**今月の表紙**

11月4日、松山地域で第17回松山邑まつりが4年ぶりに開催されました。

本地域には、古くから醸造・発酵文化が人々の生活に強く根付いています。醸造の「醸」、コスモスや桜の「華」、多くの人が集まる里を意味する「邑」を合わせて、松山公民館周辺を「醸華邑」と称しています。

松山邑まつりには、「邑」の文字のごとく、人が集まることで活気とにぎわいを創出するという意味が込められています。

祭りでは、伝統芸能である松山太鼓や、の演舞、新米のしぼりたて新酒や具だくさんの芋煮が振る舞われました。また、地元の農産物の販売などもあり、来場者は松山の文化・歴史・食を堪能していました。

締めくくりの餅まきでは、今年にちなんだ2023個の紅白餅が勢いよく空を舞い、最後まで活気あふれる祭りとなりました。

写真：たくさんの人が盛り上がった餅まき

**広報おおさき12月号　2023　No.213**

**Main Contents　目次**

04 令和5年 大崎市表彰式

06 令和4年度 決算の概要

10 CITY TOPICS

11 OSAKI Culture

12 新型コロナウイルスワクチン接種情報

13 オオサキプレイガイド

14 くらしの情報

市職員を募集します ほか

24 子育て支援情報 ほか

26 相談コーナー

27 休日救急当番医 ほか

28 Main Dish

**大崎市公式SNS発信中です！**

問い合わせ 秘書広報課広報広聴担当 電話23-5023

市公式 （旧）・・は、行政情報だけではなく、観光やイベント情報も盛り込み、充実した情報をお届けします。二次元コードから、登録をお願いします。

**みんなでエコっぺ！**

**～やってみよう「エコ活」～**

問い合わせ 環境保全課環境保全担当 電話23-6074

**～Vol.10 ～「うちエコ診断」をしてみよう～**

　「うちエコ診断」とは、家庭から出る二酸化炭素の排出量を知ることができる環境省のサービスです。自分の家庭が平均と比べてどれだけ排出しているのかなど、ウェブサービスを活用して簡単に自己診断ができるほか、家庭に合わせた具体的な対策も示されます。

　光熱費の削減にもつながりますので、まずは診断をしてみましょう！

**ちおこらむ地域おこし協力隊コラム**

問い合わせ 政策課地方創生担当 電話23-2129

**Vol.8　スマホのイロハ 教えます！**

　デジタル戦略課に所属している「ちおこ（地域おこし協力隊）」の富澤です。

　前回のコラムから5カ月、あっという間に時が過ぎました。6月から各地域でスマホ講座を行い、気がつけば30回を超えていました。参加者が1人！という日もありましたが、むしろ「自分のペースでゆっくり聞ける」と、喜んでくれたことが印象的でした。着任したばかりの頃は、うまく活動を続けられるか不安に思っていましたが、講座に参加してくれた皆さんが「先生！」と言って、声をかけてくれるのが嬉しくて、ここまで続けることができました。

　私の任期はあと1年3カ月ですが、卒業まで頑張りますので、どうぞよろしくお願いいたします。

写真：スマホ講座では分かりやすい説明を心がけています

**オオサキワンダーミュージアム　人と大自然の青空博物館**

Vol.44　　「ツーリズム研修」を開催しました！

問い合わせ 農政企画課世界農業遺産未来戦略室 電話23-2281

　大崎地域世界農業遺産推進協議会では、大崎地域の1市4町を巡り、地域資源や魅力の再発見を通して、世界農業遺産「大崎耕土」への理解を深め、GIAHSツーリズムのモデルプランの作成や人材育成を図ることを目的とした、「GIAHSツーリズム研修」を開催しました。

　この研修には、大崎地域内の鹿島台商業高等学校や南郷高等学校の生徒が参加し、10月に鳴子温泉地域と加美町、11月に鹿島台地域をそれぞれ巡りました。

　また、11月に開催した鹿島台地域での研修では、鹿島台商業高等学校の生徒によるツアーガイドも行われました。

　このような取り組みを通じ、住んでいる地域以外の世界農業遺産に触れ、興味・関心を広げることで、世界農業遺産を次世代につなげていきます。

写真：鹿島台商業高等学校の生徒によるツアーガイド

**市長コラム　天地人**

**東北初のジビエの郷づくり**

　これまでイノシシの生息地の北限は福島・宮城の県境付近といわれ、大崎市が誕生した当時、当地方でのイノシシによる被害は皆無でした。

　近年、気候変動・地球温暖化の影響からイノシシの群れが一気に北上し、農地が荒らされ、農作物の被害が増加し、生活が脅かされる事態となり、深刻な地域社会問題となっております。

　本市ではこれまで、対策として「捕獲対策」「侵入防止対策」「地域ぐるみ環境対策」の三本柱で総合的に取り組んでまいりました。

　しかし、さまざまな対策を講じても頭数も被害地域も急増を続けており、捕獲数が約７００頭を数えるまでになりました。

　そこで本市は、新たな対策として、厄介者のイノシシを地域資源と捉え、利活用を図る「ジビエの郷づくり」を進めることとし、東北で初めてイノシシ処理ができる「ジビエ食肉処理加工施設」と「減容化処理施設」を整備いたしました。

　整備場所は、イノシシ被害が多い岩出山地域真山地区の「旧真山小学校」を活用し、イノシシ絶滅対策、新たな食文化の創造、地域活性化を目指してまいります。

　一石三鳥を狙う大崎市流の「ジビエの郷づくり」です。

　ヘルシーとして注目が高まるジビエ（野生鳥獣肉）。イノシシ肉の特産化に向けて、市内３カ所の道の駅で12月に試食会を行い、併せて、販売開始を予定しております。

　また、鳴子温泉地域の宿泊施設や市内飲食店でも、間もなく新メニューとして登場いたします。

　乞うご期待！ご支援をよろしくお願いいたします。