かわら版
サイクルインフォメーション
2026 秋号
日本原燃
発行元：地域・広報本部 広報部
TEL：017-731-1658（平日9:00～17:00）

日本原燃広報担当

ツカエルくんとd-iZeさんの 青森再発見

青森県出身タレント

ツカエルくんとd-iZe（ダイズ）さんが紹介する ふるさとの伝統文化の魅力！

今回の再発見はここ！






楽しみながら練習に励みました！


先生の熱の入った指導のおかげで、僕も六ヶ所村の皆さんとひとつになった気持ちです。

d-iZe（ダイズ）
青森県出身のシンガーソングライター。2020年からは地元青森に戻り、テレビやラジオのパーソナリティ、MCなどのマルチタレントとして活動中。

郷土芸能編

村民がひとつになる踊り
六ヶ所音頭
六ヶ所村

YouTubeで見てみよう！

六ヶ所村では古くから盆踊りとして「ナニャドヤラ」が親しまれていましたが、50年前に「村民がもっとひとつになって気軽に踊れるものを」と、村主導で「六ヶ所音頭」が誕生しました。振付したのは若柳吉栄津さん。当時、指導を受けた三戸秀子さんは、「今も師匠から受け継いだ〝村の四季が感じられる優雅な踊り〟になるようにと伝えています」と話します。今では、村民の多くが踊れる郷土芸能として、祭りを盛り上げるのに一翼を担っています。



輝く担い手 六ヶ所音頭保存会 三戸 秀子さん



年間の活動紹介
- たのしむべ！盆踊りと大花火（8月）
- 村民文化祭（10月下旬～11月上旬）

問合せ先 六ヶ所音頭保存会
TEL 0175-72-2111
（六ヶ所村教育委員会）

毎年、村内の小・中学校で踊りを指導しています。その際、「六ヶ所音頭の歌詞は村の四季を表現しているので、唄の意味を感じながら踊ってほしい」と子ども達に伝えています。後世へ伝えるためにも、村民の皆さんが一緒に踊れるイベントが増えていくことを期待しています。

伝統工芸編

伝統の組ひもを現代風にアレンジ
津軽組ひも
五所川原市



奈良時代からの歴史を持つ組ひもですが、青森では担い手不足から一時期は継承が危ぶまれた時期がありました。それを50年前に再興したのが伝統工芸士の川口良子さん。青森のリンゴで染めた絹糸や藁細工の編み方を取り入れ、「津軽組ひも」を確立。帯締めや現代に合うアクセサリーなどを制作し、幅広い年代に親しまれています。


◀川口さんの「津軽組ひも 百人一首」。歌を編み込んだ帯締めで、高い評価を得ています

川口 良子さん

輝く担い手


田中 麻子さん

10年前、先輩に誘われて始めました。月に数回、組ひも工房に通い、川口先生から指導いただいています。少しずつ模様が現れてくるおもしろさに、あっという間に夢中になり、自宅でも時間が許すかぎり編むようになりました。組ひもには「和」だけにとどまらない多様な魅力や楽しさが詰まっています。ぜひ多くの方に興味を持っていただけたらうれしいです。


4玉から始めた初心者も、熟練すると22玉の糸を自在に操り、手際よく編めるようになります

Data
津軽組ひも工房
五所川原市金木町菅原240-17

製造工程 体験してみました！


1. 組台に絹糸をセットします。伝統工芸士川口さんにご指導いただきます


2. 絹糸を交互に交差させていきます


3. 編み上がった組ひもの端を整えて完成！



販売店舗
ふじさき食彩テラス
藤崎町榊和田65-8
TEL 0172-65-3660
[営業時間]
- 3月～11月 9:00～18:00
- 12月～2月 9:00～17:00

[定休日]
夏季および年末年始
※不定期での販売




冷めたら電子レンジで軽く温めると、作りたてのおいしさに！

伝統食編

ハレの日を彩る郷土の味
津軽のいなりずし
藤崎町


子供の頃、運動会のお弁当で母が作ってくれたことを思い出します。自分のアイデンティティにしっかり組み込まれた郷土食です！

津軽のいなりずし作り方（30個分）


1. 味付け
油揚げ（15枚）を切り、開いて袋状にする。砂糖（140g）と醤油（200cc）と水（1200cc）で甘辛く煮る


2. 酢飯作り
炊き上がった餅米4合に、刻んだ紅生姜（約80g）と砂糖（約120g）、酢（約180cc）を入れて、切るように手早く混ぜる


3. 包む
油揚げの中にごはんを詰め、端を折って包む


4. 仕上げ
形を整えて完成

作り方はこちらから

輝く担い手 斉藤 キセさん



津軽の「いなりずし」は家庭ごとの味があります。私が作るものは、一般的な俵型ではなく三角形で、味は甘め。作る家庭が少なくなってきていますが、ハレの日だけでなく日常でも味わってほしいため、ふじさき食彩テラスの産直に出しています。

読者プレゼント

アンケートにお答えいただいた方の中から抽選でプレゼント！
必要事項をご記入のうえ、ご応募ください。

応募〆切 2026年 12月31日(木) 当日消印有効

5名様 藤崎町
ふじさき食彩テラス 藤崎町おすすめ商品詰め合わせ
・セミドライりんご、りんごサイダー、トマトみそ、カクテキの素など



10名様 五所川原市
津軽組ひも工房 日本原燃オリジナル組ひもブレスレット
※どちらが届くかお楽しみに



20名様 日本原燃ノベルティ
エコバッグ＆クリアファイル



何が当たるかお楽しみに♪

必要事項
● 郵便番号／住所／電話番号 ● 氏名／年齢／性別

Q1. 環境放射線等調査結果の内容はご理解いただけましたか？
①よく理解できた ②理解できた
③あまり理解できなかった ④全く理解できなかった

Q2. 本紙をどこでご覧になりましたか？
①新聞折込み ②公共施設 ③道の駅 ④WEBサイト ⑤その他

Q3. 当社に関する意見や本紙に関する感想をお聞かせください

応募方法
●ハガキの宛先
〒030-0801 青森市新町2-2-11 日本原燃「チラシ」係
●WEB応募先
右のQRコードからWEBサイト内の応募フォームへアクセス！
げんねん 広報紙 検索

※画像はイメージです。
※当選の発表は、商品の発送をもってかえさせていただきます。
お寄せいただいた個人情報は商品の発送以外の目的には使用いたしません。

ツカエルくん d-iZeさんの これ教えたい



津軽ではお馴染みの「しおから昆布」。「いなりずし」の作り方を教えてくれた斉藤キセさんの家では毎日、食卓に並びます。この料理も家庭によって味がさまざま。斉藤さんは、煮干しだしを加えてまぜたナット昆布に、賽の目に切ったキュウリやミョウガ、さもだし（ならたけ）、食用菊を入れ、一味唐辛子と醤油で仕上げます。ごはんのお供として親しまれてきた郷土の味です。

次回へ続く…

次回は 1月下旬頃 発行予定

日本原燃からのお知らせ
X、Instagram、Facebook、YouTubeで情報発信中！