

三重

中南勢

四日市

津

情報をお寄せ下さい

津支局 〒514-0009
津市羽所町388 津三交ビル2F
059-225-4321
FAX 059-223-0238
メール tsu@yomiuri.com

四日市支局 059-352-6685
FAX 059-351-8738

通信部 059-392-7084
鈴鹿部 0598-20-9516
松阪部 0596-28-2472
伊勢部 0599-25-5161
鳥羽部 0597-22-7950
尾鷲部 0597-85-2616

ホームページ
www.yomiuri.co.jp/local/chubu/
社会グループ 052-211-1151
読者相談 052-211-1009
販売部 052-211-0037

Y 0120-4343-81

【広告申し込み】
読売エージェンシー東海
052-204-1361
【折り込み申し込み】
読売IS 052-461-1251

6月27日(木曜日)
旧 5月22日<友引>

月齢20.6
(正午)

名	古	屋	4.11	19.09	23.05	22.31	3.30	15.48
津	4.43	19.11	23.07	9.07	22.35	3.32	15.47	
鳥羽	4.43	19.11	23.07	9.07	22.35	3.32	15.47	
日	4.43	19.11	23.07	9.07	22.35	3.32	15.47	
月	4.43	19.11	23.07	9.07	22.35	3.32	15.47	
満	4.43	19.11	23.07	9.07	22.35	3.32	15.47	
潮	4.43	19.11	23.07	9.07	22.35	3.32	15.47	
干	4.43	19.11	23.07	9.07	22.35	3.32	15.47	
潮	4.43	19.11	23.07	9.07	22.35	3.32	15.47	
(中潮)	4.43	19.11	23.07	9.07	22.35	3.32	15.47	

あすの暦



記者会見に臨む三浦選手(25日、東京都新宿区で)＝野口哲司撮影

カズ鈴木復帰地元歓迎

JFL「果敢にドリブル」誓う

サッカー元日本代表の三浦知良選手(57)が、鈴鹿市を拠点に活動するJFLの「アトレチコ鈴鹿クラブ」(旧鈴鹿ポイントゲッターズ)に期限付き(2025年1月末まで)で移籍することが25日、発表された。7月2日の練習からチームに合流する。22年シーズン以来、約1年半ぶりの復帰に、市内で歓迎と期待の声が上がった。

東京都内で開かれた記者会見で、三浦選手は「他の選手と比べても年が上だが、果敢に攻撃し、ドリブルで勝負していくようなベテランらしくないプレーをしたい」と語った。

鈴鹿でプレーした22年11月には、リーグ最年長ゴール(55歳259日)を決めており、記録の更新もなかった。



最年長ゴールを決めた三浦選手(2022年11月)

前回の在籍時は、三浦選手のアトレチコ鈴鹿クラブを見ようとした大勢のサポーターがグラウンドを訪れるという「カズフィーバー」が起きた。再び地元が活気づくと、期待は高まっている。

末松則子・鈴鹿市長は「現役として、たくさんの方の応援を待っています」と話した。

市議「パワハラ」再発防止期待

四日市市長

複数の四日市市議が市職員に対しハラスメントとみられる行為をしたとして、森智広市長は25日の定例会記者会見で「非常に残念。議会側の再発防止の取り組みを期待したい」と述べた。

市によると、今年2、3月、各部署の所属長約120人を対象にハラスメント行為に関する調査を実施した。その結果、市議が市職員に対し、パワハラと感じられる発言をしたり、議会の質問に関連して過大な要



障害者らブドウ栽培・醸造



完成したのは、昨秋に伊勢市御園町高向の農場で収穫したブドウを、村松町のワイナリーで醸造したロゼワイン。「伊勢雅」と名付けられた。ジョージア産の赤ワイン用ブドウ「サペラビ」が原料で、ほどよい酸味とほのかな苦味が重なり、フルーティという。

伊勢市役所で18日に開かれた完成報告会では、岩崎社長が「ワイナリーを市が申請してくれたおかげで、地元産ワインを製造できた。今後はさらに生産量を増やし、伊勢の新しい魅力にしていきたい」と語った。鈴木健一市長は「伊勢を代表し、世界に通用するワインとして期待している」と述べた。



尾鷲ヒノキについて学ぶ園児

小規模事業者がワイナリーを開設できる国の「ワイン特区」制度を活用し、伊勢市の就労支援施設に通う障害者らが製造したワインが完成した。市内の農場で収穫したブドウだけを使い、市内で醸造した初の「純伊勢産」ワインだ。8月から販売する予定。製造・販売会社、伊勢ワイン(伊勢市)の岩崎直明社長(44)は「伊勢の新たな名物として観光客に味わってもらいたい」と意気込んでいる。(新良雅司)



障害者らが作ったワイン、ブルーベリージャム、干し芋

ティーで芳醇な香りに仕上げた。名古屋国税局の品質審査では、4段階で一番上の「優」と評価された。岩崎社長は約7年前から、障害者らの仕事をつくらうと、ブドウの栽培に取り組んできた。昨年から、市内の就労継続支援B型事業所「ジョブスタジアム伊勢」に通う20～30歳の障害者11人が収穫からワインの醸造、ボトル詰め、ラベル貼りまで一連の作業を担う。室内での就労が長続きしない障害者も、青空の下での収穫作業などは楽しそうに取り組み、「多くの人が伊勢産ワインを飲んでくれたらうれしい」と話している。

施設に通う障害者らは、ブルーベリーやサツマイモも栽培しており、純伊勢産ワインで煮込んだブルーベリージャムや干し芋などに加工して販売している。岩崎社長は「(農業と福祉の)農福連携で地域の特産品を生産し、伊勢の観光産業を盛り上げていきたい」と話している。問い合わせは伊勢ワイン(05996・38・1557)。