

はんこたんな

庄内広域情報

鶴岡市 道の駅「あつみ」しゃりん旬菜・山菜まつり

●期間…旬菜まつり…4月14日(日) 山菜まつり…4月20日(土)～4月21日(日)、5月3日(金・祝)～5月5日(日)
●場所…道の駅「あつみ」しゃりん
●内容…旬の山菜販売など
■問合せ…道の駅「あつみ」しゃりん 0235(44)3211
△道の駅HP



遊佐町 「鳥海山 おもしろ自然塾」笹巻き体験教室

●日時…4月14日(日)10時～13時
●場所…しらい自然館
●対象…一般
●定員…15人
●持ち物…エプロン
●受講料…2,500円
●申込期限…4月9日(火)
■問合せ…鳥海山おもしろ自然塾推進協議会事務局(しらい自然館内) 0234(72)2069

酒田市 お花見でかけよう 酒田日和山桜まつり

●日時…4月5日(金)～4月14日(日)
●場所…日和山公園
●駐車場…日和山公園第1～第3駐車場、酒田港本港東ふ頭駐車場
●内容…千石船のライトアップ・ぼんぼり点灯(期間中の午後6時30分～9時)・露店の出店
●桜まつりイベント…4月6日(土)消防音楽隊コンサート13時～13時30分、酒田北前太鼓演奏14時30分～15時
■問合せ…酒田観光物産協会 0234(24)2233

三川町 第39回菜の花まつり

●日時…5月3日(金・祝)10時～15時
●場所…いろり火の里・道の駅庄内みかわ
●内容…菜の花むすめ撮影会、eスポーツ体験会、働く車展示、わんにゃん里親会、サイバーホール、クラフトフェア、キッチンカー出店など
●費用…入場無料
■問合せ…三川町観光協会 0235(66)4656

南三陸の風

第3回ラムサール志津川湾牡蠣祭り開催

友好町「宮城県南三陸町」を紹介

2月25日、志津川仮設魚市場で「第3回ラムサール志津川湾牡蠣祭り」が開催され、旬を迎えた牡蠣を中心とした様々なメニューのほか、地場産品の販売などが行われました。今回は、志津川漁場が新たにASC認証を取得した事を記念し、約3,000個の蒸し牡蠣が無料で振る舞われました。大鍋で蒸されたばかりの牡蠣を志津川・戸倉の生産者が目の前でむいて提供し、丹精込めて作り上げた牡蠣を来場したみなさんに味わっていただきました。
今年度は海水温の上昇や、1月の低気圧の影響で牡蠣の収穫量が減少しましたが、それでもこの日は、約5,000人が当町自慢の牡蠣を求めて、来場しました。



窓口・納税

マイナンバーカード窓口延長

4/15(月)、4/25(木) 17:15～19:30
3開庁日前まで町公式LINEから要予約

※窓口延長は本庁舎のみです。
☎税務町民課町民係 0234-42-0133

4月の納税

軽自動車税全期
納期限・口座振替日 4/30(火)
※前日まで残高の確認・入金をお願いします。
バーコードやeLマーク付きの納付書であれば、コンビニやクレジットカードでも納付できます。
☎税務町民課納税係 0234-42-0136、42-0137

数字で見る庄内町

交通事故発生状況(2月)

発生状況	2月	R6年累計
人身事故	2件	5件
死者数	0人	0人
負傷者数	3人	6人
物損事故	24件	54件
飲酒運転	0人	1人

4/6(土)～4/15(月)は、春の交通安全県民運動です。交通ルールを守りましょう

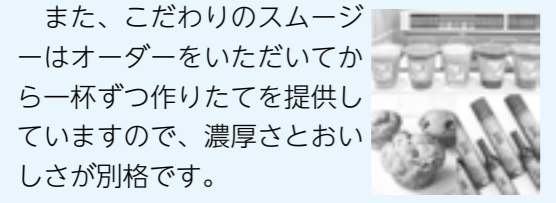
ごみの量(2月)

406.11ト(前年同月比 38.92ト増)
※家庭系と事業系の一般廃棄物合計量
限りある資源を有効活用。分別はだれでもできるエコ活動。
☎環境防災課環境衛生係 0234-43-0248

新産業創造館クラッセだより

「美しく健康に」を叶えるお店!

フェリチタプラスのスイーツは美容と健康を考へて罪悪感なく食べることができるよう、小麦粉・乳製品・白砂糖など腸に負担がかかる材料は使われていません。「美味しくなく、我慢する」といった健康食品に対する先入観を覆すために追求しつづけた『美味しくて体にやさしいスイーツ』で、小さいお子さんもみなさんで楽しんでいただけます。可愛い見た目のスイーツはギフトにもぴったり!



■問合せ：フェリチタプラス 090-313-0668

ギャラリー温泉町湯

▼ママ向けベビーマッサージ in 町湯▼※要予約
4/26(金) 10:00～12:30 定員10組
▼ぐっち先生のインドヨガ教室▼※要予約
毎週水・金曜日 19:00～20:00 定員8人
▼今月の変わり風呂▼
4/20(土)、21(日) グレープフルーツ風呂
▼ギャラリーからのお知らせ【展示販売】▼
4/17(水)まで サウナウサさんのサウナグッズ
4/20(土)から さとうりつこさんの曼茶羅原画
■問合せ：ギャラリー温泉町湯 0234-43-2222

月の沢温泉北月山荘

▼立谷沢の山菜まもなく!▼
昨年、人生初の山菜採りを経験しました。料理人は食材の知識が豊富でも、その前の段階(生産現場や生育環境など)をよく知らないケースが多く、実際に自分が採った山菜を調理して食べると何とも言えない幸せな気持ちになりました。
今年は積極的に山菜を使っていきます…とはいっても、基本フランス料理に山菜は使わないので新しい料理を考案する感覚です。山菜フレンチを楽しみにいらしてくださいね。
■問合せ：月の沢温泉北月山荘 0234-59-2137