し新規就農。2011年7月、シェフである弟と一緒に八戸市に農家レストランを開店しました。南部町の若手農家にも声をかけ、店で使う野菜や果物を提供してもらった。さまざまなネットワークが広がっていききました。そうしたつながりのなかで南部町から声がかかり、NPO法人青森なんぶの産者村の事務局長を引き受けることになりました。主な活動内容は、グリーン・ツーリズムの推進、教育旅行・海外研修の受入れ、農工商連携による特産品の販売

などです。2016年には事務局長の職を退き、現在は理事を務めています。2016年には、南部町の総合商社をめざして、「合同会社南部どき」を設立しました。事業のひとつに、果樹の剪定枝を活用した燻製作りがあります。南部町は県内屈指のフルーツ王国ですが、農家の高齢化により剪定枝の後片付けや回収が大きな負担になっています。そこで、私たちが剪定枝を回収してチップにし、ナッツや鮭とほしめさばの燻製作り・販売を行うとともに、体験も受け入れたいです。さらに、今年9月には、かつて町営市場として使われていた倉庫をリノベーションしてカフェをオープン。ゆくゆくは、駅前エリア一体のにぎわいにつな

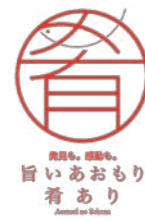
## めざすは、南部町の総合商社！ 地域資源を武器に魅力発信

## 「あおもりの肴フェア」に参加し やりがいと収入がアップ!



### 「あおもりの肴フェア」開催!

毎月1回、漁業者の所得向上はもちろん、さまざまな県産水産物をもっと多くの方に知ってもらい、消費拡大へとつなげるため、漁業者自ら漁獲した水産物を販売する「あおもりの肴フェア」を開催!ぜひ、お立ち寄りください。



月日	場所	参加者
10月20日	カブセンター西青森店	電飛ヒラメ生産組合
11月17日	カブセンター西青森店	八戸南浜漁協



熊谷 浩さん

野辺地町漁業協同組合理事。関東の大学を卒業後、神奈川県でシステムエンジニアとして働く。青森にリターンし、8年前から漁業に従事。2018年から現職。個人でAI Premium(エープレミアム)に登録し、水産物を県外に発送したり、「あおもりの肴フェア」に参加するなど精力的に活動中!

私は関東でサラリーマンをしていましたが、地元に戻り8年前から母と2人で漁業を営んでいます。3月〜9月は刺網漁が中心で、マコガレイ、ヒラメ、アンコウ、タイ、マガレイ、ワタリガニ、ホヤなどを漁獲しています。冬場はナマコ漁が中心です。漁業は天候や海の状況に左右されるため、就業の当初から経営安定のための方策を模索していました。知人を通じて首都圏の飲食店に魚介類のサンプルを持ち込んだこともありましたが、商談成立には至りませんでした。また、ネット販売は通年提供の条件がクリアできず断念。そんな時、県から「あおもりの肴フェア」に参加して、スーパーで直接販売をしませんか?と、声をかけていただき、参加することにしました。

「未利用魚も販売してみれば?」というアドバイスを受けました。未利用魚は、漁協が扱わないため、普段は自家消費するか近所に配っている魚介類です。なかには驚くほどおいしい魚介類もあるのですが、市場に出回らないため知名度がありません。果たして売れるのだろうか?と、最初は半信半疑でしたが、県がパンフレットやホームページで魚介類のさばき方やレシピを紹介してくれていることもあって、反応は上々。真っ先に完売したのはこうした魚介類でした。今ではリーダーが増え、開店前から店の前に並んでくれるほどです。このため、鮮度の良さを体感してほしいと、海水を引いた水槽に魚介類を入れ、温度管理を行う設備も導入しました。生きのままスーパーに運ぶのは、管理・運搬面で気を遣いますが、



それ以上に売上にはね返ってきます。このフェアをきっかけに、青森市内の別なスーパーでも直接取引が始まりました。1次産業に従事する人が稼げる仕組みは本当に難しいし、モチベーションアップにもつながります。今後もフェアを通じて、青森の魚介類の豊富さを少しでも多くの人に知ってもらい、青森の漁業を元気にするためにがんばりたいと思います。

南部町は地域資源が豊富で、磨けば光るものがたくさんあります。それは、青森県全体にも言えることで、私は全国で一番のびしろがある県だと思っています。今後も南部町の魅力を掘り起こし、地域活性化につなげていきたいと思っています。

