

2006.6

No.697

平成18年6月14日発行

岩手県●紫波町

〒028-3390 紫波町日詰字西裏23-1

担当/企画課 TEL:019-672-2111

印刷●川口印刷工業株式会社

SHIWA-NET

しわネット

ポータルサイト <http://www.town.shiwa.iwate.jp/>



登ってみよう！
東根山

20

「町長への手紙」

19

皆さんの声をお受けします

クリーンエネルギー設備に補助

16

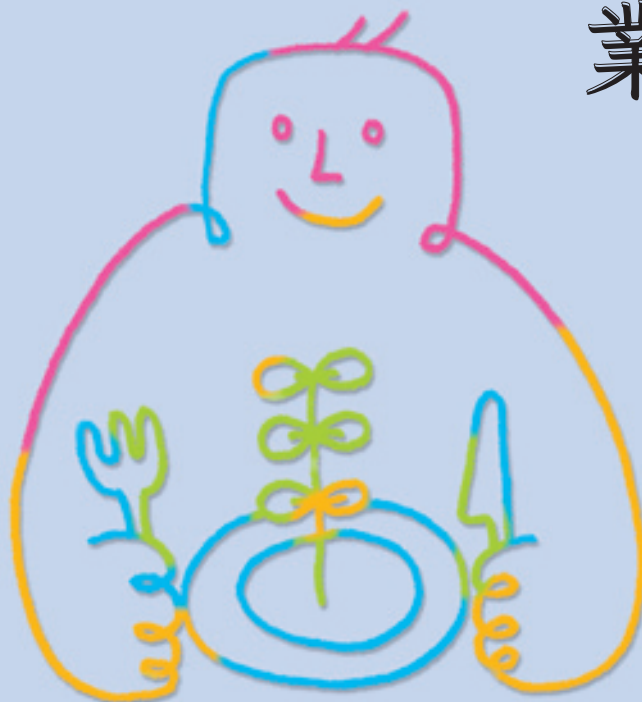
山屋ミズバシヨウまつりが大にぎわいほか
ごんべえ丸が1周年、北上川を初運航

12

● まちの話題

百年先の環境を考えて！
県内初 町バイオマスタウン構想
消費者と生産者の橋渡しに
紫波の杜氏&まぐろ家さんプロジェクト

おいしく学ぶ「食」の授業
○地元の食材が「地域の宝、健康の源」
「食育講座」スタート
○野崎先生とつくる町ならではのメニュー
○自然の恵み、栽培体験しよう



悠久の小繰舟

悠久の時間が過ぎ、町に隆盛をもたらしたもの…

かつて、北上川の舟運によって近江商人が定着し、交易が盛んになったことは、わが町が栄える原動力になったと思われます。

国土交通省が「北上川歴史回廊」構想として、紫波橋の河畔に「水辺プラザ」を整備することになったのを機に、町内外の有志で「川を知る会」が結成されました。

同会の結成には、川は危険だからと遠ざけてきたものを見直し、自然や歴史を通して、川に親しみを持つことで理解を深めようとの想いがあります。

そして昨年、交易に活躍した「小繰舟」を、多数の人の浄財で建造し、今年五月四日には一周年を記念して、盛岡市の明治橋下流から紫波橋までの北上川を初運航しまし

た。その際に乗船の機会を得、北上川を夏の遊び場としていた幼少のころが思いだされました。

普段見なれた岩手山の残雪や町の風景も川面から見ると全く異なつて見えます。若葉が「目に染みる」とはこのことかと思ひましたし、桜が満開の城山公園を目の当たりにしたとき、あまりの絶景に目に熱いものを感じました。

水面から見た街並みを思うとき、目線の高さで異なる在り方を実感し、すばらしい万福の一日を過ごしました。

川の持つ機能と、川の目線から見たまちづくりを今後の行政に生かすことの大切さを深く考えさせられました。今回の運行に関わった同会の会員と関係機関の皆様に感謝いたします。

藤原 孝

募集します！

紫波夏まつりスタンプ

『紫波夏まつり』は8月6日(日)、総合運動公園を主会場に開催します。

ボランティアスタッフの募集

楽しいまつりになるように企画運営するスタッフを募集します。
会場設定や運営、司会などの分科会に別れて準備します。
応募資格に制限はなく随時受け付けます。

メインタイトルの募集

タイトルに解説を添えて、住所、氏名、電話番号を記入してご応募ください。(FAXでも受け付けます。)
●6月26日(月)締切
昨年のタイトル「君といる夏」夜空に映る夢色を皆の瞳に光らせて」

ステージ発表の募集

ステージ発表する団体、個人を募集します。
伝統芸能、ダンスにバンド、サークルなど！
ジャンルや世代は問いません。

盆踊り大会出場者の募集

●6月26日(月)締切
職場や地区、サークルや子ども会などの仲間、「紫波町音頭」と「銭形音頭」による盆踊り大会に参加しませんか？銭形音頭のカセット・ビデオテープを無料で貸し出すほか、7月下旬に練習会を予定しています。

申込み・問合せ

紫波夏まつり実行委員会事務局

〒028-3390 紫波町役場 商工観光課宛て

☎672-6872 有線01-88893

FAX 671-1654



自分たちの手で採った山菜を
親子で調理し、みんなと一緒に
食べる長岡小児童。

五感を使った 町の「食育」

おいしく学ぶ 「食」の授業



**その土地の旬を食べる
田舎の魅力再発見！**

感受性の豊かな少年期に五感を使っ
た体験することは、成長過程では重
要な糧となります。作物を育てること、
収穫すること、調理すること、味わうこ
と。そこには本物しか伝えることのでき
ない実体験が、お金で買えない生命の
大切さ、感動や喜び、一生忘れること
のできない思い出とともに、本当に大切
なものが何かを気づかせてくれます。昔
と比べて現代は、お金さえあれば何で
も手に入ります。食べたいときに何でも
買って食べることが出来ます。

農村に生まれ育ち、野菜や山菜が豊
富で恵まれた環境なのに、調理するこ
とを忘れ、ファストフードやインスタ
ント食品などが手軽でおいしいと思っ
てしまう。本当においしいのは、その土地
で収穫したものを旬のうちにいただく
ことです。田舎の魅力は、空気や水がお
いしいだけでなく、旬のものを旬のう
ちに食べることが出来ること。日本の食文
化は、都会ではなく、郷土料理など地
方ほど豊富にあるものです。すばらしい
伝統を守っていくために子どもたちに
昔ながらの食文化を伝えましょう。そ
して地元の食材を見直しましょう。

