

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. 779
2009

11

平成 21 年 11 月 11 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】

紫波自醸ワインのススメ (P2)



【行事】

産業まつり (P15)



紫波フルーツパーク
「秋の大収穫祭」(P16)



つばめ野球教室 (P17)



【季節】

紫波農園のブルーベリー畑

ふるさとのワインを 楽しみましょう!

02 **特集** 紫波自醸ワインのススメ

- 10 町の食育
- 12 環のくに「未来のための取り組みです 循環型まちづくり報告」
- 14 元気はつらつ健康メモ「血糖値が高めの方は、生活習慣をふり返ろう!」
- 15 HOT NEWS 「産業まつり」
- 22 新しい総合計画づくり Vol.2
- 24 行ってみよう「安倍道とお寺さん その2 隠里寺」

ふるさとの ワインを 楽ししみ ましよう！

特集・紫波自醸ワインのススメ

心に潤いを、暮らしにワインを、
100パーセント紫波の味わい
紫波自醸ワインを楽しんでみませんか。
ワイン専用品種のブドウを
町の農家が栽培し、
町内にあるワイナリーが
優れた技術で醸造、
いい味を醸し出して好評です。
普段着の暮らしの中で
友人や家族と一緒に
楽しい時間を過ごすそのひとときに
紫波自醸ワイン。オススメです。



ワイン専用種ブドウ栽培農家の皆さん

自醸ワインものごたまり 自醸ワインは 紫波町自慢のブランドです

ブドウ栽培農家の夢

なだらかな丘陵と適度な
寒暖の差に恵まれた町は、
さまざまな果実が実るフ

ルーツの里として知られて
います。特に、ブドウの生
産量と栽培面積は県内第一

位を誇っています。ブドウ
栽培農家のなかには、「ふる

さまで、ワインを造って
みたい」、「紫波の気候風土

なら良いワインが造れるの
ではないか」、「自分たちの

経験が生かせるワインづく
りに挑戦したい」と考え続

けている人々がいました。
「自分たちのブドウでワイ

ンを造りたい」という夢を
抱いていたのです。もちろ

ん、ただ夢を見ていただけ
ではありません。ブドウ栽

培農家の熱い思いは、夢の

実現のための原動力とな
り、町や地域の協力を得て、
実現へと向かっていったの
です。

「夢のワイン」 誕生への歩み

ブドウ栽培農家の熱い思
いを受けて、ワインづくり
に向けた活動が始まったの
は、平成十年でした。ブド
ウ栽培農家の有志が土作り
の研究を始め、平成十三年
の秋には、ワイン専用品種
による自園自醸ワインの開
発への取り組みが始まりま
した。

平成十六年春には、「ワ
イン開発研究会」を設置。
同じ年の秋には、メルロー
など約四四〇キを初収穫
し、岩手県工業技術セン



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します。

interview

ブドウ造りは伝統文化です



自園自醸ワインぶどう栽培研究会
会長 梅澤安志さん

紫波のワイン専用品種ブドウの栽培には、まだまだ工夫の余地があると思います。栽培規模に合った見返りのあるシステムをつくるのが目下の目標です。家族経営の栽培農家で、きちんと経営が成り立っているフランスのシステムが理想です。ワインについては、常に勉強の毎日です。良いワインができることを想像しながら、ブドウ栽培に工夫を重ねることが重要です。長く伝わってきた紫波のブドウづくりの伝統を守りながら、新しいことに挑戦し続ける心を大切にしています。紫波のブドウづくりは、地域の伝統文化なのです。造って売れるワインがあることの幸せを子どもたちにも伝えたいと思います。

技術の向上に努めています 富山知倫さん

親子二代のブドウ栽培農家でワイン専用品種ミユラーを栽培しています。垣根栽培のため小動物対策に苦心していますが、大事なブドウですから見回りを心がけて、秋の収穫を毎年楽しみにしています。まだ軌道に乗ったとは言えないワインづくりですが、今は技術の向上に努めています。



自醸ワインをスター商品に 福田美加子さん

ワイン専用品種ブドウは複合経営の一環として挑戦しています。メルローの赤い色の色出しに懸命に取り組んでいます。自醸ワインが勝沼ワインに並ぶスター商品になることを願っています。自醸ワインは飲むという感覚より地元のものを食べる感覚に近いと思います。年々味も技術も向上している自醸ワインに期待しています。



紫波のワインは和食に合います 半田文男さん

ワイン専用品種のブドウはとてもデリケートで栽培には気遣いが必要ですが、近年は省力化が進み家族で栽培できるところが魅力です。特にリースリングは栽培が難しい品種でありながらワインにするとすごくいいのです。ぜひ町内の多くの人に飲んでほしいと思います。紫波のワインは和食に合うので、日常酒に最適です。



ターで試験醸造を行いました。夢のワイン誕生のために、大きな役割を担ったのは、ブドウ栽培農家と共にワイン醸造に情熱を傾けた「紫波フルーツパーク」の存在があります。平成十六年、町の農業振興などを目的として整備が進められていた「紫波フルーツパーク」内に、「紫波フルーツパークワイナリー」が設置されることになったのです。かねて町をあげて推進している地産地消運動に合わせて、

地元でワインを製造することにより、紫波ブランドのアップル効果が高まり、新たな後継者育成にもつながると、多くの町民から大きな期待が寄せられました。平成十六年に正式開園となった紫波フルーツパークには、町内で生産された原料を使って加工体験を行う体験工房と、果樹のもぎ取りなどを体験できる三万二千四百平方メートルの広さをもつ農園があり、リンゴ、ブドウ、サクランボ、ブルーベリーなどの植栽が行われ

ています。また、ワインづくりの研究を進めるためにワイン専用品種ブドウの植栽も行われています。平成十七年秋、紫波フルーツパークワイナリーが完成。その年収穫したワイン専用品種ブドウ約十トンを完成したワイナリーで赤・白・ロゼなど合計五種類を仕込み、一年間の熟成を経て平成十八年秋から一般販売が始まりました。関係者が待ちに待った「夢のワイン」が誕生したのです。

自醸ワイン誕生までの主な歩み

- 1998年(平成10年) ブドウ栽培農家の有志が土作りの研究を開始
フランス・ブルゴーニュなどで土壌調査・研究
- 1999年(平成11年) 紫波フルーツパーク整備始まる
- 2001年(平成13年) ワイン専用品種によるワイン開発研究開始
- 2004年(平成16年) ワイン開発研究会発足
紫波フルーツパーク正式開園
紫波フルーツパークワイナリー建設着工
- 2005年(平成17年) 紫波フルーツパークワイナリー完成
ワイン専用品種ブドウ約11tを初仕込み
- 2006年(平成18年) 秋に一般販売開始
- 2007年(平成19年) 自園自醸ワインぶどう栽培研究会設立



●紫波フルーツパークワイナリー

ワイナリー事業は、果樹生産農家の強い要望と、「紫波町総合計画」および「紫波フルーツパーク整備計画」に基づき、平成16年度から平成18年度にかけて整備が進められました。地元で収穫されたブドウを用いて地元でワインを製造し(自園自醸)、生産から製造・販売を一体的に展開しています。紫波フルーツパーク内でワインを醸造し販売することが、既設の体験工房との相乗効果を生み、交流人口の増加につながっています。管理運営・(株)紫波フルーツパーク(第3セクター)。
〒028-3535 紫波町遠山字松原1-11 ☎676-5301 ☎676-5349
URL <http://www.shiwa-fruitspark.co.jp> ✉info@shiwa-fruitspark.co.jp

自醸ワインができるまで

丹精込めたブドウが輝くワインに!!

