

しわ ネット

SHIWA-NET

<http://www.town.shiwa.iwate.jp/>

人と人をつなぎ地域をつなぐ広報紙



No. 783
2010

1

平成 22 年 1 月 13 日発行

岩手県●紫波町

〒028-3392 紫波町日詰字西裏 23-1

印刷・川嶋印刷株式会社



【笑顔】

あぐりちゃや「親子みそ造り」(P14)



【行事】

しめ縄飾り作り (P14)



特集「南部杜氏の酒造り今昔」(P4)



CM大賞2年連続入賞 (P15)



【季節】

酒蔵の朝 (片寄地区:高橋酒造店)

新春 町長からのメッセージ
協働と共生を目指して

02

- 04 特集・南部杜氏の酒造り今昔・第一弾「酒造りの伝統ここにあり」
- 12 新しい! 町の本が入りました
- 16 受賞者紹介
- 17 元気はつらつ健康メモ 「ウォーキングを楽しもう!」
- 22 新しい総合計画づくり Vol.4
- 24 行ってみよう! 「南部杜氏と八戸藩ゆかりの志和」

新春 町長からのメッセージ

協働と共生を目指して

明けましておめでとうございます。今年もよろしくお願い申し上げます。

今年の干支は、庚寅^{かのえとら}であります。寅は威勢の良い動物であり、多くの言い伝えがありますが、先行きに明るさが見える年になるよう期待をしています。

皆さまにおかれましては、健やかに新年を迎えられましたことは、誠に慶賀に堪えません。一昨年のリーマン・ショックの後、景気は回復せず、年が暮れて新年となりましたが、今年は景気も回復して、活気あふれる素晴らしい年でありますよう、ご祈念申し上げます。

町の基幹政策であります「循環型社会の構築」は、国政においても、低炭素化社会の推進として重要政策となり、町の「循環型まちづくり」の取り組みが先進的事業として評価を得ております。今後関係機関と連携しながら、産学官連携を生かして新事業を推進してまいります。また、現在の補助金制度を見直し、紫波版エコポイント制度を構築する計画であります。

公民連携事業については、昨年三月の定例町議会で、町公民連携基本計画が可決されました。図書館機能を持った情報交流プラザの建設に向けたアイデア提案の募集が終了し、県フットボール協会の誘致も決定しましたので、新年度から施設整備に入つてまいります。町の皆さんの財産である紫波中央駅前の事業区域は、インフラ整備、神社移転と計画的に整備が進行する重要な年であります。今年もより多くの皆さまからご意見を賜りながら進めてまいります。

産業振興の中核となる農業は、新年度から所得補償制度が始まりますが、その内容が明確にされていない状況です。経済低迷が農産物の価格に影響を及ぼしているため、今後、情報収集に努めながら対策を立案して行く考えであります。また、新規就農者の確保と研修制度の確立、新技術の普及、農業の六次産業支援、そして食料自給率向上に向け、農地の有効活用による米作と同等の所得補償ができるよう関係機関に要望を申し上げてまいります。



1月と2月の2回にわたってお伝えする南部杜氏特集にちなみ、町内酒蔵4社の蔵元と町の三役に、お正月らしく鏡開きをしていただきました。左から吾妻嶺酒造店・佐藤元さん、月の輪酒造店・横沢裕子さん、廣田酒造店・廣田英俊さん、高橋酒造店・高橋良司さん、藤原孝町長、高橋栄悦副町長、川村秀彦教育長

商工業振興は、円高、デフレと厳しい状況にあり、昨年創設した中小企業雇用安定助成制度を継続しながら、安定した就労先の広がりとして新規産業支援を図って雇用確保に努めてまいります。日詰商店街は「くらしの道」が完成し、高齢者に優しい商店街に生まれかわりました。現在は周辺整備が進められており、紫波中央駅前と連携した振興を目指し、にぎわいのある昔の郡山駅のまちづくりで、集客できる商店街形成に向けて支援をしております。同時に、これまで同商店街の振興に活躍いただいた人たちを交えながら、若い経営者の発想についてもご期待するものであります。日詰駅前整備は今年が最後の年であり、長年ご不便をお掛けしましたが、今後は商店街形成に向け、皆さんと共生する地域づくりに努めてまいります。

地域医療については、県立紫波地域診療センターの無床化以来、当町は医療が貧困化しております。今後は盛岡医療圏として、紫波型地域医療の在り方を模索してまいりますので、ご意見を賜りますようお願い申し上げます。

子育て環境整備につきましては、認定こども園が新年度から開園いたしますので、待機児童の解消につながるものと期待しています。また、就学児童が保護者の帰りを待つ施設「こどもの家」の増設を計画しております。未設置の地域においても、地域の方々と協働で運営できる方法で設置したいと考えております。

財政状況につきましては「持続的に自立できる紫波町行財政計画」に従いまして、項目ごとに着実に実行しておりますので、所期の目標どおり、平成二十四年度には実質公債費比率が18%未満になる見込みであります。重要事業の展開もありますが、事業推進の基本となる本計画に従いまして今後も進めてまいります。

皆さまの英知の結晶として、公民連携によるまちづくりが着実に実現されることにより、町が全国に発信できるように、確信を持って町の皆さんとの「協働と共生」を基点としたまちづくりを進めてまいります。

今年も全力投球で頑張つてまいります。皆さまにとって輝かしい年であり、ますますのご祈念申し上げますとともに町勢発展にご協力を賜りますようお願い申し上げます。

藤原 孝



酒造りの 伝統の ここにあり

優れた技術と温かい人情
そして誠実な人柄で
全国に知られる南部杜氏。
誰もが敬意と親しみをこめて
「杜氏さん」と呼ぶ酒造りの匠こそは
ここ紫波町を源流として生まれました。
農家の家業を支えながら
酒造りを第二の生業として
時代を生き抜いた杜氏さんの話に
耳を傾けながら
新春特集「南部杜氏の酒造り今昔」を
一回にわたってお届けします。



毎年12月13日には、どの酒蔵でも酒造りの神様「松尾様(松尾神とも)」を奉り酒造りの無事を祈ります。(吾妻嶺酒造店の様子)

南部杜氏 発祥ものがたり

資料『紫波町史』『咲け、日本の酒』

南部杜氏の源流 ココ紫波に始まる

南部杜氏の源流は、延宝六年(二六七八)に、近江商人の村井權兵衛が旧紫波郡志和村(現在の志和地区)で酒造りを始め、「池田流」の技術を持つ大阪の杜氏を招いたことに始まります。当時一番の酒の産地は摂津の池田(大阪府池田市)と言われており、その酒は江戸に送り出され「池田酒」の名で知られていました。より海に近い兵庫県の伊丹酒や灘酒にとって代わられるのは江戸中期のことで、權兵衛が酒造りを始めた当時は、池田流が最高の技術でした。

權兵衛が池田流を導入したことは、創業者精神が並大抵のことではなかったことを示していますが、最高の技術を導入したとしても、その技術水準を保ち伝えるためには何か方策が必要となります。常に上方と行き来があつて、京や大阪にも拠点のある近江商人ならば継続的に技術の導入を行うことができました。近江商人である權兵衛は、上方の最高技術を導入するためには欠かせない



地域の元気を創るために、
地域の皆さんと町が協働で
取り組む活動を紹介します。

◆南部杜氏・歴史年表（※資料：南部杜氏協会）

- 寛文5年（1665）
八戸藩が分立、志和が八戸領となる
- 延宝6年（1678）
近江商人村井権兵衛、志和で酒造を始め、
大阪より池田流杜氏を招く
- 宝永4年（1707）
盛岡に松尾神を勧請、領内の酒造神とする
- 文化2年（1805）
このころから、酒造業者の出稼ぎが始まる
多くは伊達藩仙台領への出稼ぎ
- 明治36年（1903）
岩手県酒造組合結成
- 明治44年（1911）
第1回清酒品評会開催、南部醸造研究組合
結成
- 大正3年（1914）
南部杜氏組合創立
- 昭和7年（1932）
このころから樺太に行く杜氏が増加
- 昭和12年（1937）
南部杜氏組合員2500人を超える
- 昭和19年（1944）
組合員の応召により約700人まで減少
- 昭和23年（1948）
南部杜氏協会発足（会員900人）
- 昭和36年（1961）
南部杜氏協会会員数約3500人。このうち紫
波町出身1365人で最多数
- 平成21年現在
紫波町南部杜氏および酒造出稼者総数（166
人その内、杜氏55人）

◆造出稼労働者の職種

酒造りのプロ集団として出稼ぎする場合、
杜氏さんが働き手を募って出向くことが多く、
酒造りの工程ごとに信頼できる人材を集めて
いました。職種がそのまま酒造りの工程を表
していますので、列記して紹介します。（昭和
35年酒造年度資料より）

- 杜氏（とうじ） ……酒造のすべてを統括する総
責任者
- 頭（かしら） ……杜氏を助け、蔵人をまとめ
る責任者
- 麹師（こうじし） ……麹造りの一切を担当する責
任者
- 酛師（もとし） ……酛の発酵のもとになる種（酒
母）づくりを担当
- 精米係 ……目指す酒に適した割合まで
米を磨き上げる係
- 槽頭（せんどう） ……搾りの工程を仕切る責任者
- 蒸番（じょうばん） ……白米を蒸す係
- 助手 ……各工程を手助けする経験者
- 働き ……見習い・下働き

南部杜氏の発祥を うながした時代背景

志和近江屋の発足当初は「百人に
一人」の名杜氏が志和に招かれてい
たという記録が残っています。しか

存在だったと言えます。
権兵衛は延宝五年（一六七七）に、
造酒屋と質屋の営業申請を八戸藩庁
に提出し、同年十二月十五日に許可
されました。あわせて表口三十間・
裏口二十五間の屋敷地も永代使用権
が認められ、翌年二月に建築を開始
し夏に完成、九月には新酒を売り出
しています。こうして南部杜氏の源
流となる志和近江屋は発足しまし
た。

し、江戸中期以降になると全国の酒
造量が急増し、優れた外来杜氏が不
足するようになり、地元杜氏の成長
が促されるようになっていきまし
た。

南部杜氏の発祥時期を特定する
ことはできませんが、宝暦ごろ
（二七五―六三）の盛岡の井筒屋
一族では、既に地元杜氏に代わって
いたという記録があることから、そ
れ以前から地元の杜氏が酒造りを総
括していたことは確かかなようです。

では、なぜ南部杜氏が今日まで続
く、優れた酒造りの伝統を保ち続け
ることができたのでしょうか。そこ
には、いくつかの時代の要因があっ
たようです。ここで『紫波町史』の
掲げる時代背景をひもといてみま