六月は「食育月間」です。

国では、六月一日から三十日までの
期間、「みんなで 毎日 朝ごはん」を
キャッチフレーズに食育推進運動を展
開しています。

地元の食材が地域の宝、健康の源

食育講座スタート

町の循環型まちづくりの一環として、五月二十八日、長岡小学校（佐々木加代子校長、児童八十二人）を会場に、

テレビでも活躍中の料理人野崎洋光さんを講師に招いて食育講座が行われました。同校の三・四年生と父兄ら四十人が参加し、

野崎先生の「食は地域の宝、健康の源」と題した講演と地元の山菜を使った親子調理実習を行いました。調理する山菜は、

自分たちの手で採ることが宿題で、前日までに家族とともに野山に出かけ、フキやワラビ、タラノメやミズなど旬の山菜を持ち寄りました。

野崎先生の講演の中から、内容をいくつか紹介します。食育とはどういうことかヒントが隠されているようです。

おじいさんから山菜採りを教わる児童



取れたての食材で作る、家庭料理が、一番のおいしさなのです。

—— 野崎洋光先生の講演会より ——

その土地で取れたものは健康的

『身土不二』という言葉があります。身土は人と土、不二は一体であること。体が健康になるには、その土地で取れたものを食べるという意味です。五里（約二十キロメートル）圏内にあるものを食べていれば健康的で、それ以上離れた場所から馬で運んできた食べ物を「馳走」と言っ、毎日食べると病気になると思います。つまり、取れたてのものを食べていれば健康になれるということです。

濃い味の離乳食で野菜嫌い

離乳食の時に味の濃いものを最初に食べてしまうと野菜が嫌いになってしまいま



す。野菜が嫌いな人はいますか。なぜ嫌いかというとおいしくないからです。でも、おいしい食べ方があります。取れたてのものや調理したてのものが、時間が短ければ短いほどおいしいのです。

レストランで食べているものが本物の味じゃないと思ったことはないですか。買ったものがおいしいと思っっているかもしれないませんが、家で作るものの方がご飯は進むと思いませんか。家で作っ料理が一番のおいしさなのです。

お腹を満たす食事から、体の喜び食事へ

お肉を食べたときは、野菜を多く食べないといけません、ほとんどの人が食べていません。それは、食べ物に関して本気で考えていないからです。ただお腹を満たすだけの食事ではなく、体が喜ぶ食事をしなければならいのです。

食べ方で免疫力も高まる

頭が良くなりたいたいですか。

最近、おいしいとされているものは、ハンバーグなど柔らかいペースト状のものが多く、消化にいいなどと言いますが、本当は嘔むことが大切です。よく嘔むと唾液が出



メニューごとに分かれて調理する親子を、丁寧に指導する野崎先生。

てください。山があつて川があつて四季折々の景色があります。それに比べると都会は無機質ですから。

心を作るのが食べ物

若いうちはいっぱい食べて健康になつてください。健康でないと頭も良くなりません。健康だといふ発想が生まれます。健康なときほど楽しい。病気の時は何もやる気になりません。心を作るのが食べ物です。私は小さいころ父親に、魚を食べた後で骨をもう一度焼いて食べさせられました。既製品はなるべく食べさせないで家で作りましょう。作ることをお子さんたちに見せることも大事です。

日本は文化を捨てようとしている

洋食は金属のスプーンで食べますが、和食は木のスプーンを使います。それは熱くないからです。冷たいアイスクリームも金属ではおいしくありません。それくらい日本人は繊細なのです。文化の発展している国は、皇帝などが良い食器を使っていました。しかしそういう文明も守っていかなければなりません。今の日本は素晴らしい文化を捨てようとしています。

地元の食を見直してください。

日本文化は素晴らしいです。雨という言葉を取っても、英語はレイン、日本語は、小雨、春雨、氷雨など色々あります。そういう日本文化を大切にしたいですね。このまま洋食化、インスタント化していくと、将来の日本人は、寿命が短くなるかもしれません。近くで取れたものを料理してよく味わう。おばあちゃんの作る地元の食を見直してください。

この町で育ったことが宝

よく噛むと、頭に良い刺激を与えるため、脳の働きを活発にします。よく噛む食事を親は作ってあげてください。よく噛むことで脳の発達につながりますし、唾液が出て病気にもなりません。

よく噛むと頭の働きが良くなる

ます。唾液は菌を殺す働きがあるので免疫力が高まります。口の中には炭水化物を溶かすアミラーゼという消化液があります。胃の中には酸性度が塩酸の五倍もあるペプシンという酵素が分泌されバイ菌を殺します。肝臓は栄養を蓄えて悪いものをろ過しますが、口や胃で菌を殺さなければ、病気になるやすくなります。

健康になる方法は、田舎にある取れたてのものを食べるのが一番です。紫波町には野菜がたくさんあります。もち米も肉もあります。この町で育ったことが宝だと思う



野崎洋光 (のざきひろみつ)

「分とく山」総料理長／福島県出身、武蔵野栄養専門学校を卒業後、「東京グランドホテル」と「八芳園」に勤め、「とく山」料理長を経て、1989年西麻布に「分とく山」を開店、総料理長に。NHKを中心にテレビでも活躍中で、2004年アテネオリンピック野球日本チーム「長鳴ジャパン」の食事を担当したことで有名。著書「おいしい方程式」(文化出版局)、「分とく山野崎洋光のからだにいいおいしい話」(文庫源)ほか多数執筆している。

野崎先生とつくる 町ならではのメニュー

野崎先生とつくる町ならではの「食」
町内で採れる旬の山菜を使い、真剣に、にぎやかに、
家族で料理に挑戦しました。

会場で聞こえたいろいろな声

●わらび餅を調理していた児童らは、どろどろだった餅を氷水で冷やし、ゼリー状に変化したのを見て、「固まっている、すごい」と歓声を上げていました。胡桃和えを調理していた児童らは、すり鉢の使い方を教える先生の手際の良さに驚き、自分たちも挑戦してみようと頑張っていました。

●長岡小学校佐々木加代子校長は、「みんな生き生きとして喜んでいましたね。普段は何となく食べていた子どもたちも意識が変わったと思います。よく噛んで楽しく食べてくれればいいですね。参加した親も家庭で配慮するのではないのでしょうか。学校と家庭と地域と連携して食育に取り組みたいです。学校からもっと情報を発信して連携を深めることが大切です」と手応えを感じた様子でした。

わらびもち 蕨餅

・蕨 …………… 100g	水…………… 200cc
・片栗粉 …… 100g	黒砂糖…… 250g
・水 …………… 600cc	水あめ …… 大さじ3
・砂糖 …………… 50g	酢…………… 大さじ1
	砂糖………… 100g

- ①蕨は、「山菜鶏鍋」「山菜サラダ」等で使った残りの部分も使い皮の柔らかい部分をフードプロセッサーにかけ、細かくする。
- ②片栗粉と水を鍋に合わせて中火にかけ、木へらで練っていく。固まってきたら蕨、砂糖を加え火を弱め焦げないように注意し、さらに練っていき仕上げる。
- ③ご飯茶碗等にラップを広げ、60gずつ取り茶巾絞りにして輪ゴムでとめる。これを冷水に入れてよく冷やす。
- ④(a)を鍋に入れ火にかけ木ベラで練り黒蜜を作る。これを冷ましておく。
- ⑤器に黒蜜を入れ、ラップを外した蕨餅を盛りつけて食べる。



●父親と一緒に参加した男子児童は、

「料理をするのはフルーツパークでピザを作って以来です。鶏肉を切るのが難しかったけど食べるのが楽しみです」
普段は料理をしないと
言いながらも包丁使いは危なげない様子でした。



