地域おこし協力隊 活動日記 No.8

加藤　友紀
（宮城県仙台市出身）

「南陽のワインをもっと知っていただけるように」

協力隊として南陽市に来てから7月で丸2年がたちました。この2年間、ブドウの栽培からワインができるまでの工程を学び、もっと多くの方に南陽のワインを知ってもらいたいと思う気持ちが強くなりました。

6月8日㊎～10日㊐、JR赤湯駅で市内ワイナリー5社の「ワイン飲みくらべイベント」を開催しました。イベントの企画は初めてで不安ばかりでしたが、各ワイナリーの皆さんや昨年参加した「南陽若者コンペティション」で出会った仲間たち、観光協会の方々のご協力により開催できました。定期的な開催を望む声やいろいろなご意見をいただいたので、次の活動に生かしていきたいと思います。

現在、畑ではブドウの実がなり始めています。摘房、草刈り…収穫までまだまだ作業は続きます。残り1年となった協力隊の任期の中で、南陽のワインを知っていただくキッカケ作りのイベントを企画し、実行していきます。皆さんのご参加お待ちしております。

８月　暮らしの相談

健康相談

■温泉健康相談
▽日時　28日㊋午後１時30分～３時30分
▽場所　ハイジアパーク南陽
㊐すこやか子育て課すこやか係（☎㊵-1691）

■心の健康相談（要予約）
▽日時　８日㊌午前９時30分
▽場所　置賜総合支庁
㊐・㊥置賜保健所（☎㉒－3015直通）

消費生活に関する相談

■市民課生活係（☎㊵－8255）
▽日時　平日午前８時30分～午後４時30分

■置賜消費生活センター（☎㉔－0999）
▽日時　平日午前９時～午後５時

無料法律相談（予約不要・受付順）

▽日時　６日㊊･20日㊊午前９時～午後１時
▽場所　市民相談室
▽受付　市民課生活係（☎㊵－8255）

子どもに関する相談

■すこやか子育て相談
▽日時　24日㊎午後１時30分～３時30分
▽場所　ハイジアパーク南陽
㊐すこやか子育て課すこやか係（☎㊵-1691）

■乳幼児健康相談
▽日時　７日㊋午前10時～11時
▽場所　すこやか（たんぽぽプラザ内）
㊐すこやか子育て課すこやか係（☎㊵-1691）

結婚相談会（要予約）

▽日時　16日㊍､21日㊋午前９時～正午
▽場所　南陽市役所
㊐社会教育課結婚推進係（☎㊵－8997）

行政相談

▽日時　17日㊎午後１時～３時
▽場所　市民相談室
▽受付　市民課生活係（☎㊵－8255）

人権相談

▽日時　６日㊊午後１時30分～４時
▽場所　健康長寿センター（☎㊸－5888）

労働に関する相談（要予約）

■ハート・ルームin南陽
▽日時　14日㊋午後７時～９時
▽場所　ワトワセンター（☎㊼－6445）

市食生活改善（母子保健）推進員連絡協議会

おうちで簡単クッキング

▼今回は沖縄地区食改メニューです

芽ひじきとそばのキラキラサラダ

材料（４人分）
芽ひじき……10ｇ
めんつゆ……小さじ２
そば（乾）……40ｇ
春菊……40ｇ
ミニトマト……８ｇ
海藻麺……適量
【ドレッシング】
酢……大さじ１
オリーブ油……大さじ２
コショウ……少々
砂糖……少々

作り方
① 芽ひじきは、たっぷりの水で戻し水気を切る。耐熱容器に入れ、めんつゆをかけレンジで２～３分加熱し冷ます。
② そばを３等分に折って、ゆでて水洗いし、水気を切る。
③ 春菊は３㎝に切り、さっとゆで、水気を切る。
④ ①～③を軽く混ぜ合わせて、器に盛り、輪切りにしたミニトマトと海藻麺を上にのせる。
⑤ 酢とオリーブオイルを混ぜ合わせ、味をみてコショウと砂糖を加え、ドレッシングを作る。食べる時に④にまわしかける。

ワンポイント
▽焼きのりやオクラ、きゅうりなどいろんな食材とも相性が良いです。そばの量を増やせば、主食にもなります。
▽海藻麺は、海藻から抽出したアルギン酸から作られています。透明でシャキシャキした食感の食品です。

㊐すこやか子育て課すこやか係（☎㊵－１６９１）

・７月の納税・

固定資産税・都市計画税	第２期
国民健康保険税	第１期
介護保険料	第１期
後期高齢者医療保険料	第１期

※納付書の納期を確認して納付ください。

納期限は７月31日㊋

人口の動き

平成30年６月末現在
（　）内は前月比

人口	31,652 人	(+10)
男性	15,220 人	(+10)
女性	16,432 人	(±0)
世帯	11,307 世帯	(+1)