優秀な酒造技術

南部杜氏の技術力が優秀と言われ
る具体的な証拠として『紫波町史』
は仙台藩との比較を紹介しています。

当時の清酒歩合は「滴数」をもつ
て表示していましたが、「一滴」は仕
込米二石に対して清酒一斗、すなわち
一割の生産歩合を指しています。仙
台領岩出山宮本酒店の場合は、文化
十二年（一八一五）ごろまでは最高で
も七・五滴。また、仙台榎森酒店では、
享保十二年（一七二七）には六・五滴
から八滴、巨理渡辺酒店では六・四滴
と記録されています。

これに対して宝暦ごろの井筒屋一族
は、八石の仕込米から清酒十石を得

引酒屋（下請酒屋）の存在

江戸時代、造酒営業権としての造
酒株を所有する造酒屋は、造酒株を
持たないものに対して醸造を委託す

たと言いますから、十二・五滴。また、
寛政十年（一七九八）の近江屋では、
同じく八石の仕込米から十一・五滴と
なるとの記録が残っています。仙台領
と比較すると三割から四割効率が良
いことになり、これは仙台領の酒屋か
らみれば驚異的であつたにちがひあり
ません。この技術力の高さこそ志和の
地元杜氏が培ってきたものであり、の
ちに仙台領へ多くの地元杜氏が出稼
ぎに行き、「南部杜氏」の成立につな
がる最大の要因になったと考えられ
ます。

ることが認められていました。この下請酒屋が引酒屋です。

この引酒屋は、酒造量の急激な増加に対応するための方策として生まれたものでした。志和近江屋の公認酒造高は二百五十石でしたが、たびたび制限令や凶作によって実際の酒造高はそれを下回ることが多く、しかも、そのうち自家醸造したのは最高百五十八石までで、残りは傘下の何軒かの引酒屋に委託醸造したものでした。それぞれの引酒屋は酒を近江屋に引き渡すわけですから、近江屋と同等レベルの品質を保つ必要があるため、その杜氏技術も同等並みに高度でなければなりませんでした。そのため、近江屋専属の杜氏がこれらを巡回して技術指導を行ったものと考えられています。

この高度な技術を持った引酒屋の杜氏が、後の出稼ぎ集団としての南部杜氏の成立に大きな役割を果たすことになったと言われています。

出稼ぎを容易にした千歯扱きの導入

江戸時代の貨幣経済の進展に伴って、農村においても現金収入の方途を講じる必要に迫られていました。文化・文政のころになると、領外への季節の出稼ぎが本格化するようになりました。

酒造り集団として、農家が出稼ぎに出るためには、出稼ぎに出るだけの時間と余裕がなければなりません。その出稼ぎを可能とした最大の要因は「千歯扱き」の導入でした。それ以前の扱箸の段階では、冬季に出稼ぎをする余裕はほとんどなく、千歯扱きの導入によって年内に脱穀作業をすませることができるようになり、冬季の出稼ぎが可能となったのでした。

仙台藩の酒造量の急増

文化・文政時代、酒造自由化を迎えた伊達藩（宮城県）では、新規造酒屋が集的に増加し、杜氏に対する需要が急激に高まったことで、杜氏の出稼ぎを促す時代状況が生まれました。今日まで続く南部杜氏と宮城県内造酒屋との交流の始まりです。

南部杜氏の発祥

近江商人によって導入された関西流酒法は、やがて地元杜氏に引き継がれて南部出稼杜氏の集団を生むに至ったということが出来ます。当地域においては、志和地区の引酒屋群がその中心的役割を果たしたと推定されますが、それには二つの理由が考えられます。



出来上がった木製の仕込み樽の上で記念撮影

一つ目の理由として、これら引酒屋群は、委託主である近江屋の技術指導を受けていましたが、副業的な内酒造という性格上、その技術は子弟にまで及び「家の技術」として発達をみるようになったと考えられます。

また、これに刺激されて、一般農家の酒造についての関心も自然と高まったと思われます。このころ、農業においても千歯扱きの導入により脱穀作業は飛躍的に能率化され、冬季の出稼ぎが可能な条件となりました。また、これとは裏腹に、能率化によって仕事を絶たれた日雇い農家は、いや応なしに出稼ぎの必要に迫られるようになったのです。

二つ目の理由は、南部杜氏の技術的優位性は、早くから他領酒造業者に注目されていたと思われます。中

でも仙台領では、在来の酒造技術は南部流に比べかなり低かったため、文化時代における生産拡大を契機として、積極的に南部杜氏を求めるようになったのです。

このような二つの要因が重なり、本格的な出稼ぎが始まったと推定されます。そして、引酒屋の子弟たちは杜氏として招へいされたはずですが、また、農家の若者たちは、蔵回りや米つきとしてそれに随行したのもと思われます。もちろん、これがすべてであったというわけではありません。地元酒屋で働いている間に技術を伝授され、やがて杜氏となって出稼ぎをするという場合もあったと想定されます。いずれも具体的な資料が得られないため、推測の域を出ないことをお断りします。

新春 対談 南部杜氏今昔

南部杜氏

細川萬兵衛さんに聞く

聞き手 高橋栄悦副町長



細川萬兵衛氏(左)と高橋副町長(右)

杜氏だった父に誘われ樺太へ

高橋

今日は、南部杜氏の酒造り今昔と題して、現役を退いたばかりの南部杜氏さんである細川萬兵衛さんをお迎えして、お話をお聞きたいと思います。どうぞよろしくお願いします。

まずは、杜氏さんの経歴をお聞きしたいのですが、細川さんが現役を退いたのは、いつのことですか？

細川

平成十六年に静岡市の三和酒造株式会社を最後に区切りをつけました。まだもう少し居てほしいという話もありましたが、まあ、元氣なうちに区切りをつけようということでした。

高橋

とすると細川さんは大正十三年の生まれですから、酒造りとしては何年働いたことになるのでしょうか。

細川

杜氏になってからで五十年、樺太に初めて行った時から数えると六十年を超えますね。

高橋

杜氏さんを五十年というのは、すばらしいですね。樺太というのは、どういうことですか。

細川

父親が杜氏でした。その父親が、一緒に行ってみないかと誘ったのです。昭和十六年でした。

高橋

樺太に行く杜氏さんは珍しかったのではないですか。

細川

昭和七年ごろからだだったと思いますが、樺太に行く杜氏が増えてきていたと思います。杜氏としての稼ぎが内地より良かったようですね。

私は見習いですから、独り立ちする資金稼ぎぐらいの気持ちでした。

父親も叔父も酒造りにかかわっていたので、どんなもんなだろうというところで一緒にいて行きました。父と叔父と兄と四人で行きました。

高橋

将来は杜氏さんになるというお気持ちだったのですか。

細川

いや、まだそれほど気持ちではなくて、なにしろ半分小作の四男でしたから、早く独立したいという気持ちが強かったので、何でも見てやろうというようなことでした。

八月に出掛けて翌年の五月までいました。

高橋

お父さんは前から樺太に行っていたんですか。

細川

父は二年目で、その前は仙台でした。

◆南部杜氏細川萬兵衛さん略歴

大正13年生まれ

昭和16年 眞岡酒造店(樺太) 働

昭和18年 照源酒造店(石鳥谷町) 廻

昭和20年 松本酒造店(福島県) 廻

昭和23年 四家酒造場(福島県) 頭

昭和25年 郡山酒造(株)(福島県) 頭

昭和26年 気仙酒造(株)(陸前高田市) 頭

昭和28年 浅川酒造(株)(茨城県) 杜氏

以後、平成4年まで勤続。

平成5年 三和酒造(株)(静岡県) 杜氏

以後平成16年まで勤続。

* 昭和52年～57年 南部杜氏自醸清酒鑑評会 優等賞

* 昭和59年～63年 南部杜氏自醸清酒鑑評会 優等賞

* 平成元年～8年 南部杜氏自醸清酒鑑評会 優等賞

* 平成10年～13年 南部杜氏自醸清酒鑑評会 優等賞



トラックから酒米を降ろす作業



①



②

① 蒸した米をおいで運び出す「蒸米取り」(宮城県・天賞酒造)
② むしろに蒸米を並べて熱を冷ます



高橋 細川家以外にも志和から樺太に行かれた方はいたのですか。

細川 一緒に行ったのは、志和から十五人ぐらいでした。樺太の眞岡(注：樺太西海岸の不凍港として知られる)という所には、造酒屋が四〇五軒ありました。北海道も給料が高かったけれども、樺太はそれ以上に高かったのです。

高橋 樺太には何年いらしたんですか。

細川 私は一年です。その後は、石鳥谷で働きました。まだ、南部杜氏協会

高橋 は発足していませんでした。(注：南部杜氏協会発足は昭和二十三年)

高橋 見習い時代は何カ所ぐらい歩いたのですか。最初のころは修業のため

細川 もあつて、何カ所かで働くようですが。

細川 私の場合は、先輩たちに比べると比較的少ないようで、見習いをのぞ

高橋 けば四〇五軒ぐらいですね。

南部杜氏協会では、夏の酒造講習会を開いて人材の育成を行っていますが、今も続いているのでしょうか。細川さんの通われた当時の講師は国税局鑑定部の先生でしたか。

細川 夏の酒造講習会には、昭和二十七年に杜氏試験に合格してから毎年参加していますが、私が杜氏試験に合格したころは、国税局から講師を招いていましたね。運動会などもあつてにぎやかでしたよ。

初めて杜氏になった蔵元で40年勤続

高橋 そうすると初めて杜氏さんになったのは、どこですか。何歳のときでしょうか。

細川 昭和二十八年の浅川酒造さんに行った時からですから、何歳だったかな。二十九歳になっていましたかね。世話をする人がいて、茨城県常陸大宮市の浅川酒造さんに出向くことになりました。それから四十年勤めました。

高橋 四十年という長い間、一カ所で勤め上げるといふのはすごいことです。その間、蔵元の代替わりなどは無かったんですか。蔵元の代が代



茨城県・浅川酒造(株)で杜氏をしていた30歳の細川さん(前列右から2番目)

酒造り作業の一日

(細川杜氏の記録より)