野崎先生は、各テーブルを回りながら「苦いのがおいしくて身体にもいいのです。料理は苦みが入らないとおいしくなく、苦みが甘さを引き出します。しかも食物繊維は腸をきれいにします。下水管を思い浮かべてもらえば、油分は管に付着して汚れますが、繊維はその汚れをきれいにします」と説明。



ふき 落の葉おこわ

・もち米 …… 5カップ	・酒 …………… 大さじ2
・落の葉 …… 180g	・味醂 …………… 大さじ1
・人参 …… 40g	(a) 醤油 …… 大さじ3
・塩 …………… 大さじ1	白炒りゴマ 大さじ3
	サラダ油 …… 大さじ2

- ①もち米は3時間以上吸水させた後、ザルに取って水気を切る。蒸し器に布(さらし、ガーゼ等)を敷き米を広げ、30～40分蒸す。
- ②落の葉は幅5mm、長さ5～6cm位に刻む。塩大さじ1を振って揉み、水洗いして塩を落した後もう一度揉んで多めの湯で2分間茹でる。冷水に取り水の中でよく揉んだ後に固く絞って水気を切る。
- ③人参は、長さ3.5cmのマッチ棒位の太さに切る。
- ④フライパンにサラダ油大さじ2を入れて熱し、②③を入れ炒める。(a)で調味し仕上げる。
- ⑤蒸しあがったもち米を大きめボウルに入れ④と白炒りゴマを加え、混ぜ合わせる。



たらの芽 胡桃和え

- ・たらの芽 …… 適宜
- ・絹ごし豆腐 …… 1/2丁
- ・砂糖 …… 大さじ1
- ・薄口醤油 …… 小さじ1
- ・胡桃 …… 50g



- ①空炒りした胡桃をすり鉢でペーストにし、重石をして水気を切った絹ごし豆腐を混ぜすり合わせ、砂糖、薄口醤油で味を調える。
- ②たらの芽は茶色の皮を取り、根元の堅い部分に、十字に包丁目を入れる。
- ③多めの熱湯に塩を少々入れる。たらの芽の根元を30秒入れ、全体を熱湯に30秒浸し、冷水に入れ荒熱を取りザルにあげる。
- ④①を器にとり、たらの芽と和えて食べる。



山菜サラダ

- ・蕨(穂先) …… 12本
- ・こしあぶら …… 12本
- ・ミズ …… 4本
- ・蕎麦 …… 2本
- ・長葱 …… 1本
- ・油揚げ …… 2枚
- ・ドレッシング
 - ・サラダ油 …… 大さじ5
 - ・ゴマ油 …… 大さじ1
 - ・酢 …… 大さじ4
 - ・醤油 …… 大さじ2
 - ・炒りゴマ …… 大さじ3

- ①蕨は、下処理したものを穂先から3.5cmに切る。(残りは蕨餅用にする。)
- ②こしあぶらは、多めのお湯に塩を入れ、根元の固い部分を20秒入れた後、全体を20秒浸し冷水に取り荒熱を取りザルにあげる。
- ③蕎麦は鍋に入る長さに切り、塩を振りまな板の上で板ずりしてから多めの湯で3〜4分程茹でる。冷水に入れ荒熱を取り端から皮をむき3.5cmに切る。
- ④長葱は小口切りにする。油揚げはパリッとする位に焼き、縦半分に切り1cm幅の短冊に切る。
- ⑤①〜④の材料を合わせ、器に盛りドレッシングをかけて食べる。



山菜鶏鍋

- ・蕨(穂先を4cmに切ったもの) …… 20本
- ・ミズ …… 10本
- ・鶏もも肉 …… 300g
- ・白滝 …… 1袋
- ・葱 …… 1本
- ・椎茸 …… 4枚
- ・卵 …… 4枚

- (a) 煮汁
- ・出汁 …… 1ℓ
 - ・醤油 …… 80cc
 - ・酒 …… 35cc

- ①蕨は下処理したものを穂先から4cmの長さに切っておく。(下の部分は皮の固い部分を外して取っておいて、蕨餅に使う。)
- ②ミズはたっぷりの湯に塩を入れ、約2分茹でた後冷水に取る。荒熱を取って皮をむき4cmの長さに切る。
- ③鶏肉はうす塩をして20分おく。熱湯で霜降りし、一口大に切る。
- ④白滝は水から茹で、沸騰したら2分間茹でた後ザルに取り食べやすく切る。
- ⑤椎茸は軸を取り、5mm位の厚めにスライスし、霜降りする。葱は斜め切りにする。
- ⑥(a)を鍋に入れ、①〜⑤を入れる。
- ⑦卵白と卵黄に分け、卵白をホイップして器に盛り卵黄を崩さずその中に入れ、その器に盛りつけて食べる。

●料理の分量は4〜5人分です



●初めて父親と一緒に調理したという児童は、「みんなおいしかったです。山菜は食べ慣れているけど、この味は初めてでした」とご満悦。

●お孫さんと参加したおばあさんは、「とても参考になりました。普段はこんなに手間暇かけないけど、家でも作ってみたいですね」と楽しんでいました。

●食べ終わった後、児童を代表して二人が感想を述べました。

稲垣佑都さんは、「初めて山菜料理を作って、ワラビがうまく切れたし、身体にいいことが分かったので良かったです」と、佐々木侑妃乃さんは、「みんなで作った料理を楽しく食べられて良かったです」と少し緊張気味に発表しました。



児童から「なぜそんなに色々な料理を作れるのですか」と質問され、「食べ物をおいしく食べたいからです」と野崎先生は笑顔で答えました。

●教育長は、「いただきますというのは、動物や植物の命をいただきますという感謝の気持ち。この講座は一生忘れない思い出になると思います。みんなが親になったときに伝えてほしいし、今日を機会に野菜を好きになってください」と締めくくりました。

わらび 蕨のあく抜き

- ・蕨 …… 500g
- ・灰 …… 50g
- ・塩 …… 大さじ1

- ①蕨を水洗いして、汚れを取り、灰と塩を合わせたものを、まぶしつけ、タッパ等容器に並べ入れる。
- ②3ℓの沸騰した湯を蕨の入った容器に注ぎ、そのまま約2分置いた後、ザル等にあけて、荒熱を取る。灰水は取っておき、冷めたら蕨を戻し入れる。
- ③使うときはボウルに水をためた中で、蕨に着いた灰を静かに揺すり洗った後、1時間程流水にさらす。

自然の恵み、栽培体験しよう

太陽、水、土…、自然の大きな恵みを得て食物が生まれ、育ち、また作物として栽培することができます。

わたしたちは、この食材を生のままや調理、加工をすることによって毎日の食生活を送ることができます。

作物をつくり、育てることを体験することで、食材を味わう喜びと、豊かな自然や食べものの尊さを理解することができます。

子どもたちも、果物や稲も成長が楽しみです。

ナメコの栽培に挑戦

水分小学校（齋藤博司校長、児童98人）の5年生と児童の父兄ら33人が5月25日に原木ナメコの植菌を体験しました。

ラ・フランス温泉館西側のあづまね生活環境保全林を会場に、県林業技術センター技術員の指導のもと、直径10センチ、長さ1メートルに切ったコナラなどのほだ木に電動ドリルや、トンチと言われる専用の道具を使って穴を開け、ナメコの菌糸のできた駒を埋め込む作業を行いました。