## 生産者とふれあうことで 情熱と自然の恵みの 素晴らしさを知る。

魅力的な「食」の背景には、情熱にあふれた魅力的な人たちがいます。生産者や漁業者とふれあい、その思いに耳を傾けることで青森の食はさらに輝きを放ちます。



### 「農のふれカフェ」を 体験してみませんか?

中南地域県民局が支援している「農のふれカフェ」は、一般的なカフェやレストランではなく、農家で収穫体験や調理体験を通して、農業者と消費者がふれあいながら料理やスイーツなどを味わう体験交流のこと。「ふれあい」、「フレンドリー」、「フレッシュ」をキーワードに展開中です。



### 青森の「うまい肴」を 多くの県民に知って欲しい!

「あおもりの肴フェア」を発案したのは、漁業者から経営安定のための対策を強く求められたのをきっかけに、県産水産物の知名度を上げ、漁業者が潤うことができる場所をつくりたかったから。実際にイベントを開催してみて、魚を買って食べてもらうには、まずは、さばき方、食べ方を伝えることが重要だと改めて感じ、昨年12月からクックパッド「あおもりの肴キッチン」を開設。県産水産物を使った料理やさばき方などを紹介しています。今後はさらに、イベント開催会場や回数を増やし、青森県の水産物や漁師ファンをどんどん増やしていきたいと考えています。

クックパッド  
cookpadで「あおもりの肴キッチン」を検索!  
<https://cookpad.com/kitchen/17764758>

「あおもりの肴フェア」発案者  
あまのの あさの  
水産振興課 油野 晃



### 柿崎こうこの 宝石箱や〜青森

旅先でその土地ならではの食材や料理を楽しむ、お土産に道の駅やローカルのスーパーで地産の旬食材をたっぷり買って帰る。時には保冷バッグを持参して。シンプルにそのままいただいたり、宿のご飯を真似たり...新鮮な食材のお持ち帰りは私にとって旅の楽しみのひとつです。もちろん青森へ帰省した際も同様、青森県産の野菜や海産物を目が胃袋が探してしまいます。

昨年、神奈川県住まいが長くなった兄と同時期に帰省し、スーパーに立ち寄った時のこと。兄が持つレジカゴの中は「さもだしの水煮」をはじめ青森食材ばかりが山盛り...! おかしいやら共感するやら。地元のみなさんがごく自然に享受している産物を、青森を離れて久しい私のようなものは、キラキラとした宝石のように遠くから眩しく見ているのです。本当に。



柿崎 こうこイラストレーター。青森生まれ。食をはじめ、旅、美容、健康などライフスタイルをテーマとしたイラストが人気。雑誌、広告、書籍などを中心に活躍中。  
柿崎こうこHP/ビューティセブン / <https://www.kakizakikoko.com>  
koko\_kakizaki\_illustration

# Happy

「大畑の魅力を発信して、人のつながりがどんどん広がればいいな。これまでは大畑は通り過ぎる場所だった。これからは大畑を立ち寄ってもらおう目的の地と

「大畑の魅力を発信して、人のつながりがどんどん広がればいいな。これまでは大畑は通り過ぎる場所だった。これからは大畑を立ち寄ってもらおう目的の地と

連載  
地元人がレポート！  
地域から魅力発信！  
ハッピー♡リレー  
col.3 | 下北地域  
海峡ロデオ大畑  
—むつ市—

地域の旬食材  
レシピ付

## 津軽海峡の荒波を乗り越えて

## 大畑の元気を全国に発信

漁師は無口で、荒々しく、ちょっと怖いイメージがありませんか？ そんなイメージとは裏腹に、来訪者に爆笑トークと演歌を聞かせながら、楽しい漁業体験をプロデュースしてくれる漁師たちが、むつ市大畑町にいます。それが「海峡ロデオ大畑」です。

**参加者募集**  
第2回 定置網 「秋の定置網ぎょ魚！漁獲体験」開催！  
10月26日（金）～27日（土）  
定員：20名  
申込／0175-31-1270

定置網漁船で旬のアキザケを漁獲！温泉に入って海鮮料理と地酒を楽しんだ翌日は、業研の森を散策し、「ミナカダ祭」を観覧します。



海峡ロデオの皆さん／前列左から、諏訪さん、佐藤さん、濱田さん、濱田勇一朗さん、後列左から、鈴木さん、工藤さん、四戸さん、岩館さん、長岡さん、澤田さん、西正さん

佐井村在住  
かずのり  
園山 和徳さん

今回の推薦者

島根県出雲市出身。地域活性化団体「くるくる佐井村」代表。下北半島の情報発信、観光ガイド、農業（アピオス栽培）など、幅広く取り組んでいる。



Profile



### 海峡ロデオ大畑

むつ市大畑町の漁師をはじめ、水産・観光・商工関係者が幅広く参加して、漁業を通じて地域を盛り上げるため2018年に結成された団体。漁業体験ツアーや、イベントでの魚の販売などを通じて、大畑の魅力を全国に発信している。