細川さんが現役時代に記録していた作業記録から、主な作業を抜粋し酒造り作業の一日を紹介します。寒い冬の時期に寝る間も惜しんで働く蔵人の様子を知ることができます。

時間区分	主な作業
4時	蒸番起床
5時	起床
6時	蒸米取り
7時	朝食
8時	仕込み
9時	小休止
10時	もろみ管理
11時	櫛入れ
12時	昼食
13時	午睡
14時	もろみ泡番
15時	粕はぎ作業
16時	もろみ泡番
17時	仕込み
18時	朝食
19時	蒸米取り
20時	起床
21時	蒸番起床
22時	もろみ管理
23時	もろみ泡番
24時	粕はぎ作業
25時	もろみ泡番
26時	仕込み
27時	小休止
28時	もろみ管理
29時	もろみ泡番
30時	粕はぎ作業
31時	もろみ泡番
32時	仕込み
33時	朝食
34時	蒸米取り
35時	起床
36時	蒸番起床
37時	もろみ管理
38時	もろみ泡番
39時	粕はぎ作業
40時	もろみ泡番
41時	仕込み
42時	朝食
43時	蒸米取り
44時	起床
45時	蒸番起床
46時	もろみ管理
47時	もろみ泡番
48時	粕はぎ作業
49時	もろみ泡番
50時	仕込み
51時	朝食
52時	蒸米取り
53時	起床
54時	蒸番起床
55時	もろみ管理
56時	もろみ泡番
57時	粕はぎ作業
58時	もろみ泡番
59時	仕込み
60時	朝食
61時	蒸米取り
62時	起床
63時	蒸番起床
64時	もろみ管理
65時	もろみ泡番
66時	粕はぎ作業
67時	もろみ泡番
68時	仕込み
69時	朝食
70時	蒸米取り
71時	起床
72時	蒸番起床
73時	もろみ管理
74時	もろみ泡番
75時	粕はぎ作業
76時	もろみ泡番
77時	仕込み
78時	朝食
79時	蒸米取り
80時	起床
81時	蒸番起床
82時	もろみ管理
83時	もろみ泡番
84時	粕はぎ作業
85時	もろみ泡番
86時	仕込み
87時	朝食
88時	蒸米取り
89時	起床
90時	蒸番起床
91時	もろみ管理
92時	もろみ泡番
93時	粕はぎ作業
94時	もろみ泡番
95時	仕込み
96時	朝食
97時	蒸米取り
98時	起床
99時	蒸番起床
100時	もろみ管理
101時	もろみ泡番
102時	粕はぎ作業
103時	もろみ泡番
104時	仕込み
105時	朝食
106時	蒸米取り
107時	起床
108時	蒸番起床
109時	もろみ管理
110時	もろみ泡番
111時	粕はぎ作業
112時	もろみ泡番
113時	仕込み
114時	朝食
115時	蒸米取り
116時	起床
117時	蒸番起床
118時	もろみ管理
119時	もろみ泡番
120時	粕はぎ作業
121時	もろみ泡番
122時	仕込み
123時	朝食
124時	蒸米取り
125時	起床
126時	蒸番起床
127時	もろみ管理
128時	もろみ泡番
129時	粕はぎ作業
130時	もろみ泡番
131時	仕込み
132時	朝食
133時	蒸米取り
134時	起床
135時	蒸番起床
136時	もろみ管理
137時	もろみ泡番
138時	粕はぎ作業
139時	もろみ泡番
140時	仕込み
141時	朝食
142時	蒸米取り
143時	起床
144時	蒸番起床
145時	もろみ管理
146時	もろみ泡番
147時	粕はぎ作業
148時	もろみ泡番
149時	仕込み
150時	朝食
151時	蒸米取り
152時	起床
153時	蒸番起床
154時	もろみ管理
155時	もろみ泡番
156時	粕はぎ作業
157時	もろみ泡番
158時	仕込み
159時	朝食
160時	蒸米取り
161時	起床
162時	蒸番起床
163時	もろみ管理
164時	もろみ泡番
165時	粕はぎ作業
166時	もろみ泡番
167時	仕込み
168時	朝食
169時	蒸米取り
170時	起床
171時	蒸番起床
172時	もろみ管理
173時	もろみ泡番
174時	粕はぎ作業
175時	もろみ泡番
176時	仕込み
177時	朝食
178時	蒸米取り
179時	起床
180時	蒸番起床
181時	もろみ管理
182時	もろみ泡番
183時	粕はぎ作業
184時	もろみ泡番
185時	仕込み
186時	朝食
187時	蒸米取り
188時	起床
189時	蒸番起床
190時	もろみ管理
191時	もろみ泡番
192時	粕はぎ作業
193時	もろみ泡番
194時	仕込み
195時	朝食
196時	蒸米取り
197時	起床
198時	蒸番起床
199時	もろみ管理
200時	もろみ泡番
201時	粕はぎ作業
202時	もろみ泡番
203時	仕込み
204時	朝食
205時	蒸米取り
206時	起床
207時	蒸番起床
208時	もろみ管理
209時	もろみ泡番
210時	粕はぎ作業
211時	もろみ泡番
212時	仕込み
213時	朝食
214時	蒸米取り
215時	起床
216時	蒸番起床
217時	もろみ管理
218時	もろみ泡番
219時	粕はぎ作業
220時	もろみ泡番
221時	仕込み
222時	朝食
223時	蒸米取り
224時	起床
225時	蒸番起床
226時	もろみ管理
227時	もろみ泡番
228時	粕はぎ作業
229時	もろみ泡番
230時	仕込み
231時	朝食
232時	蒸米取り
233時	起床
234時	蒸番起床
235時	もろみ管理
236時	もろみ泡番
237時	粕はぎ作業
238時	もろみ泡番
239時	仕込み
240時	朝食
241時	蒸米取り
242時	起床
243時	蒸番起床
244時	もろみ管理
245時	もろみ泡番
246時	粕はぎ作業
247時	もろみ泡番
248時	仕込み
249時	朝食
250時	蒸米取り
251時	起床
252時	蒸番起床
253時	もろみ管理
254時	もろみ泡番
255時	粕はぎ作業
256時	もろみ泡番
257時	仕込み
258時	朝食
259時	蒸米取り
260時	起床
261時	蒸番起床
262時	もろみ管理
263時	もろみ泡番
264時	粕はぎ作業
265時	もろみ泡番
266時	仕込み
267時	朝食
268時	蒸米取り
269時	起床
270時	蒸番起床
271時	もろみ管理
272時	もろみ泡番
273時	粕はぎ作業
274時	もろみ泡番
275時	仕込み
276時	朝食
277時	蒸米取り
278時	起床
279時	蒸番起床
280時	もろみ管理
281時	もろみ泡番
282時	粕はぎ作業
283時	もろみ泡番
284時	仕込み
285時	朝食
286時	蒸米取り
287時	起床
288時	蒸番起床
289時	もろみ管理
290時	もろみ泡番
291時	粕はぎ作業
292時	もろみ泡番
293時	仕込み
294時	朝食
295時	蒸米取り
296時	起床
297時	蒸番起床
298時	もろみ管理
299時	もろみ泡番
300時	粕はぎ作業
301時	もろみ泡番
302時	仕込み
303時	朝食
304時	蒸米取り
305時	起床
306時	蒸番起床
307時	もろみ管理
308時	もろみ泡番
309時	粕はぎ作業
310時	もろみ泡番
311時	仕込み
312時	朝食
313時	蒸米取り
314時	起床
315時	蒸番起床
316時	もろみ管理
317時	もろみ泡番
318時	粕はぎ作業
319時	もろみ泡番
320時	仕込み
321時	朝食
322時	蒸米取り
323時	起床
324時	蒸番起床
325時	もろみ管理
326時	もろみ泡番
327時	粕はぎ作業
328時	もろみ泡番
329時	仕込み
330時	朝食
331時	蒸米取り
332時	起床
333時	蒸番起床
334時	もろみ管理
335時	もろみ泡番
336時	粕はぎ作業
337時	もろみ泡番
338時	仕込み
339時	朝食
340時	蒸米取り
341時	起床
342時	蒸番起床
343時	もろみ管理
344時	もろみ泡番
345時	粕はぎ作業
346時	もろみ泡番
347時	仕込み
348時	朝食
349時	蒸米取り
350時	起床
351時	蒸番起床
352時	もろみ管理
353時	もろみ泡番
354時	粕はぎ作業
355時	もろみ泡番
356時	仕込み
357時	朝食
358時	蒸米取り
359時	起床
360時	蒸番起床
361時	もろみ管理
362時	もろみ泡番
363時	粕はぎ作業
364時	もろみ泡番
365時	仕込み
366時	朝食
367時	蒸米取り
368時	起床
369時	蒸番起床
370時	もろみ管理
371時	もろみ泡番
372時	粕はぎ作業
373時	もろみ泡番
374時	仕込み
375時	朝食
376時	蒸米取り
377時	起床
378時	蒸番起床
379時	もろみ管理
380時	もろみ泡番
381時	粕はぎ作業
382時	もろみ泡番
383時	仕込み
384時	朝食
385時	蒸米取り
386時	起床
387時	蒸番起床
388時	もろみ管理
389時	もろみ泡番
390時	粕はぎ作業
391時	もろみ泡番
392時	仕込み
393時	朝食
394時	蒸米取り
395時	起床
396時	蒸番起床
397時	もろみ管理
398時	もろみ泡番
399時	粕はぎ作業
400時	もろみ泡番
401時	仕込み
402時	朝食
403時	蒸米取り
404時	起床
405時	蒸番起床
406時	もろみ管理
407時	もろみ泡番
408時	粕はぎ作業
409時	もろみ泡番
410時	仕込み
411時	朝食
412時	蒸米取り
413時	起床
414時	蒸番起床
415時	もろみ管理
416時	もろみ泡番
417時	粕はぎ作業
418時	もろみ泡番
419時	仕込み
420時	朝食
421時	蒸米取り
422時	起床
423時	蒸番起床
424時	もろみ管理
425時	もろみ泡番
426時	粕はぎ作業
427時	もろみ泡番
428時	仕込み
429時	朝食
430時	蒸米取り
431時	起床
432時	蒸番起床
433時	もろみ管理
434時	もろみ泡番
435時	粕はぎ作業
436時	もろみ泡番
437時	仕込み
438時	朝食
439時	蒸米取り
440時	起床
441時	蒸番起床
442時	もろみ管理
443時	もろみ泡番
444時	粕はぎ作業
445時	もろみ泡番
446時	仕込み
447時	朝食
448時	蒸米取り
449時	起床
450時	蒸番起床
451時	もろみ管理
452時	もろみ泡番
453時	粕はぎ作業
454時	もろみ泡番
455時	仕込み
456時	朝食
457時	蒸米取り
458時	起床
459時	蒸番起床
460時	もろみ管理
461時	もろみ泡番
462時	粕はぎ作業
463時	もろみ泡番
464時	仕込み
465時	朝食
466時	蒸米取り
467時	起床
468時	蒸番起床
469時	もろみ管理
470時	も

- ⑤ 冷ました蒸米を樽に入れる仕込み作業
 ④ 発酵を平均化するためにもろみを混ぜる「權入れ」ホーロータンクには温度調節用のわらが巻かれている（宮城県・早坂酒造店）