参加した児童は、「ドリルを使って穴を開けるのが難しかったけど、駒を埋めるのがおもしろかったです」と楽しげ。県林業技術センター首席技術員の吉田真人^{よしだ まさと}さんは、「ナメコは二度の夏を経験することで食べごろを迎える」と説明し、しばらくの間は成長を観察し、来年の秋ごろに収穫する予定です。



県林業センター職員の指導を熱心に受ける児童。



電動ドリルを扱う表情は真剣です。

洋ナシの受粉作業を体験

5月9日、夏の日差しを思わせる五月晴れのもと、紫波三中（畠山秀一郎校長、児童180人）の全校生徒が、洋ナシの受粉作業を行いました。毎年、紫波三中では、芽かき、受粉、収穫などを上松本洋ナシ生産組合の畑で作業体験し、地元の特産品の栽培過程を勉強しています。

1年生は農場長の鱈沢茂廣^{ますざわ しげひろ}さんから、ピンクに色づけされた花粉と刷毛になる白鳥の羽の使い方などを教わり、3年生をリーダーに班ごとに作業を進めていました。「果物の中では洋ナシが一番好き」という2年生の女子生徒は笑顔で真っ白な花に丁寧に花粉をつけていました。収穫が楽しみです。



楽しげに作業する三中生。

一つ一つ丁寧に花粉を付けました。

町の特産米ヒメノモチを田植え

田植え体験は、総合学習として多くの学校で行われています。

片寄小学校（工藤テル校長、児童89人）は5月11日、同校所有の約10アールの水田に、越田育苗センターから寄付された苗を全校児童がにぎやかに植えました。工藤校長は「自然に触れ合うことはすばらしいし、田んぼを通して色々な学習ができる」と語りました。

30年前から行っている星山小学校（小池朝子校長、児童69人）は、5月15日に5、6年生26人が体験。工藤信悦さんが所有する水田3アールに岩手中央農協から寄付された苗を植えました。6年生の男子生徒は、「頑張って植えました。この後も一生懸命に世話をしたいで

す」と元気よく話しました。

5月26日には、赤石小学校（菅原隆二校長、児童395人）で、5年生64人が同校近くの水田5アールに、赤石育苗センターから寄付された苗を植えました。水田の所有者高橋惣平さんは、お孫さんが在学していた20年以上前から協力しており、指導に当たった妻の享子さんは、「田植えの後も定期的に観察して、農業に関心を持ってもらえればいいですね」と思いを語りました。

各校とも収穫祭でもちまきを予定。裸足で田んぼに入った感触は、大人になっても忘れない思い出になるでしょう。



星山小では、自分たちの手で形引きしました。



おっと危ない、バランスが大事



「苗をくださいー」
片寄小では、全校生徒が体験しました。



線を踏まないように、慎重に植える赤石小の児童。
説明どおりに植えられるかな。



百年先の環境を考えて!

紫波町バイオマスタウン構想

環境にやさしいバイオマス構想

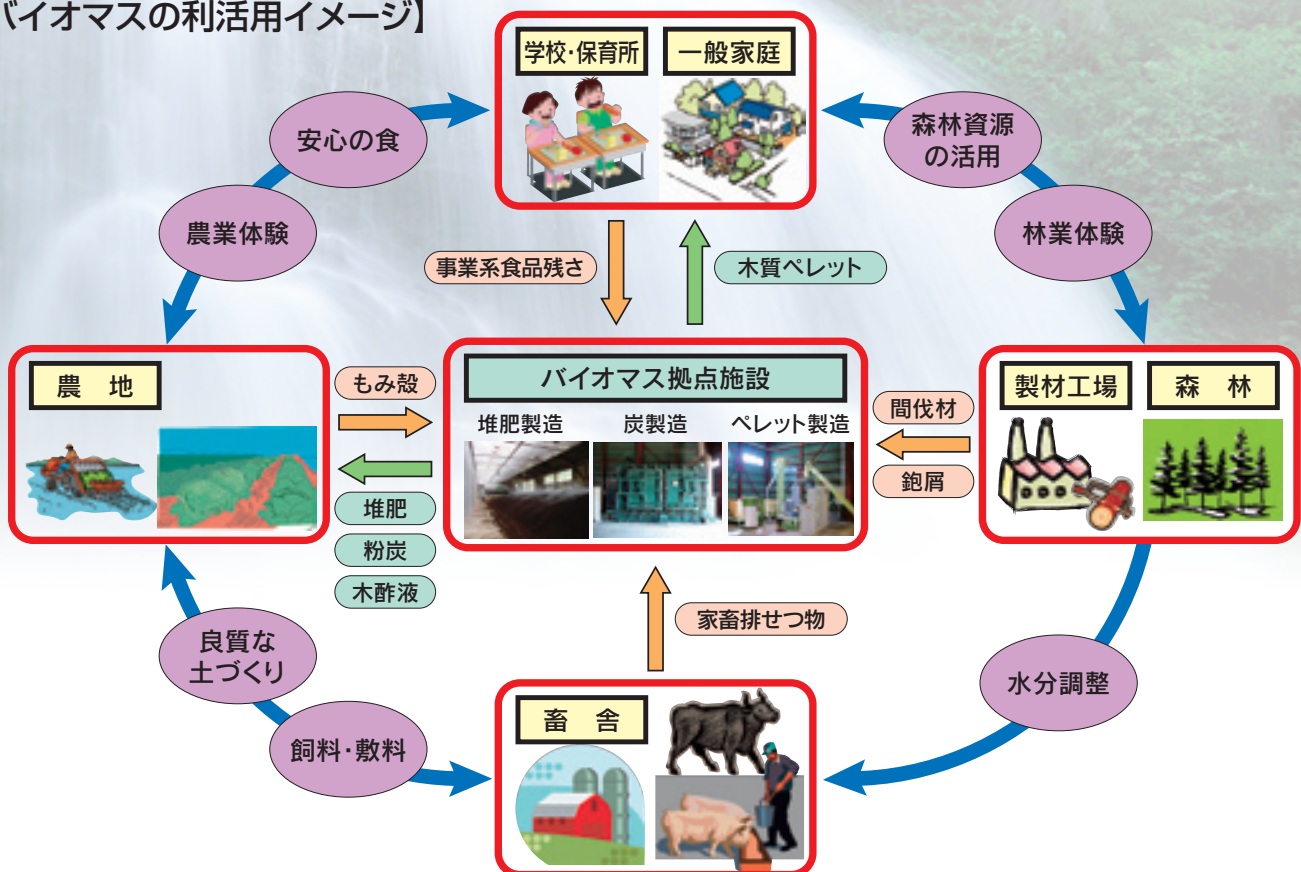
町では、国の「バイオマス・ニッポン総合戦略」に基づいて、今年3月に県内初となる「紫波町バイオマス^{注)}タウン構想」を策定しました。