「秋鮭」「時鮭」「キングサーモン」「海峽サーモン」「サクラマス」とたくさん種類があるって、知ってましたか？そして、漁船に乗って、ロデオのように揺られて荒波を乗り越えて、みんな魚を獲る体験。漁の後は、銭湯で汗を流し、獲った魚を食べ、一緒に酒を飲んで語り合う。漁師の楽しい日常を、そのままツアーにしよう、工夫して企画されました。県内外からの参加者は、うまい魚と漁師との語りいで、お腹も心も大満足でした。

「大畑の、わいど獲った魚を食べれば、あまりにおいしくて、他の魚食べられなくなるよ！大畑に来て、体験して、食べてみて！」  
今、最も熱い大畑の浜に、ぜひ注目してください。



佐藤会長と濱田副会長



「大畑の、わいど獲った魚を食べれば、あまりにおいしくて、他の魚食べられなくなるよ！大畑に来て、体験して、食べてみて！」  
今、最も熱い大畑の浜に、ぜひ注目してください。

園山さんが選ぶ  
地域の旬食材  
「一球入魂  
かぼちゃ」



### Healthy Point

- 皮ごと使って、おいさまること！
- 皮は、食物繊維がたっぷりでお腹すっきり！
- かぼちゃはβカロテン豊富



## 一球入魂かぼちゃのほっこりごはん

エネルギー：775kcal・塩分5.3g(4人分)

### 【材料：4人分】

- 米 2合
- かぼちゃ 200g
- 水 380cc
- 酒 大さじ1
- 塩 小さじ1

### 【作り方】

- 米はさっと洗ってザル上げる。
- かぼちゃは、種とわたを取り除いて、一口大の大きさに切る。
- 炊飯器に、①、水、酒、塩を入れて30分ほど浸し、②を入れて炊く。（土鍋や厚手の鍋を使う場合は、浸水させてから中火にかけ、沸騰したら弱火にして12分加熱）
- 炊き上がったら全体を混ぜて、10分ほど蒸らして完成。



### なぎさPoint

炊飯器は、かぼちゃ調理の強い味方！かぼちゃと調味料を入れて炊飯ボタンを押すだけ。じっくり加熱されておいしく仕上がります。



食育料理家  
フードクリニック「なぎさカフェ」  
オーナーシェフ

### なぎさなおこ

八戸市在住。病気の予防の食事をコンセプトにした旬のやさしいたっぷりの家庭料理が人気の「なぎさカフェ」を経営。食育や調理指導など講師として全国で活動中。

このレシピは  
アメリプロ☆幸せなぎさごはん  
にも掲載しています。

レシピアレンジの詳細はFacebook  
青森県広報広聴課

# 深めよう! 糖尿病の正しい知識!



がん・生活習慣病対策課  
高坂 知行  
名前の由来は「知行合一」。「糖尿病リテラシー」をステージ上で表現できる“動ける公務員”を目指して奮闘中!

## 取組紹介

私は、県民の皆さまの命を糖尿病から守るため、糖尿病の正しい知識(=糖尿病リテラシー)を発信する「糖尿病リテラシー向上キャンペーン」の仕事に携わっています。

皆さんは、青森県が糖尿病による死亡率が3年連続(H26~28)全国ワースト1位だったことをご存じですか。(平成29年の死亡率は全国ワースト2位…)

糖尿病死亡率が高い背景には、当事者自身の健康意識や知識不足により、生活習慣の改善や適切な受診が行われなまま放置される場合が多いことが考えられます。そこで、県では、糖尿病リテラシー向上キャンペーンの一環として、次の取組を進めています。

## 取組① 高血糖STOPパズによるPR活動

糖尿病の正しい知識を「面白く!わかりやすく!」お伝えするため「高血糖STOPパズ」というPR隊を結成し、ステージイベント等で活動しています。ステージイベントは、高血糖によって健やか力向上推進キャラクター マモルさんの血管を傷つける「コーケット怪人」と正義の味方「インスリンダー」が対決するというストーリー仕立てとなっています。実は私も出演しているのですが、皆さん探してみてください。(ヒント:悪役です。)

## 取組② 第1回あおもり糖尿病川柳コンテストの開催

現在、糖尿病に関する川柳を募集しています。優秀作品に選ばれると、副賞のプレゼントもあります。応募締切は10月12日(金)です。たくさんのご応募をお待ちしています。

詳しくは「あおもり糖尿病川柳」で検索!