③



細川

われば、杜氏さんも代わるのが一般的と聞いていますが。それが、不思議と縁があつてという他ないのですが、蔵元三代に仕えました。仕えたというより頼まれたと言ったほうがいいですね。縁があつたんでしょうな。

高橋

それで引退をと考えていたら、静岡市の三和酒造さんに、これも縁あつて誘われて、ついこの間まで十年居ました。それで都合五十年ですか。いろんなことがあつたんでしょうね。ご苦労されたことがあれば、お聞きしたいのですが。蔵元三代ということでは、代ごとに酒造りも変わるものなんでしょうか。

細川

苦労という苦労は辛い無かつたと思いますが、昭和四十年代だったでしょうか、安酒がはやった時代がありました。あの時は、酒造りをやめようかと思いました。純米酒がうまくない時代がありました。最初はうまく感じるのに二カ月たつとまざる酒でした。はやつたのは最初だけで、すぐに廃れました。消費者だつてばかじゃないですから、まじめな酒造りと、そうでない酒造りの区別は分かるものなんです。

商売をやるなら笑えという父の教え

高橋

杜氏さんの苦労は、酒造りより、人をまとめることの方が多いということですか。

細川

私も若かつたけれども、蔵人たちはもっと若いわけです。もちろん年長の方もいます。さまざまな理由から荒れる働き手をまとめしていくのも杜氏の仕事でした。蔵人十五人を使うのですから、まあいろんなことがありますよね。そんな時には、父の言った言葉を思い出していました。



3時	2時	1時	24時	23時	22時	21時	20時	19時	18時	17時	16時	15時	14時
		麹積替	麹作り				就寝	夜割	入浴	夕食		小休止	
槽番	もろみ泡番		麹最高取	麹積替	もろみ管理	もろみ泡番	槽番	權入れ	配すり	麹積替	權入れ	配下げ	槽掛



③ 輪のオートバイで酒樽を出荷
 （宮城県・天賞酒造）



5

高橋 細川

お父さんの言葉というのは、家訓ですか。
そんな大げさなことではないけれども「商売をやるなら笑え」とよく言われたものです。「家庭も蔵も同じだ」とも言っていました。人を使うようになって身にしみてよく分かりました。大黒柱が笑っていると自然と穏やかな福が来るもんです。笑う門には福来るとはよく言ったものですな。

健康志向の酒造りに注目

高橋

日本酒の需要が落ち込んで久しい昨今ですが、これからの日本酒、しいては酒造りはどのようになっていくべきだとお考えですか。

細川

私は、朝鮮で造られているマッコリ（濁酒）のような、アルコール度数の低い酒が好まれる時代になるのではないかと思っています。日本酒のアルコール度数が15%程度であるのに比べて、マッコリは6〜8%程度です。これからは、健康志向の酒が好まれると思いますね。私自身は、あまり強い酒は好みではないですね。

高橋

これからは、深酒しない傾向になるんでしょうね。

細川

健康志向で、身体にやさしい酒造りをすれば、日本酒ももっと売れるようになるんじゃないかと考えています。特にね、年齢を重ねれば、度のおさえた飲みやすい日本酒が好まれます。

若者が働く環境を整えなければ人材は育たない

高橋

八十歳を区切りに杜氏さんから退いた細川さんから、これから酒造りに挑戦する若者たちにアドバイスがあればお聞かせください。

最近、南部杜氏協会主催の夏期講習会を見ると、杜氏試験に蔵元が受験することもあるように見受けられますが。

細川

蔵元さんが杜氏試験を受けるのは、近年は珍しいことではないです。人材が不足しているということもあるかもしれないが、やはり生活がかかっていることもあって熱心に真剣に勉強しているからできること



6

5 昭和三十年代、当時三十歳代の本田完治杜氏（二町・現在八十四歳）（宮城県・早坂酒造店）
6 裸で作業した麹造りの様子（宮城県・天賞酒造）



古い写真や南部杜氏協会の経歴簿を説明する細川さん



陸前高田市・気仙酒造（現酔仙酒造）の全従業員（細川さんは前列左から2人目）



茨城県・浅川酒造の全従業員（細川さんは前列右から1人目）

⑦ 蒸し上がった蒸米を取り出すのも体力を使う作業（紫波町土館・吾妻嶺酒造店）
 ⑧ 蒸した米を冷ましながらの麴造り（紫波町片寄・高橋酒造店）



⑦



⑧

です。

一方では従業員の勉強が足りないとも言えるでしょうね。そして、ただ勉強しなさいと若者に言うだけでなく、安定した生活を保障してあげる必要があります。以前は、社会保障の無い、日雇いのような待遇の時代もありました。それではいけないのです。地域に定着して、家族の暮らしを守りながら働くことのできる環境を整えてあげる必要があると思います。かつてのように十月から翌年の五月までを家族と離れて暮らす酒造りを、現代の若者に求めるのは無理があるでしょうね。優れた人材を求めるなら、相応の働く環境を整えなければ次代を継ぐ若者は育たないと思います。

技を生かして地域に貢献したい

高橋

最後になりますが、細川さんのこれからの夢があればお聞かせいただきたいのですが。

細川

できるかどうかは別として、夢があります。それは、良い水があり、良い米があり、良い蔵のある、三拍子そろった紫波だからこそできる特産日本酒のようなものを造ってみたいと思っています。OBの杜氏が集まって地元で貢献できることがあるのではないかと考えているのですが、どうでしょうか。

高橋

日本酒ということであれば、地元の蔵元と競合してしまっていますが、私は、酒造りの技術で何か別のものが作れないものかと考えています。例えば、生きている酵母を使って特産品を作ってみてはどうでしょうか。

細川

ああ、それはいいアイデアですね。微生物を培養する技術を使って、みんなで知恵を絞って健康によい食品を作りたいですね。やはり健康志向が第一かな。

高橋

健康志向で地域に貢献というアイデアをいただいたところでお開きとしたいと思います。ますますのご健康を祈念しまして、新春対談を閉じさせていただきます。今日は、ありがとうございました。

⑨



⑩

⑨ 酒の命とも言われる麴は、麴室で麴菌を混ぜた蒸米に布団をかぶせて寝かせます（紫波町宮手・廣田酒造店）
 ⑩ 木槽を使った昔ながらの絞り方（紫波町高水寺・月の輪酒造店）

新しい！町の本が入りました

中央公民館では毎年11月に、町の皆さんによる「いい本選ぶ会」を開催しています。今回選ばれた95冊の中から13冊を紹介します。

問合せ ● 中央公民館 ☎ (672) 3372

図書の借用方法

3つの方法で図書を借りることができます。なお、初めて利用する人は利用者登録が必要です。本を借りるときは図書利用券をお持ちください。

◆中央公民館図書室「胡堂文庫」

貸出冊数は7冊まで、期間は14日以内となります。

【開館時間】冬期（12月～3月）

火～金曜日 午前9時～午後4時30分
土・日・祝日 午前9時～午後4時

◆移動図書「かたくり号」

「かたくり号」という名のマイクロバスに約1,200冊の図書を積載して、月1回町内を巡回します。貸出期間は次の巡回日までとなります。

巡回日程は『しわネットお知らせ版』に掲載しています

◆紫波町図書ネット

胡堂文庫・町内小中学校図書室に収録する図書をインターネットで検索し予約ができます。なお、図書の受け取りは中央公民館図書室となります。

<http://www.shiwacho.ed.jp/index.php>

イチバン親切なかぎ針編みの教科書

基本からモチーフ編み、ビーズ編みまで、写真とイラストで編み方が分かる本。分からない時に確認できる事典編も収録。

せばたやすこ／新星出版社

●この冬、手作りのニットを作りたい人など、編み方が分からないときはぜひこの本を！。

肉・魚料理のABC教えます

NHK『きょうの料理ビギナーズ』『肉』『魚』編に「ひき肉」料理を追加。調理力がグーンとアップの「ハツ江」の88の知恵付。

高木ハツ江／日本放送出版協会

●いつもTVで見ている簡単な料理本なので、気軽に読んでいただきたい一冊です。



内田麟太郎／佼成出版社

●ストーリーが分かりやすく、絵が木版画でとても魅力があります。

やまのバス

おくやまゆきのバスは、明日からなくなります。でも「乗ってみたかったなあ」と思っているお客がいました。それは…。あたたかい木版画の絵本。



あきやまだし／金の星社

●子どもたちに大人気。ぜひ読んであげたい本です。

へんしんクイズ

ベルトは飛べる？ご老人のお名前は？くり返し、言葉をとなえるだけで、答えが分かっちゃう、へんてこな変身クイズ。不思議なことばあそび絵本。



ウオーレス・エドワーズ／講談社

●子どもと一緒に楽しみながら見られるので、親子の時間が作れそう。

だまし絵サーカス

かくし絵、さかさ絵、動く絵、ありえない絵…！めくるめく22のだまし絵に目玉もびっくり！このサーカスの秘密を、きみは見ぬけるか？





おばあちゃんの知恵袋再利用大事典

使い終わった生活用品の"再利用ワザ"を紹介。ペットボトルで洗浄力をアップ、食品の再利用、衣類のリメイクなど。

宝島社

●身近なものを再利用してエコな生活に役立つ工夫がいっぱい。



和布地のすてきな服

人気の和布地で作る、春・秋・初冬のミセス向けの服を紹介。タウンウエアからホームウエアまで掲載。実物大の型紙付き。作品点数66点。

ブティック社

●古い着物があるので、作ってみたいと思いました。



おうちでカフェ

おうちで簡単に気軽ににつくれる、人気のバリエーション・コーヒーを紹介。さくっとつくれてコーヒーに合うお菓子のレシピも紹介。

日本放送出版協会

●お家でおしゃれなお茶をしたい。レシピ集のひとつとして読みたいですね。



園芸の基本レッスン

園芸の基本的な作業を手順を追って、丁寧に説明。園芸を遊ぶための基本レッスンも紹介。

日本放送出版協会

●園芸を始めたくても難しいと思っていましたが、写真が付いて分かりやすいです。



高橋富雄／吉川弘文館

●世界遺産登録に向けて頑張っているのだからかですか。



高橋貞子／岩田書院

●自然に対する畏敬。



五木寛之／東京書籍

●親鸞の『歎異抄』について、分かりやすく書かれています。



鈴木まもる／偕成社

●おもしろそう。図書館ボランティアで子どもたちに読んであげたいです。

奥州藤原氏

100年にわたる東北支配のなか、奥州藤原氏が理想としたものは何か。その栄光と落日を、詩情と熱情をこめて描く。

山神を見た人びと

著者の生まれ育ったふるさと「岩泉」の、山神を信じて山村に生きた人びとの伝承が集められています。

人間の運命

運命とは何か運命は変えられるのか。いま五木寛之が到達した、究極の人間論！親鸞のことばの真実の意味がここによみがえります。

ねこのおすし屋さん

おすしが大好きなねこたちと、潜水艦にも変身する"さかなぐるま"に乗ったおすし屋さんのお話し。おすしが食べなくなる愉快的絵本。



「いい肉の日」 給食に町産豚肉

学校給食センターでは、十一月二十九日の日にちなみ、町内産の豚肉や野菜を使用した豚汁を町内小中学校の給食に提供しました。日詰小学校には、豚肉を提供しているJA岩手中央養豚部会や野菜を提供している「ゆいっこの里犬草」の皆さんが訪れ、児童と一緒に給食をいただきました。五年一組の阿部陸人くんは「生産者からいろんな話を聞くことができて良かったです」と交流を楽しんでいる様子でした。