この構想は、環境問題(地球温暖化・廃棄物・有害物質)に対して、化石資源(石油など)に頼らず、環境にやさしい「エネルギー活用」や「製品生産」の取り組みを具体的に実現していくためのものです。

^{注)} バイオマスとは…

家畜排せつ物、生ごみ、木くず、もみ殻など生物資源(bio)の量(mass)を表す概念、一般的に「再生可能な、生物由来の有機性資源で化石資源(石油・石炭など)を除いたもの」

【バイオマスの利活用イメージ】



みんなでやれば効果も大きい

① 地球温暖化を防ぎます

バイオマスを利活用することで、石油などの化石資源の消費や、二酸化炭素などの排出が減り、地球温暖化の防止につながります。

② 廃棄物が減ります

農業・林業の廃棄物(もみ殻、家畜排せつ物、^{かんなくず}鉋屑)や、家庭・食品事業者から出る食品残さを利活用することで、廃棄物が減り、循環型社会の形成につながります。

③ 農業・林業が活性化します

食料や木材を供給するこれまでの農業・林業の役割に加えて、環境に優しいエネルギーや工業製品を供給することで、新しい可能性が見えてきます。都市と農山村の共生と交流が進み、農業や林業、農山村の活性化につながります。

消費者と生産者の橋渡しに

紫波の杜氏&まぐろ家さんプロジェクト

紫波の杜氏&まぐろ家さんプロジェクト協定式が、五月二十六日にラ・フランス温泉館湯楽々で行われました。協定を結んだのは、町と紫波町杜氏連合会、都心の居酒屋チエーン(株)まぐろ家さん、広告などのプロモーションを行う(株)食マザーズの四団体。

このプロジェクトは、町出身の南部杜氏が醸造したお酒を、首都圏内の消費者にこだわり商品として提供しながら販売促進し、町の特産物も広く活用してもらうとするものです。



協定を交わした、左から紫波町長、紫波町杜氏連合会鷹木祐助会長、(株)まぐろ家さん氏家裕人社長、食マザーズ渡邊由希社長。

町を、農産物を、お酒を、特産品を、世に出しましょう！

紫波町

- 農産物やお酒、特産品を、都心に7店舗を構える「まぐろ家」へ卸す(帳簿上は卸さん経由)。

まぐろ家さん

- お店で農産物やお酒、特産品を提供。

食マザーズ

- 毎月、お店でのフェアを企画・開催し、農産物やお酒、特産品をPR+マーケ。
- 食マザーズ運営のwebマガジンでも販促・マーケティングを行う。



それぞれの役割は、町と杜氏や農家などの生産者が、お酒や特産物などをまぐろ家さんに卸し、食マザーズは、まぐろ家さんを拠点に販売促進します。食マザーズはアンケート調査を行い、結果を町と生産者に情報提供します。まぐろ家さんの代表取締役氏家裕人さんは、「生産者と消費者の正しい情報交流できれば、消費者のニーズに比べられるより良いものが提供できます」と消費者を大切にする想いを意欲的に語りました。今後、まぐろ家さんでフェアを開催し、毎回二〇〇〇件を目標にアンケートを集めます。

大好評!自慢のお酒が勢揃い

全国蔵元フェスティバルは、「紫波の杜氏&まぐろ家さんプロジェクト」協定式の後、ラ・フランス温泉館を会場に行われました。今年で6回目となるこのフェスティバルは、26・27日の二日間、県内外から約140人の来場者でにぎわいました。用意されたお酒は81種、どれも鑑評会用に特別に醸造されたものばかりで、7人の杜氏が自慢のお酒を直接振る舞いました。

毎年楽しみにしている来場者も多く、それぞれのお酒の説明を受けながらじっくりと味わっていました。会場では、「ここでしか飲むことのできない価値のあるお酒がそろっている。料理も地元こだわったものでおいしい」との声が聞かれ大好評でした。



7人の杜氏が歓迎のあいさつ

2006



まちのわだい

4/22
5/7

ゴールデンウィークに満開！
城山桜まつり

今年の城山桜まつり（紫波町観光交流協会主催）は、大型連休に見頃の時期がちょうど重なったことから、昨年より多い二万七千人の来場者がありました。四月三十日には特設ステージで、カラオケ大会や町出身で関西を中心に活動する音楽ユニットグループ「ステゴマ」のライブなどのイベントが行われたほか、増田知事夫妻が激励に訪れるなど、まだつぼみも見える七分咲きの会場は、大勢の観光客で賑わいを見せました。

今年から公園内を案内するボランティア団体「しゃ・べーる」の協力を仰ぎ、同公園の歴史などを説明しな



がら来場者の散策に深みを持たせました。

同級生七人で訪れたという女性は、「盛岡から来ましたが、みんな町内高校の卒業生です。毎年楽しみにしています。」と春の息吹を満喫していました。

県知事夫妻を「しゃ・べーる」がご案内



特設ステージ「ステゴマ」のライブ

5/1

片寄の山林を火災から守る
入山者に防止広報展開

町では、平成九年五月と十七年五月に発生した山林火災を教訓に「片寄地区山林火災防止広報活動」を行いました。山火事の跡地は山菜が豊富といわれ、大型連休期間は特に入山者が多く、山火事発生の危険性が高いことから、五月一日（月）～十四日（日）に、職員が交代で登山口に立ち、入山者に注意を呼びかけました。



山菜などを採るために片寄地区の山に入るには組合の許可が必要です。
問合せ 南片寄特用林産組合（産直あぐりセンター）電話673-7684

5/1

「産直あぐりセンター」
新装オープン

片寄地区の県道盛岡和賀線にある産直あぐりセンター（高橋淳組合長）は、店舗の新築と駐車場の拡張工事が終わりこのほどオープンしました。販売するのは、山菜やもち米などのほか、漬け物や大福などの加工品。お休み処では日替わりの食事もいただけます。オープン初日は、あんこ餅やくるみ餅を来客に振る舞い、特設テントでは大船渡直送の海産物を販売するなど賑わいを見せていました。

「生産者が販売員となることで、商品をくわしく説明できたり、消費者の声を直接聞いたりすることができま。施設だけでなく販売体制も変えました」と高橋組合長は語ります。営業時間は午前九時から午後六時まで。年中無休。乗用車五十台が駐車できます。



5/2

交通安全の願いを 込めてパレード

水分小学校交通安全パレード隊は、行楽シーズンを迎えるにあたり、ラ・フランス温泉館などへ行き来する車や地元住民に交通安全を呼びかけました。このパレードは今年で二十七回目。全校生徒九十八人に同地区交通安全協会や交通安全母の会など約三百人が加わり行われました。同校六年生の菅川恵汰さんは、「過去に交通事故だけがをしてパレードに参加することができなかった先輩がいた。水分小の無事故記録を更新できるように頑張る」と体験発表しました。沿道には地元住人ら大勢の人が詰めかけ、拍手を送っていました。