6月

垣根立て栽培

ワイン専用品種のブドウは、平棚栽培だけでなく垣根仕立てでも栽培されています。垣根仕立てにすることで、樹のすみずみまで日光が行き届き、ブドウの品質を高める効果があります。また、栽培農家の省力化を図ることができます。



かわいらしい6月の開花

6月中旬を過ぎたころ、ブドウの花が咲き始めます。開花時期は、梅雨が重なる時期なので、栽培農家は病気が発生しないよう細心の注意を払ってブドウをいたわります。



9月

実りの秋いよいよ収穫

9月、なだらかな広い丘陵に育ったブドウが収穫の時期を迎えます。ワイン専用品種のブドウは、小さいけれど存分に太陽の恵みを受けて良質な果実に育ちます。



手作業で選別

収穫後すぐに搬入されたブドウは、手作業で選別が行われます。ワインの品質を保つために良質なブドウのみを選ぶ作業は欠かせません。機械任せにできない工程です。



ワイナリーに搬入

ワイン醸造では、ブドウの鮮度が生命です。収穫されたブドウは、その日のうちにワイナリーに搬入されます。



赤／辛口／ライトボディ
「ジジョウ」自醸（赤）辛口
メルロー2007

750ml
税込価格
1,890円



爽やかな香りと豊かな酸味をバランス良く備えたさっぱりとした白ワイン

白／辛口
「ゴドウ」Kodo（白）辛口
リースリング・リオン2007

750ml
税込価格
1,890円



厳選葡萄、町内産メルロー使用の果実味と渋味のバランスの良い赤ワイン

赤／辛口／ミディアムボディ
「ゴドウ」Kodo（赤）辛口
メルロー2007

自醸ワイン
品ぞろえ

秋の
自醸ワイン
Line Up

■ワインは醸造酒です

ブドウの果汁を発酵させて造られるワインは、醸造酒に分類されるアルコール飲料です。日本酒やビールも穀物を発酵させて造る醸造酒です。醸造酒をさらに蒸留させるとブランデーやウィスキー、焼酎などの蒸留酒になります。

ワインの種類には主に赤・白・ロゼがありますが、紫波フルーツパークでは、ブドウ品種の味・香り・色などの個性を生かすために、ブドウそれぞれに合わせた醸造を行っています。

■自醸ワイン専用ブドウ品種あれこれ

- メルロー／赤ワイン用の品種で広く世界で栽培されている
- カベルネ・フラン／やわらかな渋みをもつ赤ワイン用品種
- ピノ・ノワール／赤ワイン用の品種で、冷涼な気候に適している
- ミュラー・トゥルガウ／ドイツ原産の白ワイン用品種で寒冷地に適している
- リースリング／最も有名な白ワイン用品種の一つ。強い果実の香りと酸味が特徴
- ゲルナー／ドイツ原産の白ワイン用品種、主に寒冷地で栽培されている
- リースリング・リオン／国内で交配された白ワイン用品種。キレの良い酸味が特徴
- ヤマ・ソービニオン／山葡萄を母系として交雑開発され、甘口の赤ワインに適している
- マスカット・ベリー A／醸造・生食兼用品種。さわやかな赤色が特徴
- アムレンシス／シベリアやアジアに自生する山葡萄アムレンシスの耐寒性を受け継いだ品種

■ワインづくりに適した東部地域

降雪の少ない比較的温暖な気候から町ではさまざまな果物が栽培されていますが、中でも町の東部地域は、石灰質の土壌で、良質のワインを造るブドウ栽培に適しています。良いワインを造るには良いブドウが必要ですが、最も重要なのは土です。ワイン専用品種のブドウ栽培に適した土壌から紫波自醸ワインが生まれています。

■ワインの味わい

ワインを味わう際に感じる風味には、「甘味」、「酸味」、「渋味」などがあり、これに「アルコールの度数」の変化や「果実味」、「香り」、「コク」が加わることによって、多彩な味わいを感じることができます。紫波自醸ワインでは、ワインの風味を分かりやすく伝えるために、醸造の工夫を盛り込んだ優しい言葉で解説を行っています。赤ワインの解説で使われる「ボディ」は、口の中で感じられるコクのこと、ライト、ミディアム、フルの順にしっかりとしたコクのあるワインを指しています。

自醸ワインってどんなお酒？



完成



ラベルを張って完成

1年後

びんづめ

熟成の終わったワインはる過処理を経て、出荷するためのびんづめ作業が製品化エリアで行われます。紫波フルーツパークワイナリーでは、年間原材料 50 トン、750ml 換算で約 5 万本の醸造を目指しています。



ワイナリーで熟成



紫波自醸ワインは、ワイン専用品種ブドウで仕込むため、最低 1 年の熟成期間を設けています。品種や収穫時期、赤、白、ロゼなどさまざまな条件に合わせて仕込みが行われ、静かな熟成の時間を経て、色鮮やかな自醸ワインが誕生します。熟成させることで自醸ワイン特有の色合い、香り、味わいを醸し出しています。

750ml
税込価格
1,575 円

軽やかな香りと味わい。渋味が少ないので辛口でも飲みやすい赤ワイン



赤／辛口／ライトボディ
「シジョウ」自醸（赤）辛口
カベルネフラン2007

750ml
税込価格
1,575 円

フレッシュな酸味と果実味、やわらかな渋味が魅力の軽やかな赤ワイン



自醸ワインを楽しむ

楽しむ自醸ワインのススめ

ブドウ摘み体験から
ワイナリー見学へ



紫波フルーツパークでブドウ摘み体験をした後に、紫波フルーツパークワイナリーを見学してみませんか。自醸ワインの生産工程を見学できるほか、自醸ワインの即売も行っていきます。試飲をすれば、町にこんなにおいしいワインがあるのかと、きつと感激するはず。もちろん、飲むときには、ハンドルキーパーを誰かにお願ひしましょう。

ワインを楽しむ暮らしの提案

その1
食べるのが好きなら
ワインも一緒に



地域の農家が育てたブドウの果実から生まれたワインは、地域の食を楽しむことにつながっています。地元産のワインは、地域の食文化にこそふさわしいお酒です。



自醸ワイン初の 発売日に賑わう店頭

平成十八年秋に初めて自醸ワインが出荷販売されました。町内の店頭に並んだ自醸ワインは予想以上に好評をいただき、関係者一同ひと安心。町の皆さんの笑顔が生産者の支えと

白／辛口
「ジジョウ」自醸（白）辛口
ミユラー・トゥルガウ2008



750ml
税込価格
1,575円

フルーティーな香りと程良い酸味が特徴の上品ですっきりとした辛口の白ワイン

ロゼ／辛口
「ジジョウ」自醸（ロゼ）辛口
メルロー2007



750ml
税込価格
1,575円

ソフトで爽やか、さっぱりとして飲み飽きない美味しさの辛口のロゼワイン

赤／甘口「ジュッテ」
Jutte（赤）甘口
ヤマ・ソービニオン



750ml
税込価格
1,365円

赤ワインのコクの中にスッキリとした甘さを持ち合わせた甘口の赤ワイン

その2

自分の好みを知ることから始めましょう

一般的に白ワインは赤ワインに比べてライトボディ（くせがなく口当たりがよい）のものが多く、ちよつと冷やすともっと美味しくなると言われますが、自醸ワインの赤も冷やすと美味いという人もいらつしやいますので、自分の好みを知ることが一番です。

その3

知る人ぞ知るワインは健康食

ワインの色素であるアントシアニンは、ポリフェノールの一種で、抗酸化作用があることから老化防止に役立つと考えられています。また、白ワインの抗菌作用は、衛生面での効果が期待されています。生ものと白ワインの相性がいいと言われるのはこのためです。ただし、飲み過ぎには注意しましょう。

その4

いつでもどこでも自醸ワイン

ワインを楽しむことに流儀はありません。気が向いたら手軽に飲めるのがワインの良いところです。地元産のワインを地元の人が飲む。こんなぜいたくは無いのではないのでしょうか。

その5

紫波自醸ワイン倶楽部会員になろう

紫波自醸ワイン倶楽部会員になると会員限定のさまざまな特典や情報を得ることができます。入会年会費は無料。ポイントカードを発行。新商品やイベント案内情報をお届けしています。詳しくは、紫波フルーツパークまでお問い合わせください。