11/27

生産者と会話を楽しみながら給食を食べる児童



12/13

煮てつぶした大豆に麴などを混ぜ合わせます

「あぐりちゃや」親子でみそ造り

「産直あぐり志和」にある「あぐりちゃや」では、昨年十一月に完成したばかりの「ちゃやみそ工房」で、親子みそ造り体験が行われました。同工房代表の細川栄子さんが講師を務め、子ども会行事として親子九人が受講。片寄小一年生の岡本草太くんは「煮あがった大豆の香りがすごかった」また、五年生の鷹觜ひな子さんは「グニグニグニユして、本当にみそになるのかなと思いました」と感想を話していました。

南伝法寺でしめ縄飾り作り

水分地区の常緑会（須川俊夫会長）と福寿会（吉田卓男会長）の合同組織、南伝法寺老人クラブは「しめ縄飾り作り」を行いました。二十二人が参加し「左にねじるのが難しい」などと苦戦しながらも、須川会長の指導の下、マコモダケのわらを手で編み、マツの枝を刺し、幣束を付けて、二時間で一人一つずつ完成させました。須川会長は「初めてですが皆さん上手にできました。来年も実施したいです」と話していました。



12/15

手本を参考にわらを編む参加者

お酒を飲ませたら運転させないで！

町の交通指導員が日詰を中心とした飲食店四十一軒を回り、お酒を飲んだ人に車を運転させないよう店主に呼びかけました。この取り組みは忘年会や新年会を控え、外での飲酒が増える年末のこの時期に毎年実施されています。町交通指導隊の佐々木俊彦隊長は「寒い時期の巡回ですが、飲酒運転を一件でも減らしたいという思いで毎年実施しています。お酒は楽しく飲み飲酒運転は絶対にやめましょう」と呼びかけています。



12/17

飲酒運転防止を呼びかける交通指導員

海外ボランティアに古館の堀江さん

開発途上国への技術協力をする国際協力機構（JICA）のシニア海外ボランティアに、古館地区の堀江孝次さんが選ばれました。土木コンサルタントの職歴を持つ堀江さんは、全国約千人の応募者から選ばれ（全国約八十人・県内一人）、一日五時間の英語訓練を二カ月間受けた後、パラオ共和国で二年間、廃棄物処理の活動を行います。「自分の技術を試す良い機会ですし、お役に立てれば」と動機を語っていました。



12/18

高橋副町長に報告する堀江さん(左)



12/19

胡堂について語る外崎氏

「銭形平次を読み解く」講座

第一回胡堂講座が野村胡堂・あらえびす記念館で開かれました。野村学芸財団OBで高校教諭、野村胡堂・あらいえびす研究会主宰の外崎敏氏が講師を務め、約二十人が受講しました。外崎氏は「胡堂は新渡戸稲造の思想に、日本精神と西洋文学の一体化を読み取り、許す行為の美しさを表現している。人生につまずいた人間が前向きに生きていけるように応援する自己実現の文学」と解説しました。第二回講座は二月二十三日です。

どう創る？紫波中央駅前

町が本年度着手したオガールプロジェクト（町公民連携基本計画に基づく紫波中央駅前都市整備事業）で計画されている紫波中央駅前の「緑の大通り」を整備するため、市民参加による検討が昨年七月から進められています。その中間発表会が百人以上の参加のもとナックスホールで開かれました。六つのグループから「町全体が発展するためには、こんな大通りにしてはどうか」といった実現可能な提案が出されました。



12/26

手作りボードを使った発表の様子

町のCMが2年連続熱演賞

岩手朝日テレビの番組「ふるさとCM大賞」で、町のCMが二年連続となる熱演賞を受賞しました。副賞として、町のCMが一年間に七十回放送されます。作品は、熊谷利昭さん（桜町）が演じる銭形平次が、モチを盗んだ犯人を人情で見逃すという内容。審査会場でも、平次の姿でもちまきをするなどパフォーマンスにも優れていました。県内三十市町村が参加し、大賞は葛巻町。番組は二月にも再放送される予定です。



12/26

審査会で受賞を喜ぶ出演者と撮影スタッフ

秋の受章

秋の叙勲が平成21年11月に発令されました。
受章された町内在住のお二人を紹介します。

瑞宝双光章

森田誠喜さん（桜町在住・79歳）



岩手大学学芸学部を卒業後、教員として、普代中、甲子中、矢巾中、上田中を歴任。指導主事として上閉伊郡、紫波郡の教育事務所に勤務。さらに、校長として煙山小、紫波二中、日詰小を歴任し、平成三年に退職。平成六年度から紫波町教育委員長を十二年間務めました。

紫波二中時代、校長自らが資質向上に努め、さらに研さんしなければという思いから、町内の校長同士が情報交換し合う場として紫波町道徳教育研究会を設立。その後、研究会の設立は県内各地に広がり、県組織の会長も務めています。「反対意見もある中で、一緒に立ち上げたときの各校長には大変頑張っていたかったです。安心して教育ができるように、研究会は毎週のように開催して意見を出し合いました」と、当時を振り返ります。教育委員長時代は「教員として望ましい在り方を協議することをおし、苦渋を味わうこともありました。しかし、町内のそういった事例は少なくなり、大半は幸せな時を過ごさせていただきました。これまで多くの人たちからのお力添えがあつて今があると思っています」と感謝していました。

瑞宝単光章

藤原幸男さん（南日詰在住・62歳）



県職員として、医療局、県流域下水道事務所、議会事務局の運転技士、管財課車庫長を歴任し、平成二十年三月に退職。長く在籍した議会事務局時代には、目的地までの時間配分や車中の会話に気を配り、動く応接間と評されました。これまでを振り返り「約四十年の運転業務歴の中で、健康を維持しながら、事故もなく無事に過ごさせていただけました。いい上司や仲間恵まれ、家業である農業の繁忙期も休日出勤が多かったため、家族には迷惑をかけました。妻をはじめ家族の支えがあつて、これまで勤め上げることができたと思っています」と語っています。

野球とスキーが大好きで、三十歳代のころ、地元野球チームの一員として全国大会に出場した経験があり、現在も還暦野球チームで活躍中です。また、社会人相撲の経験もあり、こちらも県選手権大会四位の成績で全国大会に出場したことがあるそうです。受章に際し「叙勲者として恥じぬように生活しなければという気持ちです。今後は地域のために貢献していきたいです」と表情を引き締めていました。

いわて農林水産振興協議会長 県知事表彰

平成21年度いわて農林水産躍進大会が開かれ、町から2組が表彰されましたので紹介します。

『意欲ある担い手賞』

◆農業部門 高橋淳さん・ひとみさん夫妻

経営が計画的・安定的で、家族経営協定や環境保全、加工販売など先進的モデルとなり得る人に贈られる賞。高橋淳さんは「頑張つてほしいとエールを送られた気持ち。時代にあった経営をし、農業で生活できる体制を築いて、若手の育成にも努めていきたい」と話していました。

『むら・もり・うみ 女性アグリビジネス活動表彰』

◆グループの部 奨励賞 あぐりちゃや

地域の農林水産物を活用した起業活動を通じて、農山漁村の豊かさについての理解醸成に努



左から「あぐりちゃや」の岡本和子さん、細川栄子さん、高橋農園の高橋ひとみさん、高橋淳さん、藤原町長

め、今後の経営ビジョンが明確な女性団体に贈られる賞。細川栄子代表は「三年目でいただいた責任の大きさを感じます。地産地消と食育は信念を持って続け、次世代に伝えたい」と話していました。

ウォーキングを楽しもう！

ウォーキングは、誰でも手軽に取り組むことができる身近な運動です。冬場はどうしても運動不足になりがちですが、心身の健康づくりのためにも、天気が良い日に、ウォーキングを始めてみませんか？

ウォーキングの効果

①筋力の維持・向上につながる！

ウォーキングによって筋肉に刺激を与え、足腰の筋力低下の防止につながります。

②生活習慣病予防になる！

生活習慣病には高血圧、糖尿病、脂質異常症などがありますが、日ごろの運動不足や肥満が生活習慣病には深く関係します。激しい運動をしなくても、日ごろの通勤や買い物時に少しでも多く歩くことが健康へとつながります。

③心のリフレッシュ！

適度な運動は、ストレス解消に役立ちます。また、脳の血流が良くなり、自律神経のバランスも良くなると言われています。

また、四季の移り変わりなど景色を楽しみながら行うことで、一層心のリフレッシュにつながります。毎日、新しい発見をすることが出来るかもしれません。

④認知症予防になる！

ウォーキングにより、脳の血流量が高まり脳の活性化につながります。脳細胞の老化を防ぎ、記憶力の低下を防ぎます。

⑤心肺機能が高まる！

血液の拍出量が増えて、新鮮な酸素や栄養を全身に滞りなく流すことにつながります。



保健センター 伊藤保健師

一人ではちょっと歩きにくいな...というあなた!!

町ではウォーク大会を開催しています。本年度最後になる大会です。

▶本年度のウォーク大会のまとめとして▶冬場の運動不足解消に▶ウォーキングの仲間づくりに、気軽にご参加ください!

◆日 時 2月6日(土) 9:30 ~ 正午
(小雨・小雪決行)

◆行 程 水分地区 約3.5km

◆集合場所 ラ・フランス温泉館 交流プラザ

◆参加料 1,000円(昼食代として当日集金)

◆申込・問合せ 2月4日(木) まで
保健センター ☎672-4522
有線01-8991

町の栄養士がお伝えします 健康レシピ

[レシピ提供/紫波町食生活改善推進員協議会 彦部地区会員 佐々木京子]

佐々木です。簡単に作れるので、お弁当のおかずにもぴったりです!



今月は...