5/3

山屋ミズバシヨウ まつりが大にぎわい

山屋^{むら}夢^{むら}築^{むら}づくり実行委員会は、三回目となる山屋・峠ミズバシヨウまつりを行いました。ミズバシヨウを多くの人に観賞してもらおうと、地元住民が新たに木道を約二〇メートル延長。見事に晴れ渡った会場は、山菜販売やイワナの塩焼、松茸汁など山屋地区ならではの出店が並びました。ステージでは田植え踊りが行われ、こっけいな踊りや語りで会場を沸かせるなど、普段は静かな山あいもこの日は大勢の観光客でにぎわいを見せました。



語りもおもしろい田植え踊り



ステージに食い入る観光客



踊りの合間に木道で鬼ごっこ

5/4

ごんべえ丸が一周年、 北上川を初運航

川を知る会(中野英明会長)は、小繰舟ごんべえ丸の復元一周年を記念して、念願であった北上川運航を行いました。盛岡―紫波間のおよそ十六キロメートルを二時間半かけてゆつくりと南下し、五月晴れに残雪の残る岩手山と城山公園の満開の桜が美しく映える中、乗船した十五人は水面から見るきれいな景色に酔いしれた様子でした。「待ちに待った記念運航でした。川から見る景色は皆さんにも見てほしい。今後はまちおこしのために活用していきたいですね」と中野会長は喜びをにじませました。「昔は川を下るときには帆を張らず、上るときだけ張っていたと伝えられていますが、現在では橋があるために張ることができないのです」と説明するのは同会員の古館雅晴さん。ごんべえ丸は、五月二十七、二十八の両日に行われた錦秋湖(西和賀町)の湖水まつりにも特別参加しました。



川を知る会のメンバーが待ちに待った初運航

5/5 野球バットの アオダモを植樹

東日本青ダモ育成の会事務局を務める原修さん^{はらあきむ}が、野球少年や町野球協会役員ら四十人とともに、アオダモの苗木を植樹しました。この植樹会は、野球バットの原材料になるアオダモを植えることで、子どもたちの健全育成と自然環境保護を目的に五年前から行っています。

同会で借用した赤沢地区の国有林はおよそ二千坪。足下の不安定な斜面でしたが、用意した苗木二千本を二時間かけて植え付けました。

参加したスポーツ少年団野球チーム、日詰サンダーズのメンバーは、「思ったより難しかった。丈夫なバットになってほしい」と二人一組で手際よく作業していました。

原さんは、「子どもと同じで、素直にまっすぐに育ってほしいですね。参加した子どもたちが高校生、社会人となって野球をやる時に思い出してほしいです」と笑顔で語りました。



ユニホーム姿で苗木を植える野球少年

5/6 健やかな成長を 願って花まつり

志和地区四つのお寺で組織する志和佛教会は、戦前から伝わる花まつりを行いました。始めに行われた稚児行列には、二歳から十歳までの子ども十七人が、親や関係者と一緒に漆立公民館を出発し、稲名寺までのおよそ七〇メートルを練り歩きました。参加した片寄小四年生の女子児童は、「化粧が難しかったけど、たくさん写真を撮ら



艶やかな衣装まとって行列

5/14 開幕！優勝目指して 早起き野球

町野球協会は、早起き野球リーグ戦開幕に先立ち開会式を行いました。当日は雨のため紫波一中体育館で行われ、早朝の午前五時に町長や体育協会長などの来賓を含めて約六十人が参加しました。「当町では、過去に県優勝の経験もあります。野球を通じての交流と健康づくりに励んでください」と町長が祝辞、志和クラブ小田中毅さんが、「県大会目指して頑張ります」と意気軒昂に選手宣誓しました。

初日の開幕戦は雨で延期になりましたが、九月に行われる県大会に向け、参加八チームが五月十九日から熱戦を繰り広げています。



「県大会目指す」と選手宣誓

5/16 あらえびす記念館に 100万円の寄付

「死のある風景」「砂の城」などの代表作で知られる推理小説家、故鮎川哲也さんの妻古屋浩さん^{ひらやひろこ}が、野村胡堂あらえびす記念館に現金百万円を寄付しました。古屋さんは、三年前に

生前夫が所有していた八百枚のレコードを寄贈しており、その保管などに役立ててほしいと今回の寄付を申し出ました。同記念館では、度重なる寄付のお礼に、寄贈されたレコードすべての曲目を一覧にして手渡しました。



5/17

万一に備え、心肺蘇生法を習得 町体育協会がAEDを設置

町体育協会（佐藤剛会長）は、総合体育館で救命講習会を開き、同協会職員ら二十人がAEDを用いた心肺蘇生法を習得しました。この講習会は、施設利用者が心肺停止状態に倒れたとき、救急車が到着するまでの間に応急手当を施すためのもので、消防署員を講師に行われました。

このAEDは、自動体外式除細動器（Automated External Defibrillator）の略で、心肺停止状態の傷病者に電氣的なショックを与えて心拍を回復させるための装置です。操作は簡単で、ある程度の訓練を受ければ一般の人でも容易に使用することが出来ます。

同協会は、総合体育館と多目的スポーツ施設（サンビレッジ紫波）の各施設に一台ずつ配備し、万一に備えます。



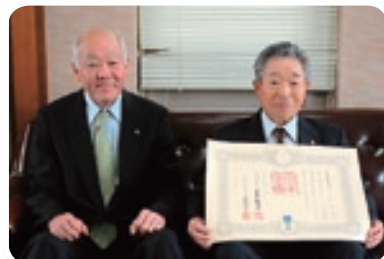
人形を使ってAEDの操作を学ぶ参加者

【AEDの操作方法】傷病者の胸部にパッドを貼り、スイッチを入れると機械が自動的に心電図の波形を読み取ります。電気ショック（除細動）が必要とされる「心室細動」が出現していた際に、スイッチONの指示までをすべて音声でガイドします。このガイドに従ってボタンを押すと電流が流れ、心拍を正常なリズムに戻します。正常な人やすでに死亡した状態では作動しません。

5/17

保護司の多田さんに 藍綬褒章

紫波地区保護司会副会長の多田恒夫さんが藍綬褒章を受賞しました。多田さんは、昭和五十七年から保護司として青少年の非行防止や犯罪者の更生保護に活躍され、社会を明るくする運動の組織運営にもご尽力されています。春の褒章は県内で十八人が受章。内容により褒章の色が異なり、藍色は、教育・衛生・殖産開発などの事業を興し公衆の利益に寄与した人、または公共の事務に尽くした人に授与されています。



町長へ報告に訪れた多田さん

5/18

きれいな川で 元気に育つて

赤沢川を守る会（熊下文雄会長）と町内の企業二社は、赤沢児童館の児童二十九人と一緒にヤマメの稚魚一千匹を放流しました。稚魚の放流は、川沿いの道路を利用する白竜石灰化工（株）と紫波採石（有）が、十年前から行っており、同会と合同で行うのは初めて。