その6

地域限定ワインの楽しみ

自醸ワインの中には、地域限定のワインが発売されることがあります。無ろ過ワインはその代表格ですが、生産量が少ないため町だけでしか味わえない逸品となっています。無ろ過ワインは、熟成を終えたワインのろ過工程を行わない商品で、香り豊かで果実味あふれる味わいを楽しむことができます。



なって、あらためて自園自醸ワインの可能性を確信することができました。

紫波自醸ワインを楽しむ会

毎月、主として町内の飲食店で開催しています。紫波自醸ワイン倶楽部会員には事前に通知しており、紫波フルーツパークのホームページでも案内しています。誰でも参加できる会ですが、会場の都合から毎回定員が決められていますので、事前に確認することをオススメします。

技術の研鑽に取り組む栽培研究会

自園自醸ワインぶどう栽培研究会（梅澤安志会長）では、収穫したブドウからどんなワインができるのかをさまざまな角度から研究を進めています。自醸



750ml
税込価格
1,365円



白/甘口「ジュッテ」
Jutte (白) 甘口
ミヌー・トルガウ

クセが少なく、やわらかな酸味と甘さで飽きのこない後味の甘口の白ワイン

ロゼ/甘口「ジュッテ」
Jutte (ロゼ) 甘口
アムレンシス



750ml
税込価格
1,365円

さっぱりとした甘味と爽やかな酸味で飲み口の良さが特徴的な甘口のロゼワイン

ロゼ/甘口
マスカット・ベリーA
(ロゼ) 甘口2008



750ml
税込価格
1,260円

ベリー系果実を思わせる華やかで甘い香りが特徴の甘口のロゼワイン



毎年、紫波自醸ワインを楽しむ夕べ「自醸夜会」が開かれています。今年で三回目となる「自醸夜会」は七月二十四日、町内外の人を集めて盛岡グランドホテルで開かれ、クラシックの生演奏をBGMにワインと料理を楽しみました。

自醸夜会〜紫波の恵みと紫波自醸ワインの夕べ

ワインとして販売されるワインの味わいを確かめるのも研究の一環です。ワイン専用品種のブドウ栽培は、当初六戸でスタートしましたが、現在は十六戸に増えています。ヨーロッパのような自園自醸のワインブ

くりの輪が町内に広がろうとしています。紫波フルーツパークの技術指導の下に、ブドウ栽培農家は、自ら育てたブドウが良質のワインとなることを願って、日々技術の研鑽に努めています。

interview



藤原江里さん
(盛岡市在住、会社員)

自醸ワインは今回が初めてです。ワインはアルコールが強いという印象から普段は敬遠しがちでしたが、「紫波の恵み」という白ワインは、甘くてとても飲みやすいですね。ワインが初めての人でもきっと楽しめます。日常的に飲めそうなおいしいワインなので友達にも薦めたいです。

※「紫波の恵み」は限定につき、販売が終了しました。



音羽春彦さん
(盛岡市在住、会社員)

乾杯酒のケルナー「紫波の恵み」はフルーティーで苦味がなく一口で気に入りました。県内でこういうワインが作れるなんてすばらしいですね。今日はいろいろな種類があって味の違いを楽しんでいます。自宅用としてはもちろんのこと、自信を持って贈答用に使えるワインだと思います。

期待以上のでき 自由な飲み方で



似鳥 徹さん
(盛岡市在住、会社員)

小学校時代に紫波町に住んでいましたから、早くから紫波のワインに興味がありました。自醸ワインを最初に飲んだ印象は、値段の割にはしっかりと造られていると感じたことでした。赤ワインが好きでメルローをよく飲みますが、自醸ワインは香りも醸成も仕上がりが良く、期待以上の仕上がりだと思いました。

ワインは地域の食文化に密接につながっています。日常の暮らしの中で毎日飲むものとして、安く、飽きのこない、質の良いワインがあることで、豊かな食文化が創られていくと思います。ワインづくりは豊かな食文化の環境を創ることに繋がっています。

自醸ワインがいつまでも愛されるためにも、ぜひ自由な飲み方をすすめたいと思います。時間や場所や作法にこだわらず、自分なりの楽しみ方を見つけて自由にワインを楽しむことです。ちなみに自醸ワインの赤は、少し冷やすと、とても美味しくなるんですよ。



秋の大収穫祭の日にお聞きしました いかがですか自醸ワイン？



町内イベントで もっとアピールを

小高 勇さんと
恵美子さんご夫妻
(上平沢在住)

自醸ワインの試飲に来てみました。飲んでみて飲みやすいワインだなと感じました。焼酎派なのでワインの楽しみ方を知りません。ワインはどんな時にどのように飲むのがいいのをもっと提案してほしいと思います。町内イベントには必ず販売コーナーがあるとか、もっとアピールするといいいのではないのでしょうか。見る機会、出会う機会を増やせば、自然に親しみがわいてくると思いますし、飲む機会も増えると思います。



自醸ワインのニヤから

より多くの町民に自醸ワインを届けたい



自醸ワイン10周年の日に楽しみに

株式会社紫波フルーツパーク
取締役統括部長 竹原純悦さん

わたしも町民ですが、これまで紫波自醸ワインの原料が町内産ブドウ一〇〇パーセントで、しかも赤沢にあるワイン工場で作られていることを知りませんでした。まずは、町の皆さんに知っていただいで、地元ワインを楽しむ飲む機会を増やすことに努めています。ワインは健康に良い飲料として知られていますが、香りとも格別なものがあります。

ワイン愛好者の紫波自醸ワイン倶楽部会員は、町外も合わせて約二百人ほどですが、年々増えていますので、大切にしたい強い味方です。

「自醸ワインが年々おいしくなってきた」という評価を受けていますので、紫波自醸ワイン十周年の日を楽しみにしています。きっとワインが食卓にあるご家庭が増えていくと大きな期待をしています。「紫波町にワイン文化」を築くため、町の皆さんと一緒に着実に歩んでいきたいと思えます。

紫波のイメージのアップル、魅力ある農業スタイルの提供、地域農業の振興などを目指して始まった自醸ワイン造りが、新しい時代を迎えています。紫波フルーツパークの二人に、これからの取り組みをお聞きしました。

株式会社紫波フルーツパーク
醸造責任者 高橋喜和さん

ワイン専用品種ブドウを栽培している地域は、赤土の粘土質の畑が多く、ミネラルを豊富に含んでいます。また、雨量が少なく日中の寒暖の差が大きくなりやすいので、気候的にも好条件がそろっています。

紫波町は栽培農家の熱意と良好な生産体制により、非常に可能性のある地域だと思います。特に栽培農家が長年ブドウを生産しており、後継者がいることが大きな強みです。ま

た、ワイナリーと農家の関係がとても深く、年々ブドウ、ワインともに品質が向上しています。

ワインは芸術作品のように扱われることもありますが、造られるものではなく、農産物のように生活の中で自然に生まれてくるもの、すなわちその地域の文化であると考えています。栽培と醸造が一体となって初めておいしいワインができます。ブドウの味を最大限に引き出し、紫波の土地ならではのおいしいワインを、農家の皆さんと一緒に生み出していきたいと思えます。

紫波のワインは美味しいと言われたい



町の食育

「地産地消の仕事人」に 細川栄子さん



片寄地区の細川栄子さんはこのほど、農林水産省から「地産地消の仕事人」に選定され、十月十九日に藤原町長から選定証が伝達されました。

細川さんは特産牛の「紫波もちもち牛」を出荷しているほか、地産地消工房「あぐりちやや」の代表を務め、地元の食材で作った料理や郷土料理を食堂などで提供しています。産直においてもリーダーとして活躍しており、地産地消料理の実践者として、視察の受け入れや講演なども行うなど、地産地消の普及や食育

の推進に積極的に取り組んでいます。

伝達式を終えた細川栄子さんは「責任の大きさを感じています。町の皆さんが『自分の生まれ育った町はいいところなんだ』と思えるように、地域の農畜産物をPRしていきたいです」と抱負を語っていました。この「地産地消の仕事人」は、地場農産物の生産や直接販売などに取り組み農業関係者のほか、料理人や学校給食関係者、流通関係者など、さまざまな形で地産地消に取り組む全国の四十八人が選ばれ、同省が行う活動などに協力します。