ニンジンのみそきんぴら

ニンジンはこの家庭の冷蔵庫にも入っている、とても身近な食材です。ニンジンに含まれているカロテンは、免疫力を高め、皮膚や粘膜を強くします。これからの時期、風邪予防に積極的に取り入れましょう。

【作り方】

① ニンジンの皮をむき、3×4センチの細切りにし、白ゴマは乾煎りしておく。

② 鍋にサラダ油を熱し、ニンジンを7×8分ほど炒める。

③ ニンジンがしんなりしてきたら、酒とみそを加えて、からめながらさらに炒める。

④ みその香りが立ったら火を止める。

⑤ ゴマを指でつまんでひねり、香りを出したらニンジンと混ぜて出来上がり。

【材料(4人分)】

ニンジン...中1本、白ゴマ...大さじ1、酒...大さじ1、みそ...大さじ1、サラダ油...少々

盛岡税務署「確定申告会場」を開設

盛岡税務署の平成21年分申告書作成会場が次のとおり開設されます。所得税（譲渡所得を含む）、消費税、贈与税の申告が必要な人はご利用ください。確定申告書用紙の配付、確定申告書の受付も行います。

◆期 間 2月1日（月）～3月15日（月）
（土・日、祝日は、2月21日（日）と2月28日（日）のみ開設）

◆時 間 午前9時～午後4時

◆会 場 アイーナ（いわて県民情報交流センター）
※無料駐車場はありません。
※税務署の建物では、申告書作成会場を設置していません。

◆申告・納税期限

- 所得税・贈与税→3月15日（月）
- 個人事業者の消費税・地方消費税→3月31日（水）

国税庁ホームページ 電子申告（e-TAX）のお勧め

- 国税庁ホームページ（<http://www.nta.go.jp>）で、確定申告書（所得税・消費税・贈与税）、青色決算書、収支内訳書の作成ができますので、どうぞご利用ください。
- 国税電子申告・納税システム（e-TAX）を利用することでさらに便利になります。詳しくはe-TAX（イータックス）ホームページ（<http://www.e-tax.nta.go.jp>）をご覧ください。

◆問合せ 盛岡税務署 ☎622-6141

水道凍結に注意！ 気温－4度以下から凍結します！

○凍結を防ぐには

水道を長時間使わないときは、水抜栓を締めて完全に水を抜きましょう。

○水の抜き方

- ①蛇口を開けます。
 - ②水抜栓を完全に閉めます。
- （①と②が逆順でも水は抜けます）

○凍らせてしまったときは

蛇口付近や屋外で配管が露出している箇所など、凍結していると思われる所にタオルをかぶせ、その上から「ぬるま湯」をかけて管中の氷を溶かしましょう。ヘアドライヤーでゆっくり暖めることも効果的です。

○解凍できないとき・水道管が破裂したときは

町指定給水装置工事業者に依頼することをお勧めします。修理にかかる費用は依頼主の負担です。
〈注意〉水抜栓が半開きの場合、地下に水が漏れ出して、余計に水道料金がかかります。水抜栓の操作は、確実に最後まで行いましょう。

指定給水装置工事業者（50音順）

小田島鉄工所673-7655 / 小田中水道工事店673-7910
／加藤水道工業所672-3226 / 小松組676-3163 / 佐々木建設676-3610 / 笹原組671-1711 / 紫波建設672-3711 / 十文字組672-2336 / 橘建設672-4411 / 遠山産業676-4111 / 富岡鉄工所672-2303 / 藤水道設備676-3000 / 山下タイル工業672-2404

◆問合せ 水道事業所 給水サービス室
☎672-2111 内線5433 有線01-8951

岩手県公安委員会指定

紫波中央自動車学校



☎0120-219-196
〒028-3304 紫波町二日町字西七久保66-1
☎672-4316 FAX 672-4355
URL <http://www.shiwachu.jp>

免許を取るなら **シワチュウ** で！
担当制でお客様の予定に合わせた予約が可能です

紫波町に定住・住替をお考えの皆さんへ

分譲販売中

宅地
古館NT内 9区画
北日詰大日堂 8区画
二日町北七久保 完 売

不動産の売買・仲介、自社開発宅地・建物分譲
（社）全日本不動産協会 東北地区不動産公正取引協議会
岩手県知事免許（1）2255号

ウエノ不動産管理（有）

☎671-2072 FAX 671-2073
日詰字下丸森9-4（養老乃瀧 紫波町店となり）

最新情報はホームページへ [ウエノ不動産管理](http://www.weno-realty.com) 検索

中古住宅
1,200万円
延べ床面積 91.91㎡
27.80坪
土地面積 268.37㎡
81.81坪

- 所在地／紫波町北日詰字東ノ坊
- 交通／JR日詰駅徒歩4分
- 建物構造／木造平家建
- 引渡し／即（空家）
- 建築年月／平成13年9月
- 取引形態／仲介

駅近くの
平家建て
です！

広告有効期限／平成22年1月31日

広告の募集

町の広報『しわネット』に広告を掲載する企業や商店を募集しています。

- ◆料 金 1枠＝1カ月につき1万円 ※申請後に広告審査委員会が内容を審査します。
- ◆問合せ 企画課 情報政策室 ☎672-2111 内線3232 ✉joho@town.shiwa.iwate.jp

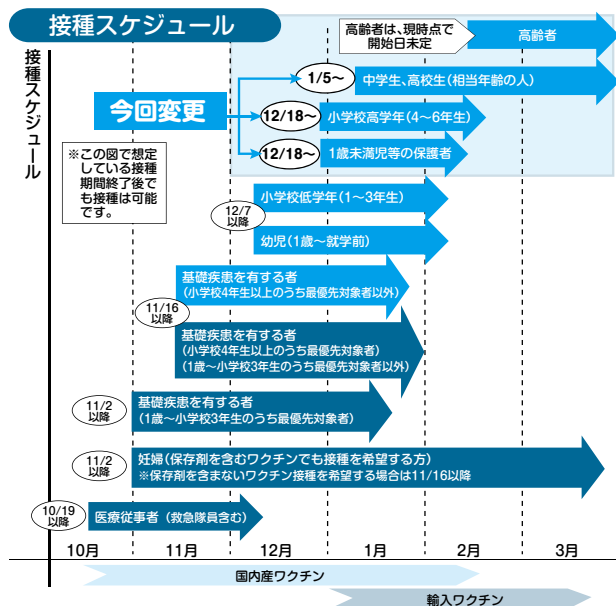
Information

紫波町ポータルサイト <http://www.town.shiwa.iwate.jp/> 問合せ／紫波町(代表) ☎672-2111

新型インフルエンザワクチン接種

◆スケジュールの変更

- ①小学校高学年4～6年生まで…12/18から接種開始
- ②1歳未満の児の保護者…12/18から接種開始
- ③中学生と高校生(相当する年齢のもの)…1/5から接種開始



◆接種回数の変更

- ①「中学生に相当する年齢の者」は1回接種
 - ②「妊婦」は1回接種
- ※13歳未満は2回接種、13歳以上は1回接種で変更はありません

◆ワクチン接種費用の助成

- ◇対象 町に住民登録をしている人で、生活保護世帯や住民税非課税世帯の人
- ◇助成額 接種費用の全額
- ◇申込・問合せ 事前に保健センターで申請手続きが必要です。

◆ワクチン接種の流れ

ワクチン接種を受ける医療機関の窓口で、ご自分がスケジュールに合った対象者であることを提示していただく必要があります。接種時期が近づいた対象者は、医療機関に予約を入れてからお出かけください。

- ◆接種費用 全国一律3,600円 2回接種対象者は、1回目3,600円、2回目2,550円(1回目と異なる医療機関で接種する場合は3,600円)

- ◆問合せ 長寿健康課 健康推進室 ☎672-4522 有線01-8991

新型インフルエンザ対応外来時間延長は終了しました

◆問合せ 紫波郡医師会 ☎672-5566

新型インフルエンザの流行に対応するため、紫波郡医師会が実施していました外来時間の延長は、11月30日をもって終了しました。

固定資産税「納期」の変更

平成22年4月から固定資産税の納付期限が変更になります。

第1期	4月末
第2期	7月末
第3期	11月末 → 12月末
第4期	12月末 → 翌年2月末

税申告「障害者控除」証明書を発行

所得税申告や年末調整で障害者控除の対象となる人に、控除を受けるために必要な「障害者控除対象者認定書」を交付します。

- ◆対象 町内に住所がある介護保険の要介護認定を受けた65歳以上の人

認定書の添付が必要ない人

- ・身体障害者手帳、養育手帳、精神障害者保健福祉手帳などの交付を受けている人
- ・町の申告相談会場で申告する人

- ◆申込・問合せ 税務課 課税室 ☎672-2111 内線1223・1224 有線01-8912

わっふるサロンのご案内

◆申込・問合せ 地域活動支援センター「わっふる」(紫波さぶり・細川) 090-7939-6113

障害に関する相談を受けています。お気軽にご相談ください。

- ◆日時 1月7日、21日／2月18日／3月4日、18日(各木曜日) 午後1時～4時

- ◆相談者 相談支援専門員 八重嶋幸子さん

「シンセラホール紫波」
中央葬祭センター

お陰様でオープン1周年

大切な人をお送りするために…
これからも、真心込めてお手伝いさせていただきます

岩手県紫波郡紫波町桜町字上野沢278
☎676-7676 FAX676-4404

「紫波町水道ビジョン(案)」市民参加への意見公募

- ◆期間 1月15日(金)～2月8日(月)
- ◆閲覧場所 水道事業所、企画課、地区公民館、ホームページ
- ◆問合せ 水道事業所 ☎672-6891 紫波町ポータルサイト <http://www.town.shiwa.iwate.jp/>

一日限定で追加検診を実施！！

昨年の春や秋に忙しくて受けられなかった人は、この機会にお受けください。

- ◆日 程 1月29日(金) ◆受付時間 午前9時～11時
- ◆会 場 保健センター
- ◆対象者 平成21年4月以降に総合検診を受けていない人
- ◆検診内容 *胃がん・大腸がん検診を除く

検診内容	対象年齢	料 金	持ち物
基本健康診査	35～39歳	1,000円	健康診断受診票
肝炎ウイルス検査	40歳以上	無料	
肺がん検診	40～64歳	無料(喀痰検査700円)	肺がん検診問診票
特定健康診査	40～74歳	別表のとおり (医療保険別)	
前立腺がん検診	50歳以上	2,256円 (健康診査を受診する場合1,500円)	
生活機能評価	65歳以上	無 料	基本チェックリスト
結核検診	65歳以上	無 料	
後期高齢者健康診査	75歳以上	無 料	健康診断受診票

