

あきる野市携帯
電話向けサイト
http://akiruno-town.info/



QRコードを
読み取ってアクセス

あきる野
安心メール登録
akiruno2-entry@tk.e-msg.jp



防災情報
防犯情報
QRコードを読み取って
そのままメールを送信

るのキッズ
メール登録
akiruno3-entry@tk.e-msg.jp



子育て情報
QRコードを読み取って
そのままメールを送信



馬術競技リハーサル大会日程表

日程	競技番号	競技種目	競技場と競技開始時間
6月15日(土)	1	成年男子・成年女子馬場馬術競技	馬場馬術競技場 9:00~
	2	少年馬場馬術競技	馬場馬術競技場 13:30~
	3	成年男子標準障害飛越競技	障害馬術競技場 9:00~
	4	少年スピード&ハンディネス競技	障害馬術競技場 10:10~
	5	成年女子トップスコア競技	障害馬術競技場 11:30~
	6	少年二段階飛越競技	障害馬術競技場 13:45~
	7	成年女子ダービー競技	障害馬術競技場 15:05~
6月16日(日)	8	成年男子・成年女子自由演技馬場馬術競技	馬場馬術競技場 9:00~
	9	少年自由演技馬場馬術競技	馬場馬術競技場 11:00~
	10	少年ダービー競技	障害馬術競技場 9:00~
	11	成年男子トップスコア競技	障害馬術競技場 10:05~
	12	成年女子二段階飛越競技	障害馬術競技場 11:05~

競技開始時間は変更になる場合があります。

東京多摩国体
馬術競技リハーサル大会
本日6月15日(土)から開催



地域の絆を育てる町内会・自治会に加入しましょう

観光情報 東京のふるさと あきる野

第2回多摩げた食の祭典・
大多摩B級グルメで
「だんべえ汁」が
ゴールドグランプリを獲得!



5月25日・26日に開催されたB級グルメ大会(大多摩観光連盟主催、東京サマーランドファミリーパーク)で、あきる野市から出店した「だんべえ汁(観光協会五日市支部青年部)」がB級グルメ部門で見事第1位(ゴールドグランプリ)に輝きました。このほかにも「GON 8バーガー(商工会青年部)」が10位に入賞。カレー部門では「あきる野色旨汁カレーパン」が第2位(シルバーグランプリ)を獲得しました。

この大会は「食と観光」「地産地消」をテーマに各市町村の特色あるご当地グルメの祭典として開催され、3万人の来場者で賑わいました。市内でも「だんべえ汁」をメニュー化する

る店舗が増え始めていて、新たな観光資源としても期待されています。「だんべえ汁」のレシピを市役所1階と五日市出張所で配布しています。

秋川渓谷の梅雨を彩るアジサイ!

今年は平年より10日ほど早く梅雨入りをしています。この時期の楽しみの一つとしてアジサイ観賞があります。市内には色とりどりのアジサイを楽しめるスポットがあり、例年6月中旬すぎから7月中旬ごろが見頃となっています(天候や気温の状況で前後する場合があります)。



南沢あじさい山
アジサイは林道と山の斜面の両側約1キロを埋め尽くします。
アクセス 武蔵五日市駅から徒歩約40分
問合せ 観光まちづくり活動課秋川渓谷観光係

馬術競技リハーサル大会会場案内図



今年、開催される東京多摩国体(第68回国民体育大会)の馬術競技を成功させる目的で、リハーサル大会が本日15日(土)と16日(日)の2日間、秋川高等学校跡地の特設競技場で開催されます。人馬一体の見事な共演を、全国から訪れる多くの方々と一緒に、ぜひ会場でお楽しみください。会場内の駐車場には限りがあります。

7月の乳幼児歯科健診

期日・受付時間
9日・18日・23日・25日...
午前9時~10時
29日...午後1時30分~2時30分
場所 あきる野保健相談所
内容 歯科医師による口の中の健康診断
対象 4歳未満の乳幼児
定員 45人(申込み順)
申込み・問合せ 健康課母子保健係
(直通558-5091)

7月の健康相談

期日・場所
4日...五日市ファインプラザ
25日...市役所
時間 午後1時30分~3時30分
内容 血圧・体脂肪率測定、保健師・栄養士による健康や栄養に関する各種相談
受付 当日、直接会場へ
問合せ 健康課健康づくり係(直通558-1183)



TOKYO 2020
CANDIDATE CITY



2020年 オリンピック・
パラリンピックを日本で!

フ ォ ト ニ ュ ー ス

6月1日に、秋川で鮎の友釣りが解禁になりました。この日を心待ちにしていた大勢の釣り人が、早朝から、梅雨の中休みの晴天に恵まれた溪流に繰り出し、自慢の竿で巧みにオトリ鮎を狙ったポイントに導いては、釣果を上げていました。



喜ばれるものがいっぱい!!
テレビ、新聞、雑誌で
評判の地醤油
ちょっとお高め
キッコーゴ丸大豆醤油
工場直売場で
どうぞ!!

お中元に

今年のお中元

「健康」「環境」「こだわり」
「グルメ」いろいろ考えて
やっぱり地元の名産品
キッコーゴ丸大豆醤油



手造り

キッコーゴ丸大豆醤油

※いいものをつくる※
近藤醸造株式会社
〒190-0144 あきる野市山田733-1

0120-00-9659
042-595-1212(代)