米粉を使った料理教室

米粉を使ったきりせんしょ作りが、十月五日に保健センター「元気はつらつ館」で開かれました。米粉と身近な食材を利用して、シンプルでありながら飽きないで食べられるきりせんしょは、盛岡以南で多く食べられている、伝え続けていきたい伝統食です。

前回、好評により二回目の開催となった今回も、細川玲子さんの指導により、二十八人の参加者がメモを取りながら熱心に受講していました。

参加者募集

食育推進フォーラム

基調講演「すばらしい田舎の食」
講師「分とく山」総料理長 野崎 洋光氏
食育シンポジウム
「地産地消を次世代につなぐ」

食育推進フォーラムが、第20回紫波町農業振興大会に併せて開催されます。申し込みは不要ですのでお問い合わせしてお出かけください。

- ◆日時 11月22日(日) 午後1時～4時
- ◆会場 JA岩手中央パーフルパレス
- ◆申込・問合せ 農林課 ☎672-2111 内線3312

米粉を使った食育講座 第4弾

『シフォンケーキ&おからクッキー』

クリスマスに向けて洋菓子作りに挑戦してみませんか。どなたでも参加できます。

- ◆日時 12月2日(水) 午後1時～4時
- ◆会場 米こなっこ製粉(宮手字陣ヶ岡66-7)
- ◆講師 佐藤文子氏
- ◆募集人員 15人(先着順) ◆参加費 500円
- ◆申込・問合せ 11月11日から受付
農林課 食育推進担当 ☎672-2111
内線3312 有線01-8931

吉田正子さん「食の匠」に

赤沢地区の吉田正子さんは、町内四人目となる「食の匠（特産品加工の部）」に県知事から認定されました。吉田さんは、町の生活研究グループや食生活改善推進員としても活躍されており、平成七年度に紫波の豊富な食材を生かしたアイデア料理として、もち菓子にブドウ果汁を使った「紫ひめ」を製造。さまざまな機会に紹介して好評を得ています。今後はこの料理の伝承活動を行います。



うま^{まい}い漬物作り

町が進める住民提案型食育事業の一環として、野菜作りから始める漬物作り講座が株式会社高橋農園（高橋淳代表取締役）で開かれました。

日詰地区や古館地区などに在住の十人の参加者は、これまで大根の種まき、夏に間引きや草取り、そして秋には収穫や乾燥などを体験してきました。この日は、県が認定する「食の匠」斉藤ケイさんから、大根のぬか漬けを実演指導していた

いただきました。斉藤さんは、家族と営む盛岡市内の八百屋で、手作りの漬物を年中販売している漬物作りの名人です。食べる時期や材料の重さから塩加減を細かに計算して混ぜ合わせ、さまざまな経験談を交えながら丁寧に指導していました。

日詰地区から参加した加藤さんは「暑い時期の作業は大変でした。七十本の大根が、四十リットルのたる一つに収まるほど乾燥して小さくなるなんて驚きです。来年は家庭菜園で採れた野菜を漬けてみたいです」と意欲的でした。



「米」を「米粉」に できます



米を米粉にする製粉機が町内にもあります。お米などを米粉にしてパンやお菓子作りに活用してみませんか。町は米の消費拡大のため、米粉を使った料理の普及を応援しています。

●米粉加工

玄米、白米を粉に加工（うるち米・もち米）

●米粉粒度

100メッシュ→団子、菓子など

120メッシュ→食パン、菓子パンなど

●米粉加工・販売

	種類	100 メッシュ	120 メッシュ
粉加工	うるち米・もち米	200円/kg	260円/kg
粉販売 (1袋500g から)	うるち米 (もち米は 別途協議)	600円/kg	800円/kg
施設利用	コース内容により 1人500～2,000円		

●問合せ ^{マイ}米こなっこ製粉 ☎673-7172
宮手字陣ヶ岡66-7
午前9時30分～午後4時30分
(定休日：日曜日、祝日、年末年始、お盆)

平成20年度「循環型まちづくり関連事業」の実績をお知らせします。

町は、循環型まちづくりに関して実施される事業の成果を、毎年1回、広報を通じて明らかにしています。平成19年度と比較して、平成20年度は大きく下回った事業はなく、目標に向かってほぼ順調に推移しています。また、平成20年度は、えこ3堆肥ほか町内産堆肥を活用した農産物の登録制度、企業の森づくり事業、レジ袋削減に向けた取り組みなど、循環型まちづくりをさらに発展させるための新規事業にも取り組んでいます。各種事業の細かな進捗状況については、12月号でお知らせします。



資源回収はきちんとした分別が大切です



町内の川や道路をきれいにする「まちピカ応援プログラム」

無機資源循環

- 資源回収団体に対する資源リサイクル運動奨励補助金交付（資源回収量938t）99団体、456万円
- レジ袋減らし隊（CO₂排出削減とごみ減量のため買い物時にレジ袋を辞退する運動）

 レジ袋削減枚数…………… 148,630枚
 CO₂削減量 …………… 8.9 t
- ごみ分別説明会…………… 13カ所、285人



ごみ減量女性会議



私もレジ袋減らし隊！



ごみ分別説明会



レジ袋削減啓発運動

環境創造・環境学習など

- まちピカ応援プログラム（道路・河川などの公共施設の美化を行う団体の活動への支援）…………… 4団体、116人
- 環境マイスター養成事業（地域での環境保全、環境学習のリーダーとなる環境マイスターの養成）…………… 14人（累計64人）
- 地球温暖化を防ごう隊員ノートによる学習（省エネルギー学習の取り組み）
 小学校5学年全児童……………332人
- 太陽光発電設備設置に対する補助…………… 37件(132.33kw) 330万円
- 町有林における植樹・環境学習…………… 4回、236人
- こども夏エコ祭……………200人



親子で地球温暖化対策



恒例となった「こども夏エコ祭」

未来のための取り組みです 循環型まちづくり報告



町内産食材を使った安全で安心な給食



「木の実は動物に、用材は人に」が合言葉の共生植林

有機資源循環

- えこ3 堆肥販売量……………997.2 t
- 学校給食への町内産米、果菜類の供給
米…………… 49.1 t (100%)
野菜、果樹 …………… 22.5 t (25%)
- 下水道汚泥のリサイクル………… 1,122 t (100%)
- 公用車へのBDF使用 ……………2,741 ㍩
- 一般家庭からの使用済み食用油の回収
(回収箱設置11カ所) ……………1,270 ㍩



えこ3たい肥



えこ3たい肥を利用した農産物



下水道汚泥をリサイクルした緑化基盤材



町内に設置された廃食油回収箱

森林資源循環

- ペレット販売量……………132.1 t
- 粉炭販売量…………… 15.1m³
- ペレットストーブ購入費補助… 1万円×2件
- 町産木材を利用した住宅などに対する補助
…………… 4件
固定資産税の減免…………… 5件
- 間伐材を利用した資源保管庫の作成………… 18棟
- 企業の森づくり事業…………… 協定1社



間伐材を利用した資源保管庫



企業の森づくり協定を結んだ(株)故郷の山



「企業の森」作業風景



町内産ペレット

血糖値が高めの人は、生活習慣をふり返ろう！

糖尿病は、ここ35年間で約30倍位にまで増加。40歳以上の3人に1人は糖尿病予備群で、約10年後には糖尿病になりやすいと検証されています。血糖値が高いままで生活を続けていくと、下図のように次のステージに移行する確率が高くなります。

血糖値が高いとどうなるの？

比較的短期間で動脈硬化を促進させ、重い病気を引き起こす可能性が高くなります。

「高血糖＋内臓脂肪型肥満」は、血糖値の上昇や動脈硬化のスピードがさらに高まります。



何か予防策は？

- ① 自分の生活習慣を知ろう！
町の保健師や栄養士にお気軽にご相談ください。
- ② 「食へ方相談室」で相談してみよう！
1月21日、2月25日
（全て木曜日）