- ★ 基本健康診査・特定健康診査は、非課税世帯に属する人・生活保護世帯・身体障害者手帳1～3級・精神障害者保健福祉手帳・療育手帳を所持されている人は無料。
- ★ 検診の対象年齢は、平成22年3月31日時点での年齢です。

別表(特定健康診査受診料金表)

国民健康保険被保険者			
40～69歳	1,000円	<持ち物>・保険証・受診案内通知(10月に配布したもの)・健康診断受診票(4月以降に配布したもの)。お持ちでない人は町民課へお問い合わせください。 <問合せ> 町民課 国保年金室 ☎672-2111 有線 01-8900	
70～74歳	500円		
全国健康保険協会(旧 政府管掌健康保険(社会保険))の被扶養者			
40～74歳	1,425円	<持ち物>・保険証・受診券(交付は申し込みが必要) <問合せ> 全国健康保険協会岩手支部 ☎604-9089 (健診専用)	
地方職員共済組合員の被扶養者、任意継続組合員およびその被扶養者			
40～74歳	1,000円	<持ち物>・保険証・受診券 <問合せ> 地方職員共済組合岩手県支部 ☎629-5075	
警察共済組合員の被扶養者			
※任意継続組合員およびその被扶養者については共済に要問い合わせ			
40～74歳	無料	<持ち物>・保険証・受診券 <問合せ> 警察共済組合岩手県支部 ☎653-0110	
岩手県市町村職員共済組合員の被扶養者、任意継続組合員およびその被扶養者			
40～74歳	1,000円	<持ち物>・保険証・受診券 <問合せ> 岩手県市町村職員共済組合保険課 ☎653-3924	
上記以外の健康保険加入者			
加入している保険者からの指示に従って受診されるようお願いいたします。 料金など詳細は各保険者に直接お問い合わせください。			

- ◆問合せ 問診票のない人はご連絡ください
長寿健康課 健康推進室 ☎672-4522 有線01-8991

IBC水越かおる
アナウンサー

劇団わらび座
わたなべふみこ/小沢晴/ビバ!古賀

あなたに乾杯コンサート

ホテル湯楽々1階「交流プラザ」
●料金:(鑑賞券&お食事)6,000円 ※前売りチケットは
フロントで発売中

2/20(土)
18:30～

La FranCe
ラ・フランス温泉館

〒028-3444 岩手県紫波郡紫波町小屋敷字新在家90番地

PH値9.0のアルカリ性単純温泉でとろ～りつる美人の湯

☎019-673-8555
FAX 019-673-8556 E-mail yoyaku@lafrance.co.jp
URL http://www.lafrance.co.jp/

紫波自釀ワイン新商品のご案内 好評発売中
(限定販売)

無ろ過加熱の生ワイン「紫波物語2009」

紫波物語は、ろ過や加熱処理を行っておらず、ワインのできたままの味を味わうことができます。

紫波物語は、紫波フルーツパーク直売所のみでの販売となります。

ベリー系果実の香りと
爽やかな酸味の辛口ワイン

フルーティで酸味の
やわらかな辛口ワイン

紫波物語
マスカットベリー-A
1,365円(税込)

紫波物語
ミューラートウカウ
1,365円(税込)

第2弾 紫波物語 2月上旬、リリース発売予定

(株)紫波フルーツパーク(紫波町第三セクター) 紫波町遠山字松原1-11(道の駅紫波の裏手)
☎019-676-5301 URL http://www.shiwa-fruitspark.co.jp/

美容室 Kami Hikoki
カミヒコキ

50%サービス

Ce2トリートメント 1月期間中
デトックスヘッドスパ
エスシルトリートメント

〒028-3303 紫波郡紫波町高水寺字古屋敷6-31
TEL 019-676-4104
E-mail kamihikoki@posh.jp

OPEN 9:00～CLOSE 20:00
定休日/毎月曜日・第三日曜日

新規メール会員
500円クーポン

〇クリップウェーブ(カットフロー別).....4,620円
〇カーリングウェーブ(カットフロー別).....3,990円
〇Milkカラー(カットフロー別).....3,675円
〇天然ヘナ&インディゴ(カットフロー別).....4,200円
〇ベースカット(S・C・B) 4,935円

Salon de Passe
サロン・ド・パッセ

新規のお客様限定

下記の3つのパーマ
いずれかをされたお客様に
高アミノ酸シャンプープレゼント

①ミラクルパーマ ¥6,800円
②蘇生パーマ(ショート)10,000円→8,000円(セミロング)12,000円→10,000円
③ソフトデジタルパーマ(ショート)12,000円→8,400円(ロング)15,000円→10,500円

メニュー
カット(1S・B込) 2,200円～
パーマ(S・C・B込) 3,980円～
カラー(リタッチ) 2,980円～
着付(一般) 6,000円～

【営業時間】8:00～18:00(受付17:00まで)【定休日】月曜日【駐車場】10台

日詰西6丁目1-8 ☎(672)2700 予約優先
〇早朝予約 〇着付予約 〇出張サービス 携帯090-8922-8795

Information

紫波町ポータルサイト <http://www.town.shiwa.iwate.jp/> 問合せ／紫波町(代表) ☎672-2111

「こどもの家」使用希望者の受付

共働きなどで下校時に留守になる家庭の児童を預かる「こどもの家」(日詰・古館・赤石・水分・星山)の使用申し込みを受け付けます。申し込みに必要な用紙(申請書・就労証明書など)は福祉課でお渡ししています。

- ◆対象 小学生(おおむね3年生まで)
- ◆時間 月曜日～金曜日：下校時～午後6時
土曜日・長期休み：午前8時30分～午後6時
- ◆受付期間 2月1日(月)～15日(月)
- ◆受付時間 午前8時30分～午後5時15分
月曜日は午後7時まで
- ◆申込・問合せ 福祉課 こども室 ☎672-2111
内線1532 有線01-8921

冬季ウォーキング教室

冬の体力づくりにいかがですか。次の2つのコースからいずれか一つをお申し込みください。

- Aコース 2月4日(木)
大船渡市 碓石海岸周辺 約4.3km
- Bコース 2月18日(木)
宮城県 伊豆沼周辺 約6km
午前8時30分に保健センター集合(午後4時解散)
- ◆対象 60歳以上の町民で健康な人
- ◆参加料 2,000円(昼食代含む・当日集金)
- ◆持ち物 着替え、飲料水、防寒具など
- ◆申込・問合せ 1月20日受付開始(各コース30人限定)
保健センター ☎672-4522 有線01-8991

米粉を使った食育講座 「雑まんじゅう・すあま」作り

参加者募集

- 【親子コース】.....
- ◇日時 2月6日(土) 午前9時30分～正午
- ◇対象 小学生の親子(先着16組)
- ◇会場 保健センター 調理実習室
- ◇講師 細川玲子氏(県食の匠・町食育パートナー)
- ◇費用 親子で700円(持ち帰り分含む)
- 【大人コース】.....
- ◇日時 2月13日(土) 午前9時30分～正午
- ◇対象 一般(先着28人)
- ◇会場 保健センター 調理実習室
- ◇講師 細川玲子氏(県食の匠・町食育パートナー)
- ◇費用 700円(持ち帰り分含む)
- ◆申込・問合せ 1月19日(火)から受付開始
農林課 食育推進担当 ☎672-2111 内線3312 有線01-8931

住宅リフォーム奨励事業

平成22年1月から、住宅リフォームを行なった人に商品券を交付する奨励事業を開始します。

- ◆対象 ①町内に住所がある人②町税の滞納がない人③ほかの制度の補助を受けていない人
- ◆対象工事 ①町内に主となる事業所、本社を有する事業所②町内の居住用住宅の修繕、模様替えなど③30万以上の工事④平成21年度中に完了する工事
- ◆交付する商品券 経費の10分1(限度額10万円)
- ◆募集件数 先着10件(1月4日から受付開始)
- ◆申込・問合せ 都市計画課 都市整備室
☎672-6914(直通) 有線01-2904

すし専門店がつくる 開業より 本格的な恵方巻

節分に幸運の巻すし丸かぶり。

天狗寿司

日詰字東裏5 ☎(676)2651
駐車場8台完備

節分...2月3日
ご予約承ります

従業員募集中(調理者)1名

ランチタイム好評営業中 11:30～14:00

すしランチ1,000円・海鮮丼800円
当店オリジナル すしビビンバ 890円
その他全6種類 サラダ・小鉢付

節分の夜恵方に向かって丸かぶりすると必ずその年は幸運が廻ってくると昔から云われています。

とにかくきれいに

若い人から、昔若かった人もお待ちしております。

カットの店
シャイニングバル
小山田

TEL 080-3710-5594
〒028-3305 日詰字七久保 84-5 FAX 019-682-6109
【定休日】毎木曜日/ご予約はご相談に応じます
営業時間 OPEN 9:00～CLOSE 18:00

ココロラ 自販機あり
至ラフランス 温泉館
なごり音楽教室
日い大きな家
横断歩道あり
サンビレッジ紫波
紫波中央駅 至仙台

●七久保食堂
●紫波総合高等学校
●ユニバース

新しい 総合計画づくり

Vol.4

でもその前に…
現在の計画はどのくらい
進んでいるの？

まちづくりの指針である総合計画。この計画の現在の進捗状況について、しわネット十月号から毎月お知らせしています。新しい総合計画（第二次紫波町総合計画・平成二十三年度～平成三十二年度）の策定は、これらの取り組みの総括を踏まえて策定していきます。