同会は、赤沢川周辺の地区住民で構成され、川周辺の草刈りやごみ拾いを毎年行っており、児童とともにこの活動に参加したいとの思いが実現しました。「ヤマメが生



ヤマメさん早く大きくなってね

息するきれいな川を保つてほしいので、寄付金を集めました。釣り人が来ててもごみは持ち帰るようにしてほしいですね」と熊下会長は話します。

5/27

標柱新たに 郷土の歴史を再認識

古館地区の上町公民館区域で組織する城山会（阿部弘実会長）は、城山公園内にある御蔵屋敷跡の老朽化した案内看板を取り外し、新しく標柱を設置しました。同会は清掃活動などを通じて新旧住民の意思疎通を目的に結成され、現在の会員数は七十六人。この日は会員や町の職員ら十人が集まり、郡山城の歴史について語らいながら標柱設置に汗を流しました。設置した標柱は、高さ約一メートル、白地に墨字で御蔵屋敷跡と記されており町の教育委員会で作成したものです。

同公園北側に位置するこの史跡は、江戸時代に南部藩が年貢米を収納するために設けた土蔵や役所座敷、斗小屋などがあつたところで、南部藩の廃止に伴い閉鎖されましたが、建物は明治九年（一八七六）まで残っていました。



クリーンエネルギー設備に補助

町では、これまで太陽光発電システムの設置を対象に補助金を交付していましたが、
7月から対象となる設備を増やします。
補助制度を利用し、地球温暖化対策に取り組みませんか。

種 類	補助金額	上 限
太陽光発電設備（住宅用）	1kW当たり3万円	9万円（3kW）
太陽熱高度利用設備（住宅用）	集熱器総面積又は有効集熱面積1㎡当たり1万円	5万円（5㎡）
小規模風力発電設備（住宅用）	設置費用の5%	3万円
小規模水力発電設備（住宅用）	設置費用の5%	3万円
低公害車（ハイブリッド自動車）	車両本体価格の5%	5万円

※個人を対象としていますが、世帯で期間中に2つ以上を設置する場合は、どれか1つを選択してもらいます。

●申込み 7月3日(月)～8月31日(木)

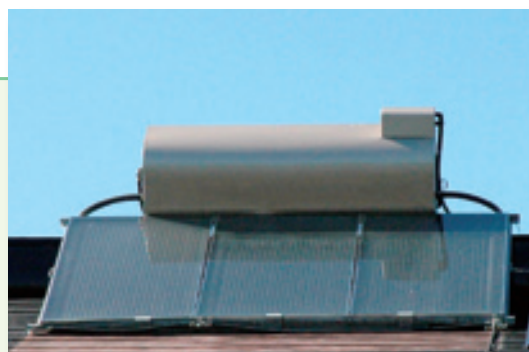
●問合せ 循環政策課 ☎672-6892

【太陽光発電設備】



1kW当たり3万円補助（上限9万円）

【太陽熱高度利用設備】



集熱面積1㎡当たり1万円補助（上限5万円）

【小規模風力発電設備】



設置費の5%補助（上限3万円）

【小規模水力発電設備】



神鋼電機(株)提供

設置費の5%補助（上限3万円）

【低公害車（ハイブリッド自動車）】



車両本体価格の5%補助（上限5万円）

剪定枝シュレッダー貸し出し

焼却ごみを減量するために、剪定枝などを粉砕するシュレッダーを貸し出します。今までごみ集積所に出していた剪定枝などをチップとして再利用することで、ごみ処理の費用が削減され、環境負荷も軽減されます。

チップの利用法

- ・庭にまく ⇒ 保湿材、雑草抑制材
 - ・敷地や通路にまく ⇒ クッション材、舗装材
 - ・生ごみ処理容器に入れる ⇒ 水分調整
 - ・小動物の敷材に使う
- ※チップは自家処理を原則としますが、使用できない場合は町で引き取ります。

貸出期間：貸出日から一週間以内

※申し込み順になりますので、日程が決まりましたらお早めに申し込みください。

●**申込み・問合せ** 町民課 生活環境室
☎672-6893 有線 01-8972



レクリエーションセミナー受講者募集

このセミナーは、レクリエーションを進めるための技術や方法論を学び、明るく充実した生活を支援するレクリエーション・インストラクター（日本レクリエーション協会公認）を取得できる講習会です。

◆**会場** 紫波町総合体育館ほか
◆**日時** 6月25日、7月9・23日、
8月20・27日、9月10・24日、
10月8・22日、11月12・26日
午前10時～午後4時

◆**募集定員** 50名（18才以上）

◆**申込・問合せ** 6月20日（火）まで
紫波レクリエーション協会（事務局小野）

☎090-4310-2511

※要項・申込用紙は各地区公民館にも置いてあります。

精神障害者家族のおしゃべり会

精神科に通院・入院している人を家族に持つ人が、普段話せない悩みや苦しみを話す場です。気軽にご参加ください。

◆**日時** 6月28日、7月26日、8月30日、9月27日
午前9時30分～11時30分

◆**会場** 紫波さぷり（日詰字朝日田23-1）

◆**問合せ** 福祉課 福祉推進室

☎672-6864 有線：01-8921

*この会は、紫幸会（紫波町精神障害者家族会）が自主運営するものです。

ラ・フランス温泉館情報

「優雅」好評販売中

懐かしいお友達や、親子でゆっくり遊びませんか。韓国式アカスリのマッサージや、伊勢海老やズワイガニ、しわもちモチ牛などスペシャルな和風会席膳つきの豪華プランがお得です。

1日3組限定（2名様以上でお申し込みください）
一泊2食付お一人様 14,000円

●**問合せ** ラ・フランス温泉館湯楽々 ☎673-8555

期間限定レディースプラン

7月14日まで ※平日限定

豪華7つの特典

- ①選べるマッサージ（通常3,000円相当のマッサージが無料）
- ②ご夕食はプラン限定和風会席膳
- ③ご夕食の際ラ・フランスワインまたはジュースサービス
- ④ご夕食の際記念写真無料サービス
- ⑤選べる浴衣無料貸し出し（通常1,000円）
- ⑥レイトチェックアウト（ゆっくりのんびり12：00までOK）翌日のお風呂、プールも無料

まずは [エイズ相談・HIV 検査]

エイズが心配な人や、正しい知識を知りたい人は、まずは相談や検査をしましょう。検査は感染の心配があった日から3カ月以上経過した人が対象です。

●場 所 盛岡保健所

●日 時

平日コース 毎週水曜日 受付午前10時～11時
※祝日と8月16日を除く

夜間コース 毎月第1火曜日 受付午後5時～7時30分
※19年1月のみ第2火曜日

休日コース 本年度4回開催
6月18日、8月27日、12月10日、
2月25日
受付午前10時～午後3時

●問合せ 盛岡保健所 ☎629-6566

訪問介護2級課程養成研修講座

受講するとホームヘルパーの資格、「訪問介護2級」が取得できます。

■会 場 サンライフ盛岡（盛岡市仙北町）

■期 間 6月30日（金）～9月30日（土）
金曜日・土曜日全20回
期間中、平日実習4回含む

■対 象 岩手県在住の方、定員30人（年齢不問）

■受講料 75,000円
（テキスト代込み・講座期間内分割可能）

■締切り 6月23日

■問合せ 労協センター事業団 本宮地域福祉事業所
紙ふうせん ☎632-3466

明日はあなたも裁判員 「紫波交流セミナー」開催

●日 時 6月29日（木）午後6時

●会 場 ナックスホール
（盛岡南ショッピングセンターナックス）

●内 容 講 師：盛岡地方検察庁検事正（予定）
演 題：「明日はあなたも裁判員」
参加費：無料

●主 催 紫波広華会

●後 援 紫波町

●問合せ 岩手日報社広告局内 ☎653-4111

児童手当の申請は6月30日まで

4月1日からの児童手当支給対象年齢拡大に併せて所得制限額が引き上げられました。法改正の対象になる人は、**6月30日（金）まで**に手続きをしてください。くわしくはすでに配布しております案内チラシをご覧ください。

