

# 新型コロナウイルス感染症関係の情報

掲載している情報は今後変わる場合があります。最新の情報は市ホームページでご確認ください



## 6月14日から新型コロナワクチン接種コールセンターの電話番号が変わります

ヨンゼロ イチゼロ ロクサン  
☎ **0120-40-10-63**

6月14日(木)午前9時から新しい番号に切り替わります。旧番号(☎ 0120-13-42-32)は6月11日(金)午後6時までお問い合わせいただけます。

## 新型コロナワクチン集団接種のお知らせ

市内の医療関係者の協力の下、6月5日から市内でコロナワクチンの集団接種を行っています。接種会場へご来場の際は、次の「集団接種会場での4つの注意点」を確認してください。

■問い合わせ 市新型コロナワクチン接種コールセンター(6月11日(金)まで ☎ 0120-13-42-32、14日(木)から ☎ 0120-40-10-63、平日午前9時～午後6時)

### ■スケジュール

対象	予約開始時期	想定接種時期
65歳以上の人	予約受付中	6月以降
上記以外の人	調整中	8月以降

■接種会場 プラザイン水沢、江刺総合支所多目的ホール

■接種方法・費用 完全予約制・無料

■予約方法 コールセンターへ電話、またはインターネット予約サイトから予約

コロナワクチン接種予約サイト▶



※最新情報やその他詳細は、市のホームページをご覧ください

※65歳以上の人で市からのお知らせが届いていない場合は、コールセンターへお電話ください

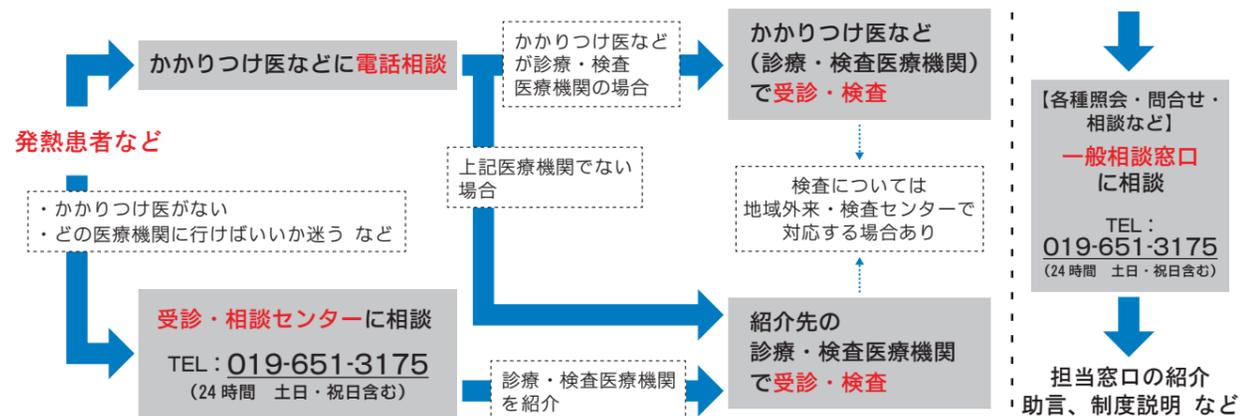
※接種日当日、発熱などでやむを得ず接種できない場合は市役所本庁(☎ 24-2111)にお電話ください

### 集団接種会場での4つの注意点

- 1. 予約時間まで入場できません**  
会場内での密を避けるため、早くご来場しても会場に入ることはできません。
- 2. 肩を出しやすい服装で行きましょう**  
ワクチンは二の腕の上部に注射します。スムーズに接種できるように、半袖や袖をまくりやすい服、脱ぎ着しやすい服でお越しください。
- 3. 保険証やお薬手帳を持参しましょう**  
受け付けで本人確認を行います。保険証やマイナンバーカードなどの身分証明書をお持ちください。また、薬を服用している人はお薬手帳も持参してください。
- 4. 副反応の治療費は自己負担となります**  
副反応に対する治療を行った場合、本人負担の治療費が発生する場合があります。ご了承ください。

## 発熱などの症状がある人の相談・受診

- ・発熱などの症状が生じた場合には、まずはかかりつけ医などに電話で相談
- ・相談する医療機関に迷う場合などは、「受診・相談センター」に相談



## <今月の表紙>

### 奥州から全国へ！ 奥州ジュニアカヌークラス始動



5月3日からカヌーチーム「奥州ジュニアカヌー」の練習が始まりました。会員は市内の小学4年生から高校3年生までの8人。元・地域おこし協力隊でカヌー普及に努めた藤野浩太さん指導の下、子どもたちは奥州いさわかヌー競技場で開催される大会出場を目標に、競技を楽しみながら技術を磨きます。

Public Relations Magazine Oshu City

2021.6 Vol.184

広報おうしゅう  
令和3年6月号

## CONTENTS

- 2 キラリ輝く奥州人
- 3 新型コロナウイルス感染症関係の情報
- 4 奥州市の健康カルテ  
～特定健診結果から見る健康課題～
- 6 6月は環境月間です  
～環境問題について考えましょう～
- 7 東京2020オリンピック聖火リレーを開催します
- 8 国民健康保険税の税率が改正されます
- 9 地域おこし協力隊小川さん退任  
医療局だより
- 10 街diary
- 11 7月からスマホアプリで市税の納付が可能になります  
避難情報などの名称が一部変わります
- 12 ILC希望のひかり  
市長コラム「おうしゅう羅針盤」
- 13 高齢者福祉計画・第8期介護保険事業計画を策定
- 14 もっと安心 ずっとおうしゅう  
はい、こちら総合相談室
- 15 子そだて広場
- 16 インフォメーション
- 20 奥州遺産



キラリ輝く  
奥州人

佐々木 祐子 さん(67歳)

=江刺稲瀬=

## 郷土の思いを 食を通じ伝える

江刺稲瀬地区でお盆時期に食されている「お盆の精進汁」。この郷土の味を伝承する「食の匠」として活動しているのが、佐々木祐子さんだ。各家庭により味付けが変わる郷土料理。認定されたレシピは、祖母から教えてもらった。地元で採れたニンジンやゴボウなどの食材で作られ、縁起の良い奇数の材料からなる具沢山の汁もの。しょうゆや昆布のほか、食材から出るうま味が増えた優しい味は、祖母の代から100年以上続く伝統の味となっている。

愛情を込めて調理をする祐子さん。お盆の精進汁の具材は、その年に採れる食材によって変わるのが特徴

食を通じ、地元に着目して活動する祐子さん。地元の女性農業者を集め、「お米シスターズ」を結成し、10年がたつ。5年前からはお弁当の配達などを行う「ごっつお家」の運営を始めた。「ごちそう」の意味を持つ店名のとおり、市産の食材にこだわり作られるお弁当は、根強い人気を集めている。「郷土を大切にすることを、次の世代につないでいきたい」と語る祐子さん。食文化という代々つないできたバトンは、この先も途絶えることなく続いていく。



ささき・ゆうこ  
©昭和29年、江刺生まれ。「胆江地方食の匠研究会」会員。平成25年に食の匠に認定。「ごっつお家」代表。夫と息子夫婦、孫3人の7人家族。

※「お盆の精進汁」の写真は、県農林水産部農業普及技術課より提供