

新しい特産品が

デビュー

中山といえば中山そばと中山ナシで知られていますが、その中山で新たに地元産のナシを原料にしたワインが誕生しました。

これは中山果樹組合（糸屋由右衛門組合長）が三年ほど前から開発を進めていたもので、七月十四日に市内のホテルで試飲発表会が開かれました。

ワインの名前は「おおだて洋なしワイン」。開発当初は和ナシを原料にして試みたものの、思うような結果が出ず、原料を洋ナシに換えて開発を継続。三年越しで今回のお目見えとなりました。

「おおだて洋なしワイン」の色は白系。芳純なナシの香りと、すっきりとした口当たりがこのワインの個性といえそうです。関係者が一堂に会しての試飲会では評判も上々でした。

昨年五月の降ヒョウ被害という逆境を克服しての製品化は、称賛に値します。また地場産品の高付加価値化という点では、地域活性化の刺激剤になったともいえます。このワインが中山の特産品として育ち、大館が全国に誇れる銘品になる。そんな予感がします。



クリーンな ごみ処理のために

生ごみは
よく水を
切って

現在、市で収集している「燃やせるごみ」の四割から五割は水分。これは主に生ごみに含まれているものです。夏場は特に、スイカなどの果物や野菜類がたくさん消費されるため、生ごみはいつもよりたくさん水分を含みます。水分の多いごみは、燃えにくいので焼却炉に負担がかかります。また、生ごみを家庭で簡単に処理できます。当然、燃やせるごみとして出す生ごみの量は少なくなりますから、一石二鳥といったところです。悪臭や汚水もほとんど出ませんから、安心してご利用ください。

コンポスト利用者を 追加募集します

広報六月十六日号で、生ごみ処理器（コンポスト）利用希望者を募集しましたが、貸し付け個数三百五十個にまだ余裕がありますので追加募集します。

コンポストを使うと、生ごみを家庭で簡単に処理できます。当然、燃やせるごみとして出す生ごみの量は少なくなりますから、一石二鳥といったところです。悪臭や汚水もほとんど出ませんから、安心してご利用ください。

申し込み受付期間

8月1日から

※先着順に貸し付け個数になり次第締め切ります

申し込み受付場所・環境衛生課

申し込み方法

印鑑と市民であることが証明できるもの（運転免許証・健康保険証など）を持参のうえ、備え付けの申し込み用紙に記入して提出してください

環境衛生課

☎ 42-2169

市長リポート No.72

冷害に強い農業を 目指して



7月13日に、梅雨が明けました。

私たちは、昨年の冷害による農業の壊滅的な被害から、「冷害に強い農業」の確立を目指して一生懸命になっています。今年の気候には例年以上に神経質になっているのですが、春先に出された気象台の長期予報では、今年も冷夏になりそう、と発表され、心配していました。しかし、幸いなことにこれまでの天候は良く、水稻の成育も、順調な推移を見せています。とはいえ、決して気を緩めることはできません。

「のどもと過ぎれば熱さを忘れる」という言葉がありますが、昨年の惨状を忘れて油断することのないように気を引き締めなければなりません。例えば畦畔を高くする機械を導入したり、イモチ対策に力を注いだりと、いろいろと手を尽くして冷害や病虫害に備えたいものです。また、今年は全国的に雨が少なくて、四国地方などでは水不足が深刻な問題になっています。大館でも、この先は十分な水量の確保に気を配っていく必要があります。

とにかく、今年こそは大館の美味しいお米を全国の人に食べてもらえるように頑張りましょう。

小 畑 元

乳白色の買い物を ごみ袋にしないで

六月から縦五十センチメートル、横三十センチメートル以上の大きさがあがる半透明の買い物が「燃やせないごみ」と「資源ごみ」用に限り使用できるようになりました。間違えて従来の乳白色の買い物を