◆手続きの対象

本年度に小学校5・6年生の児童（平成6年4月2日～平成8年4月1日生まれ）の保護者と、以前所得制限によって認定却下されていた保護者

◆手続きの内容

現在、児童手当等を受給していない場合は新規認定請求。すでに受給している場合は増額改定届。

◆必要な書類

①新規認定請求

- ・新規認定請求書
- ・請求者の健康保険証の写し（国民年金加入の人は不要）
- ・17年度 児童手当用所得証明書
（17年1月1日に紫波町に住所のなかった方）
- ・18年度 児童手当用所得証明書
（18年1月1日に紫波町に住所のなかった方）

②増額改定届

- ・増額改定届のみ（添付書類なし）

◆問合せ 福祉課 子育て支援室

☎672-6882 有線01-8921

「地域づくりシンポジウム」開催

ー岩手県立大学との地域連携協定締結の記念講演&交流会ー

町では、大学と連携したまちづくりを推進するために、岩手県立大学と地域連携協定を締結します。同時に、谷口学長の講演や地域活動を考える町民や企業の皆様による交流会を含めた記念シンポジウムを開催します。参加希望者はご連絡ください。

■日時：7月1日（土）午後1時30分

■会場：ナックスホール（盛岡南ショッピングセンターナックス）

■内容：①協定締結式 午後1時30分から

②記念講演・交流会 午後2時～4時

・講師：岩手県立大学学長 谷口 誠 氏
（元国連大使）

・演題：『地域・交流・国際社会』（仮題）

・参加費：500円（茶菓代）

③交流パーティー 午後4時～6時

・参加費：3,000円

■申込み 企画課 情報政策室 ☎672-6887

FAX 672-2311 有線 01-8893

里親制度をご存じですか？

里親とは、親の病気や離婚などさまざまな事情によって、あたたかい家庭のぬくもりを求めているお子さんを自分の家庭に迎え入れ、愛情とまごころをこめて養育してくださる人のことです。

里親制度は、児童福祉法に基づいて登録する必要があります、その種類は次のとおりです。

- 短期里親 一時的（１年以内）に児童を養育します。
- 養育里親 １年以上の長期にわたり児童を養育します。
- 専門里親 虐待を受けた児童を一定の条件で養育します。
- 親族里親 ３親等以内の親族により一定の条件で養育します。

里親になるためには、特別な資格は必要ありません。

里親になることを希望される人は、児童相談所で詳しい説明をお聞きになり、ご家族合意のもとで、役場の福祉課に申し込みください。

児童の養育にあたっては、養育費が公費で支給され、所得税法上の扶養控除が受けられます。

●問合せ 盛岡児童相談所 ☎629-9605

●申込み 福祉課 福祉推進室
☎672-6864 有線 01-8921

いわて男女共同参画 フェスティバル 2006

6月は男女共同参画推進月間です。

このフェスティバルは、県民の男女共同参画に対する理解や関心を深めるために開催されます。どなたでも参加できますので、お気軽にお出かけください。

◆日時 6月25日（日） 午前9時30分から

◆会場 いわて県民情報交流センター
（盛岡駅西口アイーナ）

◆内容 増田知事による講演、各種活動団体による展示など。入場料（無料）

◆問合せ 男女共同参画センター ☎606-1761

皆さんの声をお受けします・・・「町長への手紙」

折り込みの便せんで、お気軽にお寄せください

今年度も引き続き、皆さんからの手紙によるご意見やご提言を受け付けます。

この取り組みは、町民の皆さんから町政に対するご意見やご提案を寄せていただくことで、協働のまちづくりをいっそう進めるために行うものです。

手紙を通じて多くの町民の皆さんと対話することで、住み良いまちづくりに役立てていきます。

平成16年5月から始めたこの取り組みは3年目を迎え、今年4月までに合計200通余りの手紙をお寄せいただきました。町長は、そのすべてに目を通し、担当課に指示してお返事を差し上げています。（一部回答が遅れているものはご容赦ください。）

手紙の出し方

本号に折り込んだ専用の便せんに記入し、切り取ってのり付けした後、切手を貼らずに投函してください。

必ずお名前をご記入ください

この手紙は、町民の皆さんと対話をするために、差出人欄（発信人欄）を設けています。匿名による提言は、お返事や内容の確認ができないのでご遠慮ください。

ファクシミリ・電子メールでも受け付けます

手紙の内容をファクシミリや電子メールで送信いただいても受け付けます。

FAX 672-2311

（ファクシミリの人は、専用の便せんに記入して送信してください。）

電子メール potal@town.shiwa.iwate.jp

（電子メールの人は、「町長への手紙」と明記し、匿名による提言はご遠慮ください。）

新緑萌える 東根山に 登ってみました

台形の姿が印象的な「志波三山」の南端、東根山（標高九二八・四メートル）が山開きしました。六月三日にラ・フランス温泉館と教育委員会が主催する登山が行われ、親子連れなど約八十人が、小鳥のさえずりやエゾハルゼミの鳴く声に耳を傾けながら心地よい汗を流しました。

山頂広場からは、田んぼの水がキラキラと光る町の風景や、岩手山、秋田駒ヶ岳などを一望することができました。参加者の作山と介さんは、「東根山を登るのは初めて、頂上まで登ると気持ちがスーッとして何とも言えない」と満足そうでした。初夏のそよ風を感じながら食べるお弁当も格別でした。



温泉でゆったり

下山後はやっぱり温泉ですね。「ラ・フランス温泉館」や「あづまね温泉ききょう荘」で疲れをいやせば、登山と温泉で心も体も気分爽快。

登山ルート

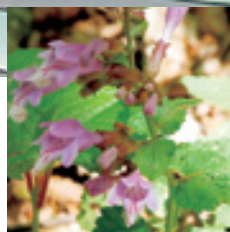
「登山道入口」から二百メートルほどで一合目の標識。三合目までは車道が続き、水場までは車でも行くことができます。ここから先は道幅が狭まり坂も急になります。頂上までは約二時間三十分。鈴やラジオなどでクマ対策もお忘れなく。



キクザキイチゲ
(菊のような青紫色の花がきれい)



ニリンソウ
(三輪、四輪咲くこともある)



ラショウモンカズラ
(シソ科、紫の花が連なっている)



シラネアオイ
(白根山に多く咲き、立葵に似た花)