今年の健診結果票をお持ちください。予約の必要はありません。

時間：午前9時～11時
会場：保健センター



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 長岡地区会員 山岸サエ子]

山岸です。ツルムラサキをゆでる時に、塩とほんの少し酢を加えると鮮やかな色に仕上げることができます。



今月は…

ツルムラサキの彩り和え

ツルムラサキはカロテンやビタミンCのほか、カルシウム、鉄などが豊富に含まれた栄養満点の野菜です。

【作り方】

- ① ツルムラサキとなめこをゆで、ツルムラサキは2センチくらいの長さに切る。しその葉はせん切りにする。
- ② ポウルにツルムラサキ、なめこ、ツナ缶、しその葉を和え、ドレッシングを加える。
- ③ 和えたものを器に盛りつけたら、最後にかに風味かまぼこを細かく裂いて飾りつけ出来上がり。

【材料】

ツルムラサキの葉の部分…200g、なめこ…100g、ツナ缶…150g、かに風味かまぼこ…少々、しその葉…3～5枚、しそドレッシング…少々

HOT NEWS

姉妹都市古殿町の流鏝馬

もちまぎにプチ平次登場



防火服を着て
記念撮影



古館の小屋ハウス



JA青年部



子ども機関車で場内一周の旅



JA女性部



子どもたちの元気な
ステージ



紫波ひめ隊の踊り

産業
まつり

紫波の産物と
笑顔が
いっぱい



もち振る舞い会場できな粉もちをバクリ

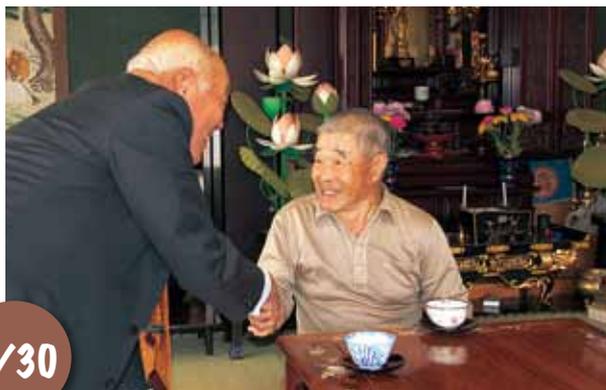
十月十七、十八の両日、多目的運動施設サンブリッジ紫波において、産業まつりが行われ、連日、多くの来場者でにぎわいました。

今年、注目を浴びたのは、姉妹都市福島県古殿町の伝統行事、流鏝馬の実演です。勢いよく走る馬からの目をかけて矢を放つたびに、大きな歓声が沸き起こりました。観客の一人、久慈市から訪れた蒲野京子さんは「娘が古殿町に嫁いでいるので、紫波町で流鏝馬があると聞いて来ました。的を射る技術はすごいですね」と感激した様子で話していました。

今年も百一のお店が立ち並び、約二万四千人が訪れました。お子さんと訪れた古館地区の西村さんは「食べるところがたくさんあっていいですね。もちまぎが楽しみで毎年来ています」と笑顔でした。

米寿のお祝い町内108人

今年八十八歳の米寿を迎えられた百八人に、町からお祝いが贈られました。本人が希望する二十一人には、藤原町長が直接自宅を訪問し、お祝いを手渡しました。その一人、片寄地区の高橋重太郎さんは、町長と対面し、中国に出兵していた戦時中の事を思い出して「食糧難で野草や蛇など何でも食べてしのぎました。栄養失調で死ぬ同僚もいましたが、自分は皆さんのおかげで今も生きています」と米寿の喜びをかみしめていました。



9/30

町長からお祝いされ笑顔の高橋さん



10/2

火加減に気を配る児童たち

赤沢小で土器づくり体験

赤沢公民館（高野基館長）は、赤沢小学校六年生の児童十二人を対象に、土器を焼き上げる野焼きを行いました。地域の人たちが指導にあたり、七月に親子で作った土器を校庭に並べ、その周りで端材を約二時間燃やし続け素焼きにしました。六年生柴田佑紀くんは「熱いけど楽しいです。うまく焼き上げればいいと思います」と端材を運ぶ作業に精を出していました。出来上がった土器は町の芸術祭にも出展されました。

交通指導員が人形劇で安全指導

紫波町交通指導員（佐々木俊彦隊長）の女子班八人が、自分たちで作った人形を使って交通安全の指導をしています。この日は、赤沢児童館を訪れ、春に一度指導を受けた児童二十二人に対し、犬のシロちゃんとかエルムのケロちゃんが登場する人形劇を披露しました。道路の歩き方や信号機の見方について人形が会話する内容に、年長組の金子瞳ちゃんは「人形劇は楽しくて分かりやすかったです」と元気に話していました。



10/2

児童たちにも好評の人形劇による指導



10/4

もち振る舞いでにぎわう会場の様子

フルーツパークで秋の味覚満喫

紫波フルーツパークで「秋の大収穫祭」が開催されました。野外会場には、町の特産品を売るテントが並び、バンド演奏やフラメンコなどのステージイベントが行われ、多くの来場者でにぎわいました。盛岡市から家族と訪れた金田伊都子さんは「イベントとは知らずブドウ狩りに来たところ、つきたてのおもちをいただくことができうれしいです」と終始笑顔でした。昼食時には焼き肉やそばのテントが人気を集めていました。

総合計画づくりに市民の声

第二次紫波町総合計画の基本構想草案を、ワークショップ形式で検討する市民会議第一回全体会が、役場で開催されました。これは紫波町市民参加条例に基づいて開催されたもので、公募による市民会議委員三十二人が、「健康・安心」や「自然・産業」など五つの検討分野に分かれて町の将来像を探るものです。会議は月二回のペースで十四回行われ、検討結果は平成二十二年三月に、提言として町長に提出される予定です。



10/6

各分野に分かれて行われた市民会議の様子



10/11

正しい投球フォームを教える安田氏(左から3人目)

ヤクルトOBが野球教室

町教育委員会が行うスプレクフェスタの一環として、昨年に続き、元プロ野球選手「つばめ野球教室」が紫波運動公園野球場で開催されました。郡内の小学生百三十人が参加し、王、長嶋時代に小さな大投手の異名で活躍した安田猛氏や、昭和五十六年盗塁王の青木実氏など、ヤクルトスワローズの元選手七人が丁寧に指導。元気の良かった児童には、現役選手のサイン入りのバットなどがプレゼントされました。

地域医療を考える講演会

紫波型地域医療の確立をテーマに、地域医療講演会が保健センターで開催されました。登米市立上沼診療所長佐々木直英先生による「予防医学から在宅医療まで」と題しての講演に、参加した約八十人が理解を深めました。佐々木先生は「予防的視点が重要、地域全体を大きな病院と考え、医療機関同士の連携により二十四時間在宅診療の構築が必要です」と指摘し、日ごろの健康管理と地域医療の考え方を紹介しました。



10/11

地域医療への関心は高く会場は満席に



10/28

画像を見せながら講演する佐藤仁一社長

農業委員大会でまちづくり講演

第八回紫波町歴代農業委員大会がJA岩手中央パールパレスで開かれました。式典の始めに農業委員を三期九年以上務めた五人に対する表彰が行われ、続いて元宮城県岩出山町長で現在、年間三百万人が利用する「あ・ら・伊達な道の駅」社長の佐藤仁一氏による講演が行われました。一般の人を含む約百人が参加し、佐藤氏がユーモアを交えて語る町長時代の地域づくりや、道の駅の集客戦略について、熱心に聴き入っていました。

勤労青少年ホーム指導員を募集

平成22年4月に採用する指導員を1名募集します。

- ◆**応募要件** 35歳くらいまでの町民(近隣可)／普通自動車運転免許(マニュアル)／高等学校卒業(見込)以上
- ◆**勤務内容** 講座開設、イベント企画運営、施設管理
- ◆**勤務時間** 午前8時30分～午後10時の中で3交代(1日6時間、週30時間)
- ◆**基本給** 月給 150,000円
- ◆**福利厚生** 健康保険、厚生年金、雇用保険に加入
- ◆**申込** 12月18日(金)までに、履歴書、盛岡公共職業安定所で交付する紹介状、エントリーシートを中央公民館窓口へ提出。
- ◆**問合せ** 生涯学習課 ☎672-3362