## 業務にかける思い

糖尿病死亡率の改善、ひいては健康寿命の改善は一朝一夕では難しく、子の代、孫の代

で時間のかかる問題だと思います。

子どもたちが、りんごの収穫量は青森県が全国1位と親や学校から教わるように、糖尿病の正しい知識も子どもたちが親や周りの大人たちから教わる環境、また自分たちで興味をもって自ら学ぶ環境にあることが当たり前であるような、健康に対する意識が普段の生活に根付く青森県となることで、明るい未来が待っていると思います。「今を変えれば!未来は変わる!!」のスローガンを胸に、精一杯頑張ります!



詳しくは、  がん・生活習慣病対策課 ☎017-734-9283

# 「あおもりの農作業の上手い人たち」募集中!

この秋、農作業を手伝ってみませんか。

県では、農業の労働力不足の現状を踏まえ、農作業をお手伝いしてくれる「あおもりの農作業の上手い人たち」を募集しています。

## ■農業の補助労働力求人マッチングサイト開設中

現在、県内5つの農協等が、無料職業紹介事業として農業の求人・求職をあっせんしています。この度、これらの求人情報を集約した「あおもりの農作業の上手い人たち」というホームページを開設しました。

ホームページでは、県内農業者の求人情報を、地域別・りんごや野菜などの品目別・就業時間のタイプ別などの項目から検索できます。希望する求人情報がある場合は、会員登録すると、担当する農協から連絡があり、マッチングの手続きを行います。

また、青森県の主な農作物の年間作業スケジュールや新たに農業を始める人のための情報なども掲載しています。



<https://www.aomori-agrijob.com/>



## ■農作業未経験者、企業等によるボランティア大歓迎

農作業未経験者が農作業を学べる「青天農場」を県内30か所に設置しています。

企業や大学サークル、主婦グループ等によるボランティアも受け付けています。



詳しくは、県庁HP   構造政策課 ☎017-734-9463

# 子育てと両立できる会社に出会いたい!

子育て女性の就活 応援します!

「子育てと両立できる会社に出会いたい。」

## “こそもり” 合同企業説明会

女性の積極的採用に取り組み、多数の企業と会ってみたい! そんな想いに答えるマッチングイベントへ、参加してみませんか?

先着予約者にうれしい特典あり

- 参加無料 (無料・要予約)
- 託児有り (県内3地区)
- 服装自由
- 年齢不問
- ベビーカーでの参加OK
- 入室自由
- 参加資格: 就職を考えている子育て女性の皆さん

## ■子育て女性のための合同企業説明会を開催します

出産、育児等を機に退職したものの、働きたいと考えている女性の就職を支援するため、子育て女性の積極的採用に取り組む企業が参加する合同企業説明会を開催します。

当日は、企業ブースのほか、保育園相談コーナーやハローワークマザーズコーナー、キャリアコンサルタントによる個別相談コーナーもあります。また、ビジネスメイク講座や証明写真撮影会、履歴書のポイント講座など、就職活動に役立つ特設ブースもありますので、これから就職を考えている方は、ぜひご参加ください。

■青森会場 11月29日(木) アピオあおもり イベントホール

■弘前会場 12月5日(水) ヒロロスクエア 市民文化交流館ホール

■八戸会場 11月21日(水) 八戸市津波防災センター 研修室

時間はいずれも、13:00~16:00 (無料託児付)

詳しくは、県庁HP   労政・能力開発課 ☎017-734-9398



## 無意識の減塩へ

青森県知事 三村 申吾

先般、全国紙に、県職員である吉田綾子主査の提言が掲載された。その新聞の高名なコラム『天声人語』においてすでに、吉田さんと「だし活」は全国的ではあったのだが、本人によるだし活の5年間で「無意識の減塩」への熱い思いが取り上げられたことは、自分としては大変に嬉しく、また誇りである。

「無意識の減塩」は、県事業の「若手職員ステップアップ海外研修」で、国家として減塩に成功したといわれるイギリスに、調査に派遣された吉田主査が学んできた先進的概念である。

