



いつまでもお元気で

**いつまでもお元気で 菊地マツエさんが満100歳を迎えました**

1月7日、菊地マツエさんが満100歳を迎え、入所している特別養護老人ホーム海光苑で長寿祝い品などが贈られました。

この日は海洗苑のホールに入所者や職員らが集合して贈呈式を開催して菊地さんの長寿を祝福。加藤町長から「これからもお元気で長生きしてください」と寿詞と祝い金が手渡されました。

まだまだ長生きしてくださいね。

**正月の恒例行事 無病息災を願って餅食べた 白瀑神社どんと祭り**

1月11日、お正月の縁起物を燃やす恒例の小正月行事「白瀑神社どんと祭り」が同境内で行われました。

境内には、お正月に使ったしめ飾りや門松などが山のように積み上げられ、神事のあとに火がつけられました。

この炎で焼いた餅を食べると御利益があるとされていて、訪れた人たちは真つ赤に燃え上がった炎を囲んで、先端に餅の付いた青竹を伸ばし「今年1年無事でありませう」と無病息災を願いながら餅を焼いていました。



健康を願って餅を焼きました

**随所に好試合や好プレーを披露 会場が熱気と興奮に包まれた「全町バスケットボール大会」**



白熱した試合を展開

1月24日・25日の2日間、町バスケットボール協会が主催する全町バスケットボール大会が八森中学校体育館で行われました。

大会には小学校女子や、中学校男女、一般などの4部門に24チームが参加し、白熱した好ゲームが展開されました。

なお、大会結果は次のとおりです。

**一般の部**

- 1部 優勝 S55年会
- 2部 優勝 白神八峰商工会青年部

**ミニバスの部**

- 女子 優勝 水沢小
- 中学生の部

  - 男子 優勝 八森中
  - 女子 優勝 八森中

**福は内！鬼は外！ 子ども園節分豆まき大会**



怖い？鬼とついにハイチーズ！

節分の2月3日、町内の各子ども園で節分恒例の豆まき大会が行われ、園児たちは日本の伝統文化を楽しみました。

八森子ども園では、自分で作った鬼のお面をつけてホールに集合すると、そこに鬼が登場。鬼に向かって「福は内、鬼は外」と元気よく豆をぶつける子や恐怖で先生に抱きついて泣いてしまう子などホールは大いに賑わっていました。

最後は豆を美味しそうに食べて、自分の中の鬼が出て行ったことを喜んでいました。

**長寿と健康を願って はちもり観光市組合が八森峰浜ふくし会に旬のタラを寄贈**

1月15日、はちもり観光市組合(田村忠悦組合長)が松波苑と海光苑に旬の寒ダラ8本を寄贈しました。同組合では施設利用者に冬の味覚を楽しんでもらおうと、八森産のタラを平成元年から毎年寄贈しているそうです。

この日は松波苑において須藤義孝理事長に手渡され、入所者もタラを持ち上げ記念写真にに応じてくれました。

贈られたマダラはどれも10kg級の大物で、さっそくこの日の昼食にタラ汁として利用者に振る舞われました。



大きなマダラに満悦

**八峰白神塩もろみ活用 新たな特産品へ情報交換**

2月5日、ファガスで「八峰白神塩もろみ」の活用報告会が行われ、利用組合員らが様々な試作品を持ち寄って情報交換を行いました。

「八峰白神塩もろみ」とは、地元産の米と湧き水、白神乳酸菌、白神こだま酵母、八森沖の海水から精製した「八峰白神の塩」から作った、無添加の食品保存料です。

この日は、組合員や加藤町長など20人が参加し、タラの白子やハタハタずしシイタケや豚肉、ホッケ、エリンギなど様々な試作品を試食しました。

今後は商品化に向けて更に試作を重ね、新たな特産品を創出していくことを目指していきます。



活発な意見が出されていました

**国際教養大の留学生が 新春書初めに挑戦**



初めての毛筆にチャレンジ

1月17日、町内の子どもたちと交流活動をしている、国際教養大の留学生らの書初め体験がファガスで行われました。

この書初め体験は、峰浜中学校に訪問した後に行われ、留学生に日本の伝統文化を体験してもらおうと開催したものです。

参加した留学生からは、千葉教育長の手ほどきを受けながら毛筆に挑戦。見事「夢」の一字を書き上げました。

このほか、琴と尺八の演奏や茶道体験も行われ、参加した留学生は日本の文化を堪能していました。

**町の魅力を再発見 モニターツアーを開催**



参加者みんなで記念撮影

1月24日と25日、食を通じて町の魅力をPRしようとして「手づくりのパンとピザとワイン」で楽しむ白神の冬「モニターツアー」が開催されました。

このモニターツアーは町民有志の「おもしろ人倶楽部」とあきた白神体験センターが企画しているもので、この日はその第3弾です。

女性を対象にした今回のツアーでは、ポンポコ山交流センターでピザとパスタづくり挑戦。ピザ生地は白神こだま酵母や米粉で、味付けは和風ソースで作ったピザを、ワインと一緒に楽しんでいました。