ごみ(容器包装)分別説明会

平成22年8月から、容器包装リサイクル法に対応したごみの分別収集が町内全地区で実施されます。町はごみの分別方法についての説明会を開催します。

- ◆**開催予定月** 11月／水分地区・彦部地区(10区を除く)、12月／佐比内地区・赤沢地区(8区を除く)、1月／志和地区、2月／赤石地区、3月／古館地区
- ◆**問合せ** 環境課 生活環境室 ☎672-2111
内線1543 有線01-8972

教育振興運動

中高生社会参加活動・実践交流集会

どなたでもご覧になれますので、お気軽にお出かけください。

国民健康保険加入の方へのお知らせ

10月から出産育児一時金が次のように変わりました。

- ①**支給額が変わりました。**4万円引き上げ、原則42万円となります。
- ②**直接支払制度が実施されました。**かかった出産費用に出産育児一時金を充てることができるよう、原則として医療保険者(紫波町)から出産育児一時金が病院などに直接支払われる仕組みに変わりました。今後は原則42万円の範囲内で、まとまった出産費用を事前に用意しなくてもよくなります。
- ◆**問合せ** 町民課 国保年金室 ☎672-2111
内線1431 有線01-8900

多重債務に係る無料相談会開設のお知らせ

専門相談員がアドバイスと融資相談を受け付けます。

- ◆**日時** 12月1日(火)受付は午後1時30分～午後4時30分
- ◆**会場** 総合福祉センター 1階
- ◆**相談員** 県消費者信用生活協同組合の相談員
- ◆**持ち物** ・支払いが分かるもの(領収書など)
・契約内容がわかるもの(支払明細書など)
・借入先の残高一覧表
- ◆**申込・問合せ** 11月30日(月)まで 商工観光課 商工労政室 ☎672-2111 内線3622 有線01-8893

- ◆**日時** 11月27日(金) 午後2時～4時
- ◆**会場** 紫波第二中学校 体育館
- ◆**内容** 11実践区の実践発表とアトラクション
- ◆**問合せ** 教育委員会 生涯学習課 ☎672-3372

クリスマスキャンペーン

抽選で豪華景品プレゼント

応募期間: 11月1日～30日まで

温泉館ショップ、レストラン
利用合計金額3,000円以上の
レシート一枚としてご応募
できます (お一人様何回でも可)

当選発表 12月5日ラ・フランス温泉館内に掲示の他、
当選者には郵送にてお知らせします。

特賞 ホテル湯楽々ペア宿泊券

①等 ラ・フランス温泉館
入湯回数券10枚綴り

②等 エーデルワイン [屋の果実園ロセ]

③等 紫波自釀ワイン [ジュッテハーフボウル]

④等 よくばりロール

景品交換期間 12月25日迄

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

〒028-3444 岩手県紫波郡紫波町小屋敷字新在家90番地 FAX 019-673-8556 E-mail yoyaku@lafrance.co.jp
URL http://www.lafrance.co.jp/

人気の甘口 JUTTE
赤(ヤマソービニオン)・ロゼ(アムレンシス)

手軽に開けられる
スクルーキャップに
なりました

300mlの飲みきりタイプ

お手頃価格
1本 **693円**



取扱店 紫波フルーツパーク
ラ・フランス温泉館、果里ん亭
紫あ波せ本舗、紫波町内酒販店

空きビンも、紫波フルーツパークと紫あ波せ本舗で
1本30円(ワイン割引購入券)で引き取ります。

(株)紫波フルーツパーク(紫波町第三セクター)
019-676-5301 URL http://www.shiwa-fruitspark.co.jp/

- ◆**日時** 11月19日(木)、12月3日(木)、17日(木) 午後1時～4時
- ◆**対象** 障害のあるご本人、ご家族、職場の人など
- ◆**相談者** 相談支援専門員 八重嶋幸子さん
- ◆**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

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

国民年金のお知らせ

国民年金保険料控除証明書が送付されます

今年1年間に納付(納付見込を含む)した国民年金保険料の額を証明した控除証明書(はがき)が社会保険庁から送付されます。

この証明書は、確定申告の社会保険料控除を受ける際に必要になりますので、大切に保管してください。

発送時期は毎年11月ですが、年の途中から国民年金に加入した場合など、10月から12月の間に初めて保険料を納付する人については、翌年2月初旬に送付されます。

◆問合せ 盛岡社会保険事務所 ☎623-6211
町民課 国保年金室 ☎672-2111
内線1431 有線01-8900

固定資産税の変更届はお早めに

固定資産税は、毎年1月1日を基準日として課税されます。次の場合はお早めに届け出をしてください。

- ①12月31日までに家屋を取り壊した場合(一部取り壊しを含む)
- ②土地の現況を「雑種地(駐車場)を宅地にした」などの変更をした場合
(例外)法務局で滅失登記や地目変更登記をされた場合は、届け出の必要がありません。

◆届出・問合せ 税務課 課税室 ☎672-2111
内線1224・1225 有線01-8912

中央葬祭センター「シンセラホール紫波」ご利用下さい

仏壇仏具展示販売しております
しらゆり会員仏具10%割引(除外品有り)



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

市民参加

観光振興計画づくりにご意見をください

町は、「観光振興計画」を策定するにあたり、対象者別に意見交換会を開催します。

①一般の人による意見交換会

◇日時 11月28日(土) 午前9時30分～正午
◇会場 役場第一会議室

②観光関係者による意見交換会

◇日時 11月28日(土) 午後1時30分～3時
◇会場 役場第一会議室

◆申込・問合せ 11月26日(木)まで 商工観光課
観光交流室へ ☎672-2111 内線3631

市民参加

町の下水道を考える策定委員を募集

町は、下水道事業を通じて、環境を守り、快適な生活を提供するための「下水道ビジョン」を作成するため、次のとおり策定委員を募集します。

◆募集人数 町内居住者2人(年齢性別は不問)

◆募集期間 11月25日(水)まで

◆応募方法 住所、氏名、年齢、そして応募する動機を記載し、郵送、ファックス、電子メールで

◆問合せ 下水道課 ☎672-2111 内線5331

FAX 676-6440 ✉ gesuido@town.shiwa.iwate.jp

市民参加

一緒に考えませんか「次世代育成支援」

町は「次世代育成支援行動計画」後期計画の策定に向けて、次のとおり検討委員を募集します。

子育てや青少年育成など、次世代の育成に関心のある人や興味のある人など、どなたでも応募できます。

◆募集人数 10人程度

◆申込・問合せ 11月25日(水)まで 福祉課 こども室
☎672-2111 内線1531 FAX672-2311
有線01-8921 ✉ fukushi@town.shiwa.iwate.jp

家族のための～こころの健康講座～

◆日時 11月26日(木) 午前10時～11時30分

◆会場 さくら製作所

◆講師 ソーシャルサポートセンターもりおか

◆申込・問合せ 11月20日(金)まで

福祉課 福祉推進室 ☎672-2111 内線1522 有線01-8921

わっふるサロンのご案内

地域活動支援センター「わっふる」では、障害に関する相談を受けています。どんな困りごとでもかまいませんので、事前に申し込みの上、ご相談ください。

新型インフルエンザワクチン接種について

10月19日から医療機関従事者を対象に新型インフルエンザワクチン接種が始まりました。11月からは妊婦と基礎疾患のある人にも優先接種がスタートしていますが、接種については、主治医に相談の上、ワクチン接種のできる医療機関に予約をしてください。