吉田レポートに曰く「イギリスでは、例えば、主食のパンの塩分を徐々に減らすなど、食品業界を巻き込んで既製品全体の減塩を進める政策が生まれ、国民が食生活を変えなくても、無意識のうちに減塩することに成功しました。実際にイギリス国民の血圧、脳卒中、心疾患は減少しています」。

この報告を受けた我々は、国家の健康政策として地道だが大胆な取組が実行されたことに本心から唸った。

県としても、唸っているだけでなく、来年度の国への新規の「重点施策提案」として、国会議員各位の賛同のもと、「(法整備の推進も含め)健康に関心のある人もない人も、ゆっくり、いつの間にか減塩(無意識の減塩)できる環境づくり」を正式提案させていただき、今年6月に関係省庁に説明するに至った。

これに対し、厚生労働省の技監から「2020年4月から、加工食品の栄養成分表示が義務化されるので、これにあわせて減塩対策にしっかり取り組んでいきたい」旨の回答が得られた。

県の庁内ベンチャー(提案者事業実施制度)から、「だし活」の名でスタートしたチャレンジが5年を迎え、国策に取り入れられる方向になったことを大きな喜びとしたい。

県民の皆様! 繰り返しとはなりますが、だし活での減塩、これからも一緒に頑張っていきましょう。

今を変えれば! 未来は変わる!!

## 進学相談フェア開催のお知らせ

県内の高校生及びその保護者等を対象に、県内の大学・専修学校等の魅力や情報等を発信する、進学相談フェアを開催します。

[弘前] 10月31日(水) 14:00~18:00 弘前文化センター

[むつ] 11月6日(火) 14:00~18:00 むつ来さまい館

[青森] 11月8日(木) 14:00~18:00 県総合社会教育センター

[八戸] 11月13日(火) 14:00~18:00 ユートリー

入場無料  
当日参加OK

むつ会場を除く3会場では、「職業体験フェア」も合同開催します。

詳しくは、[オールあおもり 進学相談フェア](#) [Q検索](#) 総務学事課 ☎017-734-9869

## あおもり移住倶楽部はじめました

青森県への移住を官民連携でサポートする無料会員制度「あおもり移住倶楽部」を始めました。会員証を協賛店で提示すると、移住前後に役立つ引っ越しやレンタカーの割引など各種特典・サービスを受けられます。青森県への移住に関心のある方へぜひご紹介ください。

- 対象/青森県への移住を希望する県外在住の方、  
または青森県内と青森県外での二地域居住をしている方
- 申込方法/青森県移住・交流ポータルサイト「あおもり暮らし」に掲載の申込書を  
地域活力振興課宛てメール、FAX、郵送、直接持参いずれかの方法で提出
- 有効期間/会員証交付の日から3年間

詳しくは、[あおもり暮らし](#) [Q検索](#) 地域活力振興課 ☎017-734-9174

## ファミリーハウスあおもりのお知らせ

ファミリーハウスあおもりは、県立中央病院などを利用する患者さんや妊産婦さん、また、そのご家族のための宿泊施設です。

低額な宿泊料金! 県立中央病院近くに立地! 清潔感あふれる部屋!  
利用する方が安心して宿泊できる部屋を提供していますので、遠方から通院している方や入院中のご家族に付き添っている方など、ぜひご利用ください。

■客室/全11室(シングル、ダブル、ツイン) ■宿泊料金/1泊2,500円から

詳しくは、[ファミリーハウスあおもり](#) [Q検索](#) ファミリーハウスあおもり ☎017-736-5332

## 奥入瀬渓流マイカー交通規制を実施します

奥入瀬渓流の貴重な自然資源を車の少ない静かな環境で堪能していただくため、10月下旬の4日間、マイカー交通規制を実施します。後半の土日2日間は、「奥入瀬渓流エコロードフェスタ」と題し、渓流区間内で自然に親しむ様々なイベントを開催します。



- 規制期間/①平成30年10月25日(木)・26日(金) 10:00~14:00  
②平成30年10月27日(土)・28日(日) 9:00~15:00  
※②の期間中は渓流区間でエコロードフェスタ同時開催

- 規制区間/国道102号惣辺交差点~子ノ口交差点
- 規制車種/マイカー(レンタカー含む)・自動二輪車

詳しくは、[奥入瀬エコ](#) [Q検索](#) 道路課 ☎017-734-9651