今月は、共生のまちづくりのために「快適に暮らせる社会」の実現に向けた指標（目標値と現状値）についてお知らせします。

◆問合せ

企画課 政策調整室

☎（672）2111

内線3223

共生のまちづくりのために

「快適に暮らせる社会」の実現に向けた計画と現状

<取り組み（計画）>

■健康づくり

健康づくり実践手段の指導・支援
普及啓発活動
実態把握調査と実践行動計画の改善

■成人保健

生活習慣病予防事業の強化
保健サービスの充実

■地域医療

町民医療思想の普及
救急医療体制の充実
医療情報の提供体制の充実

■地域福祉

地域福祉の啓発
社会福祉協議会の強化
低所得者福祉の充実

■母子保健

母性の健康管理の確保
乳幼児の健全発達の支援
育児力の向上
感染症予防の推進

■児童福祉

地域子育て支援体制の充実
要保護児童・保護者への支援

■高齢者保健福祉

介護予防対策の充実
生きがい対策の充実
地域生活支援対策の充実

■老人医療

医療費の適正化
保健活動の推進

■障害者福祉

ノーマライゼーションの浸透
障害者サービスの充実
精神保健の推進

■国民健康保険

国保財政基盤の強化
保健事業の活性化

■国民年金

制度の周知
無年金者対策
関係機関との連携強化

■介護保険

予防重視型システムの構築
在宅生活の継続への支援体制の強化
介護保険制度の安定運営
介護サービスの質の向上

<取り組み（現状）>

内 容	策定時 (H16)	現 状 (H20)	将 来 (H22)
健康づくりをところがけている人の割合	56.0%	45.6%	70.0%
健康教育の参加者数（対象年齢40歳以上）	12,195人	—	12,500人
※H18制度改正（対象年齢40～64歳）	—	922人	920人
健康診断受診率（基本健康診査受診率）	46.7%	—	50.0%
※H20制度改正（特定健康診査受診率）	—	48.2%	58.0%
人間ドック、脳ドック受診者数	200人	114人	230人
食生活改善推進員	274人	244人	280人
死亡率 （人口10万人当たり）	脳血管疾患	136.2	145.7
	肺がん	35.5	41.6
	心疾患	174.7	196.3
	肝臓がん	38.5	41.6
乳児死亡率（出生千人当たり）	0人	8.2人	0人
幼児の 虫歯有病率	1才6ヵ月児	2.2%	3.8%
	3才児	41.4%	28.4%
子育てサークル数	5団体	5団体	7団体
放課後児童クラブ利用率	10.9%	14.0%	12.0%
知的障害者授産施設利用者数	46人	39人	50人
国民健康保険税収納率	94.05%	94.19%	95.00%
1人当たり医療費	396,903円	308,709円	430,000円

※死亡率は平成19年岩手県保健福祉年報の数値です

福祉課から一言

安心して子育てができるまちづくりを地域住民の皆さんといっしょに進めています。生き生きとした子育てと「ワーク・ライフ・バランス」を実現できるよう、子どもたちの成長を支えあえる関係づくりの輪を広げ、人と人とのつながりを深めます。

長寿健康課から一言

赤ちゃんから高齢者まで、健康づくりのためのさまざまな事業や活動を行っています。健康診査は自分の体と向き合う大事なチャンスです。後回しにせず、受診しましょう。健康診査の結果や子育ての悩みなど、いつでもお気軽にご相談ください。

町職員の給与などを 公表します

町職員の給与は、国、県に準拠して町の条例、規則で定められています。町民の皆さんに一層のご理解をいただくため、そのあらましと人事行政の運営状況をお知らせします。

1. 人件費の状況（平成 20 年度一般会計決算）

住民基本台帳人口 (平成20年度末)	歳出額 A	職員人件費 B	人件費率 (B/A)	19年度 人件費(参考)
21.3.31現在 34,302人	千円 11,352,774	千円 1,690,074	14.9%	千円 1,855,312

※水道などの公営企業等職員や臨時職員などは含みません。

2. 一般職の給与費の状況（平成 21 年度一般会計当初予算）

（単位：千円）

職員数 A	給与費			1人当り給与費(B/A)	
	給 料	職員手当	計 B	21年度	20年度 (参考)
225人	854,925	518,617	1,373,542	6,105	6,147

※町長などの特別職、公営企業等職員、臨時職員などに支払われる給与、共済組合の負担金、退職手当などは含みません。

3. 平均給料と平均年齢の状況（平成 21 年 4 月 1 日現在・一般会計）

職 種	紫波町		国	
	平均給料月額	平均年齢	平均給料月額	平均年齢
一般行政職	310,080 円	41.2 歳	325,521 円	41.5 歳
技能労務職	304,343 円	42.6 歳	285,548 円	49.2 歳

※技能労務職：用務員、運転手、調理師

4. 一般職の職員手当の状況

○期末・勤勉手当（平成 21 年度）

区 分	6 月期	12 月期	計
期 末	1.25 月分	1.50 月分	2.75 月分
勤 勉	0.70 月分	0.70 月分	1.40 月分

○時間外等勤務手当（一般会計）（単位：千円）

時 間 外 勤務手当	20 年度	支 給 総 額	44,271
		職員 1 人当たり支給年額	231
	19 年度	支 給 総 額	60,106
		職員 1 人当たり支給年額	302

○特殊勤務手当（平成 20 年度・一般会計）

著しく困難な仕事などに携わる職員に支給するものです。

職員全体に占める手当支給職員の割合	8.4%
支給対象職員の平均支給年額	23,553 円
手当の種類	8 種類
主な手当の名称	税務手当、道路上作業手当 など

○扶養・住居・通勤手当（平成 22 年 1 月 1 日現在）

区分	内 容
扶養 手当	配偶者 月額 13,000 円
	配偶者以外の扶養親族 月額 6,500 円
	配偶者がいない場合の 1 人目 月額 11,000 円
	* 16 歳～ 22 歳の子は 5,000 円加算
住居 手当	月額 12,000 円を超える家賃支払い者
通勤 手当	45,000 円を限度とし距離に応じて支給（自家用車通勤の場合、片道距離に応じて 28,400 円を限度）

5. 一般職の初任給の状況（平成 21 年 4 月 1 日現在）

区 分	初 任 給
一般行政職	大学卒 172,200 円
	高校卒 140,100 円
技能労務職	高校卒 137,200 円

6. 特別職の報酬などの状況（平成 21 年度）

区 分	報酬など月額	期末手当	
町 長	780,000 円	6 月期 12 月期 計	1.45 月分 1.65 月分 3.10 月分
副 町 長	610,000 円		
議 長	338,000 円		
副 議 長	275,000 円		
議 員	248,000 円		

7. 一般職の職員数の状況（各年 4 月 1 日現在）

区 分	職員数（人）		対前年 増減数
	20 年	21 年	
一 般 行 政 部 門	187	189	2
教 育 部 門	37	36	△ 1
水道・下水道部門	20	19	△ 1
合 計	244	244	

※特別職、臨時職員などは含みません。

8. 一般職の職員採用・退職の状況

19 年度退職	20 年度採用	20 年度退職	21 年度採用
18 人	13 人	7 人	6 人

※ 20 年度採用：中途採用者 1 人を含む。

9. 一般職の職員数推移（各年 4 月 1 日現在）

区分	15 年	16 年	17 年	18 年	19 年	20 年	21 年
職員数	272 人	271 人	265 人	258 人	250 人	244 人	244 人

10. 勤務条件の状況

○勤務時間（平成 21 年 11 月 1 日現在）

勤務時間	休憩時間
午前 8 時 30 分～午後 5 時 15 分	午後 0 時～午後 1 時

※勤務場所や職種によって異なる場合があります。

○年次休暇の取得状況（平成 20 年 1 月 1 日～ 12 月 31 日）

1 人当たりの平均取得日数	8.0 日
---------------	-------

○育児休業の取得状況（平成 20 年度新規取得）

	男性	女性	計
取得者数	0 人	2 人	2 人

11. 福祉、利益保護・福利厚生事業の状況

○健康診断の状況（平成 20 年度）

	対象者数	受診者数	受診率
生活習慣病予防健診	243 人	236 人	97.1%
胃がん検診（35 歳以上）	159 人	140 人	88.1%
人間ドック（40.45.50.55 歳）	26 人	12 人	46.2%

○公務災害補償の状況（平成 20 年度）

認定件数	1 件
------	-----

○福利厚生の状況

地方公務員法第 42 条に基づく町職員互助会の他に、県市町村職員互助会に加入し、健康管理事業などの福利厚生事業を行っています。町職員互助会の経費は、職員からの会費と町補助金で運営され、給付事業はすべて職員会費のみで行っています。

	職員会費	町補助金
20 年度	1,122,500 円	421,976 円
19 年度	1,211,373 円	839,001 円

南部杜氏と八戸藩ゆかりの志和

●シリーズ
行ってみよう!

ボランティア
ガイド

しゃ・べーると

町歩き



記念碑や資料館のある八戸藩志和代官所跡

案内役は、観光ボランティア
ガイド「しゃ・べーる」の
小笠原悦子さんです。

あけましておめでとうござい
ます。今年もわたしたち「しゃ・
べーる」が、町内各地の見どこ
ろをご案内させていただきます。
今月は、特集でもお伝えした南
部杜氏の生みの親、村井権兵衛
が酒造りをした志和地区をご案
内します。

村井権兵衛は、滋賀県高島郡
大溝で小野家の次男として、一
六四二年に生まれました。二十
歳の時、郷里を出て盛岡に来る
と、村井新兵衛の親類として、
姓を小野から村井に改めまし
た。その後、行商をしながら定
着地を探し、まずは日詰に小さ
な土蔵を建てました。行商の基
地として資力を蓄え、一六七八
年に八戸藩庁に造り酒屋と質屋

の許可をもらい、志和地区で酒
造りを始めたのでした。

やがて、酒造りが盛んになる
と、志和の街には酒造りに欠か
せない「麹屋」や「おけ屋」を営
む人たちが現れました。酒造り
専属杜氏のほかに「引酒屋」と
呼ばれる下請け酒屋も登場し、
まさに村井権兵衛の知恵と才覚
から志和の地に酒造りを中心と
した産業が生まれたのでした。
その後、権兵衛酒屋は一九二四
年(大正十三年)に至るまでの間、
看板銘酒「福鯛」を造り続ける
ことになりました。

現在、権兵衛酒屋の跡地には
民家が建っていますが、大きな
マツとケヤキが残っており、歴
史の長さを感じさせます。また、
当時、敷地内を東西に横切って
いた水路も流れ続けており、上
流側隣の八戸藩志和代官所跡
地には、八戸藩志和代官所復元

促進同盟会
が建立した
記念碑や案
内板、そし
て、空き店
舗を改装し
た資料館が
あり、志和
の歴史を伝

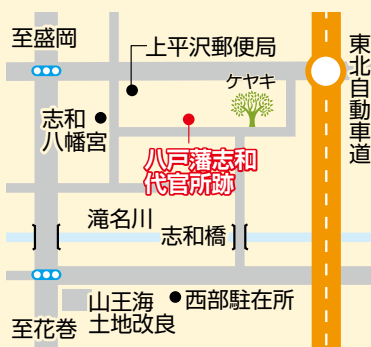


権兵衛酒屋の面影を残す大きなケヤキ



八戸藩志和代官所跡にある資料館

促進同盟会
が建立した
記念碑や案
内板、そし
て、空き店
舗を改装し
た資料館が
あり、志和
の歴史を伝



八戸藩志和代官所跡の案内板を示す小笠原さん

え残しています。
ところで、現在、町には酒蔵
が四軒あります。町の規模から
見ると全国的に珍しいようで
す。当町は米どころで、おいし
い水に恵まれています。今も手
作りにこだわり続ける努力と情
熱が、南部杜氏発祥の地として
守りつがれているのではないで
しょうか。