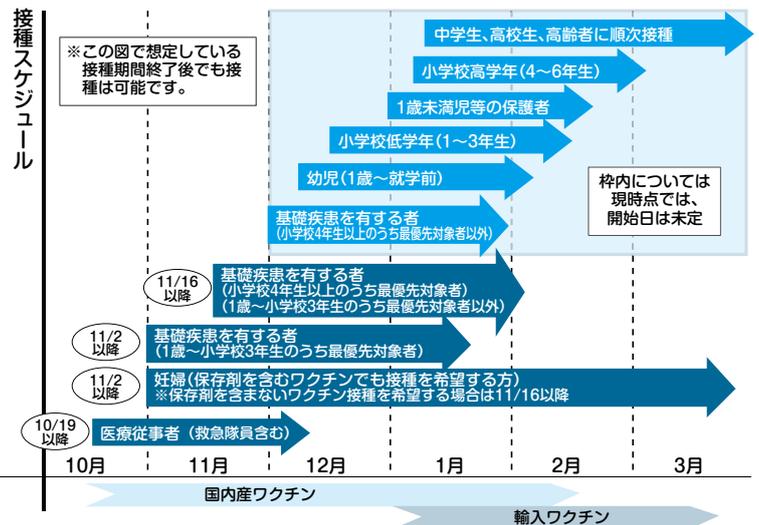
また、優先接種対象者の中で、生活保護世帯・非課税世帯に属する人は、事前に申請することで、ワクチン接種費用が全額公費負担となります。必ずワクチン接種前に保健センターで申請手続きをしてください。

◆問合せ 長寿健康課 健康推進室
☎672-4522 有線01-8991

接種スケジュール

11月までのスケジュールについては次のとおりです。なお、12月以降のスケジュールについては、現時点では国の標準スケジュールに準じて進める予定ですが、接種開始日等については下記の点を踏まえて引き続き検討のうえ、具体的な接種日程が確定した都度、公表していきます。

・11月以降のワクチン配分の時期、本県の配分量 ・ワクチン接種率 ・必要な接種回数



妊婦の方へ

妊婦の方の接種開始当初（11月2日以降）に使用されるワクチンは保存剤（チメロサル＝エチル水銀に由来する防腐剤）が含まれており、保存剤を含まないワクチンを接種できるのは11月16日以降となります。ワクチンの接種に当たっては主治医等と相談のうえ選択してください。※チメロサルは、海外で過去に発症障害との関連性が指摘されましたが、最近の疫学研究ではその関連はないとされており【出典：厚生労働省「新型インフルエンザワクチンQ & A（平成21年10月2日時点）】。

美容室 **Kami Hikoki**
ウェブ&カラーと一緒に出来るプレミアムデザイン

- カーリングウェーブ（カットブロー別）… 3,990円
- Milk カラー（カットブロー別）… 3,675円
- 天然ヘナ&インディゴ（カットブロー別）4,200円
- ベースカット（S・C・B）… 4,935円

OPEN 9:00 CLOSE 20:00
定休日 / 毎月曜日・第三日曜日

〒028-3303 紫波郡紫波町高水寺古屋敷 6-31
TEL019-676-4104
E-mail kami hikoki@posh.jp

成人式予約承り中

お客様の身体や心の特徴をふまえ、安心・快適・満足を与えられるハートフル美容師がいるお店

全フロア、バリアフリーでお待ちしております。

Salon de Passe
サロン・ド・パッセ

- 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 ★予約優先

日詰西6丁目1-8 ☎(672)2700

○早朝予約 ○着付予約 ○出張サービス 携帯090-8922-8795

岩手県公安委員会指定

紫波中央自動車学校

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

10月から11月30日まで
早期入校割引
学生さんは入学金より1万円割引

特待生・推薦一般・併願 入学願書受付中

入学試験日 11月21日(土)・12月12日(土)

個別対応 学校説明会開催
参加申込受付中

- 総合ビジネス科 (2年制)
- 会計ビジネス科 (2年制)
- ショップビジネス科 (2年制)
- 観光ビジネス科 (2年制)
- ホテル・ブライダル科 (2年制)
- 総合ビジネス科1年コース (1年制)

自由が丘産能短期大学併修制度で短大卒業(短期大学士の称号)も可能です。総合ビジネス科2年制・会計ビジネス科2年制(希望制)

11/22日・29日・12/13日 (対象) 高校3年生、高校既卒者(社会人、大学・短大生) ●その保護者の方のご参加も歓迎いたします。

9:30～13:00でご都合のいい時間に来校下さい ※事前にご予約いただくと、お待ちしております。

12/5日 11:00～12:00 (受付10:30～)

厚生労働省職業能力開発局「YES-プログラム」認定講座実施校 自由が丘産能短期大学単位認定校 岩手県認可

お問い合わせ・お申込先 019-651-5001
navi@moricolle.ac.jp
<http://www.moricolle.ac.jp>

◆申込・問合せ 先着10人 11月27日(金)までにお申し込みください。
保健センター(長寿健康課) ☎672-4522 有線01-8991

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

保健センターからのお知らせ

◆申込・問合せ 長寿健康課 ☎672-4522 有線01-8991

肝炎相談会

11月29日(日) 午後1時～

◆会場 保健センター

◆対象 C型肝炎、B型肝炎ウイルスキャリアの人

◆相談医

- ・あべ菜園内科クリニック 阿部弘一院長
- ・岩手医科大学 消化器・肝臓内科 宮坂昭生先生

◆定員・締切 先着20人、11月19日(木) 正午まで

家庭介護講座

12月8日(火) 午前10時～午後3時

家庭で実践できる介護方法の紹介、最近の介護器械、設備の見学をします。

◆集合 午前9時保健センター (バスで移動)

◆会場 県介護実習・普及センター(盛岡市)

◆定員・締切 先着25人、11月27日(金) まで

～在宅介護のご家庭へ～

「尿とりパッド」支給のお知らせ

在宅介護で常時紙おむつを使用している人に、「尿とりパッド」を支給します。

◆条件 町に住所があり、自宅で生活している要介護3以上の人

◆支給品 尿とりパッド1カ月相当分

◆支給方法 支給決定通知後に、保健センターでお渡しします。(12月中旬を予定)

◆申込 11月25日(水)までに「介護保険被保険者証」と「印鑑」を持って保健センター高齢者支援室へ

ヘルスサポーター養成講座受講者募集

12月1日(火) 午前9時15分～午後1時30分

生活習慣を見直し、日常生活の中で健康づくりを実践する人を募集。受講者には登録証を交付します。

◆会場 保健センター「元気はつらつ館」

◆内容 健康づくりに関する学習、味噌汁塩分測定、軽運動、健康食調理実習など

◆持ち物 家庭のみそ汁100cc、エプロン

◆定員・締切 15人、11月24日(火) まで

元気はつらつ!! 筋力アップ・シニア講座

12/2(水)、9(水)、16(水) 午前10時30分～正午

体力測定、ストレッチングの方法、筋トレマシンの使い方など、体の動かし方の基本を学びます。

◆会場 保健センター「元気はつらつ館」

◆対象 おおむね50歳以上

◆講師 体育協会 高橋一男トレーナー

◆参加費 300円(3回分)

◆定員 先着12人、申込は11月16日(月) から

おなかスッキリ!! 腹囲マイナス1センチ講座

12/3(木)、8(火)、10(木)、15(火)、17(木)、22(火)、24(木) 午後7時～8時

有酸素運動やストレッチなどを行います。ウエスト測定用メジャーをもれなくプレゼント。

◆会場 保健センターホール 参加費無料

◆対象者 おおむね40歳以上

◆講師 町体育指導員 高橋厚子氏

◆定員 先着30人、申込は11月16日(月) から

紫波町に定住・移住をお考えの皆さんへ

分譲販売中

新築住宅

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 2区画
北日詰
大日堂内
1棟 H21.9完成済

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
若手県知事免許(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](#)

中古住宅
1,000万円
延べ床面積 91.08㎡
27.55坪
土地面積 201.75㎡
61.02坪

- 所在地/紫波町中島字前郷
- 交通/JR古館駅徒歩5分
- 建物構造/木造2階建 ●引渡し/即
- 建築年月/昭和54年5月 ●取引形態/仲介
- 6m南面道路、日当良好、大型車庫・物置
- H14年内・外リフォーム、H20屋根塗装済み

広告有効期限/平成21年11月30日

おかげさまで 新装開店一周年

忘年会・新年会の
御予約はお早め!!
おすそめ 3,000円の
会席コース

感謝の気持ちを込めて 11/17～11/19 3日間

ランチタイム「茶碗蒸しサービス」
夜の部「一人前の寿司(並・上)一割引き」

◆来店の方にはスピード抽選くじ開催

天狗寿司

日詰字東裏5 ☎(676)2651
駐車場8台完備

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 その他全6種類
当店オリジナル すしビビンバ 890円 サラダ・小鉢付

募集 禁煙チャレンジ塾

町の保健師たちが支援レターや電話などで3カ月間、禁煙を支援します。

新しい Vol.2 総合計画づくり

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)>

■道路

町道・都市計画道路の整備
施設の維持管理

■河川

治水施設の整備
河川景観の形成

■上水道

水道施設の整備
水質管理
水道施設管理システム機能強化
危機管理の確立
経営基盤の強化

■下水道

施設整備の促進
水洗化の普及・啓発
施設の運営・維持管理

■住宅

住環境の整備と住情報の提供
町営住宅の整備

■火葬場・埋葬地

新火葬場の建設
墓地経営の永続性、安定性の確保

■土地区画整理

土地区画整理事業の推進
魅力ある市街地の形成

■日詰西地区

公共・公益施設の利便向上
都市機能の集積

■公園・緑地

公園・緑地の保全管理

■廃棄物処理

ごみ減量の取り組み
不法投棄の防止
し尿処理施設の整備

■公害

産業公害対策
生活公害対策
公害苦情対応

<取り組み(現状)>

内 容	策定時 (H16)	現 状 (H20)	将 来 (H22)
町道改良済延長			
一級町道	85.1km	85.5km	85.2km
二級町道	84.9km	85.3km	87.6km
その他町道	382.8km	387.5km	384.9km
町道舗装済延長			
一級町道	89.6km	91.5km	89.6km
二級町道	91.5km	91.5km	92.4km
その他町道	181.2km	227.3km	184.1km
河川整備率	20.4%	28.5%	23.1%
有収率 (配水池から送り出された 水量に占める料金収入の 対象となった水量の割合)	80.1%	78.3%	80.6%
水道普及率	92.7%	93.6%	94.9%
水洗化人口普及率	71.3%	84.5%	90.0%
公共下水道普及率	49.0%	52.4%	53.0%
農業集落排水普及率	13.3%	20.0%	20.5%
浄化槽・コミプラ・小規模 集排水施設普及率	9.0%	13.1%	16.5%
木造住宅耐震診断	0戸	65戸	290戸
紫波中央駅前駐車場利用 台数	171台/日	203台/日	220台/日
町民1人当りのごみ (家庭系) 排出量	555g/日	521g/日	528g/日

元気あるまつりを終えて

当町が主催する祭りは、四季に渡り開催されておりますが、産業まつりが十月十七、十八の両日に、また、芸術祭展示部門が十一月一日から三日間開催され、この季節が「食欲の秋」「芸術の秋」といわれるゆえんであると感じたところであります。

産業まつりは、各種団体の協力を得て盛大であり、天候にも恵まれ、多くの入場者にぎわいました。販売高も多く、出店者も満足されたことと思います。特に今回は、姉妹都市として交流のある福島県古殿町から、八百五十年の歴史のある「流鏝馬」を披露していただき、多くの町民が感動を得たところでもあります。

今回の産業まつりに、町の国際交流先であるオーストラリア・サザンダウンズ市の市長夫妻が来町され、花を添えていただきました。市長は、まつりにぎやかさと施設の充実ぶりに感動されておりました。また、その後に行われたオータム・ワイン・ガーデンにも、古殿町長と共に参加いただき、会を盛り



災害時用「給水タンク車」を購入

町は、自然災害や大規模な漏水事故などによって、水道水の供給が停止する事態が発生した場合に備え、8トンの飲用水を運搬できる給水タンク車を新たに整備しました。近隣市町村での災害発生時にも活用する予定です。



上げていただきました。

一方、芸術祭は中央公民館を会場として、毎年行われておりますが、所狭しと展示されている作品は、毎年レベルが向上されていると感じております。町外の方からも、当町の芸術祭は「会場が広く、作品のレベルも高いので勉強になる」と言われたことがあります。まさしく多くの町民が生涯学習にいそんでいる結果であります。常に新しいものに挑戦する意識は必要なことです。来年の新しい作品に向かって頑張ってくださいませ。

新型インフルエンザが発生しており、十一月末ぐらいまで多発が予想されております。外出先から帰られましたなら「うがい」と「手洗い」を忘れず、室内の湿度を上げる工夫をしながら、健康管理に努めて元気に暮らしましょう。

藤原 孝

(注) オーストラリア・スタンソープ市は、サザンダウンズ市と昨年合併し、サザンダウンズ市となりました。町は、本年二月にあらためて、サザンダウンズ市と国際交流協約書を締結しています。



「紫波運動公園の紅葉」

撮影：畠山 誠さん（桜町）

◆紫波町・町民推薦

新百景

お気に入りの風景を写真でのこす「紫波町・町民推薦・新百景」です。町民なら誰でも、お気に入りの風景を新百景として登録できます。ご応募をお待ちしています。

◆応募方法

プリント写真または画像データに説明文、住所・氏名・電話番号を添えてお送りください。〒028-3392 紫波町役場 企画課 しわネット「新百景」あて

✉ joho@town.shiwa.wate.jp

※ご応募いただいた写真は返却いたしません。また、町が作成する印刷物などに使用する場合があります。

安倍道とお寺さん (その2)

ほうらいさん さいこういん いんりじ
蓬萊山 西光院「**隠里寺**」(浄土宗)

ボランティア
ガイド

しゃ・べーると

町歩き



案内役は、観光ボランティア
アガイド「しゃ・べーる」
の嶋田晴子さんです。

町の西側、新山にいやまのふもとに、お寺さんが四つ点在します。北から願円寺、隠里寺、称名寺、黄金堂。しわネット五月号に続いて、今回ご案内するのは隠里寺です。

隠里寺は、この四つのお寺さんの中では最も古く、その歴史は室町時代にまでさかのぼります。このことは、本寺である栃木県とちぎの円通寺えんつうじにその記録があり、戦国時代(一五〇七年)に開山と記されています。

道路沿いにある広い駐車場に車を止め、本堂に向かい山門前まで坂を登ると、色づいた桜の葉の奥に、ヤナギ、モミジ、イ



隠里寺本堂



古町山貞治五年伝薬師如来塑像(町指定文化財)

チョウウの鮮やかな色彩が目飛び込んできます。山門をくぐり振り返ると、すそ野に田んぼの多い片寄地区の景色が広がり、晴れた日は、はるか東に早池峰山の山岳を望むことができます。

本堂は昭和に入り屋根の修復が行われ、その際に見つかった棟札から、一七四二年に建立されたことが分かっています。

本堂に向かって左手に、町指定文化財「古町山貞治五年伝薬師如来塑像」を安置している薬師堂があります。堂の修復のためにこの像を移動させたとき、頭部をつなぐ支柱に墨書きが見つかりました。当時の住職ぢやくや檀家代表の名、貞治五年(一三六六年)の年号などが記されています。

本堂の脇を通り裏手に回ると、町指定文化財(天然記念物)



シラカシ(町指定天然記念物)を案内する嶋田さん

の大きなシラカシの木が立っています。樹齢は二百五十年、高さ二十メートル、根元の周囲は三・五メートルあり、年中を通して緑色の葉を付けています。もともと福島県より南方に分布するこのシラカシは、樹齢と本堂の年数が近いことから、同寺では、本堂建築に際し、本寺円通寺から苗木を取り寄せ、記念植樹をした可能性もあると推測しています。

皆さんも、秋の彩り鮮やかな隠里寺を訪れてみてはいかがでしょうか。

参考資料 テレビ岩手「岩手のお寺さん」



鮮やかに彩る秋の隠里寺