

紫波ネット

人と地域をつなぐ広報紙

12

No.853 2012

紫波ネット853号

平成24年12月12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



いい肉の日
町の話題



「高橋克彦×内館牧子」特別対談
野村胡堂生誕130年



イルミネーション点灯式
町の話題



干し大根づくり
表紙

【表紙の写真】秋色の中にズラリと並んだ真っ白な大根。ひときわ目を引くこの光景は、最盛期を迎えた干し大根作りの様子です。犬吠森地内にある佐々木時夫さんのお宅では、収穫した大根を水洗いし、約60メートルのはせに掛けていました。「うまく乾かすには北風と太陽が不可欠」と佐々木さん。10日ほど干して産直に出荷するそうです。

干し大根がズラリ1万本!

(星山地区、11月15日)



特集

おいしいお餅 あふれる笑顔

～ヒメノモチ生産量 日本一の町～ 04

02 振り返ろう! 町の2012

10 「高橋克彦×内館牧子」
特別対談

12 話題スポット

14 食育推進フォーラム

15 豊かな公が息づくまち

18 健やかランド紫波

24 シリーズ行ってみよう
紫波の伝統食を作る

振り返ろう! 町の 2012



3月 片寄子どもの家開所



5月 古館子育て支援センター開所



4月 東部スポ少統合



1月 冬まつり



6月 オガルプラザオープン



5月 金環日食 (写真は時系列に合成)



2月 オガルフォーラム



7月 子育て応援センター「しわっせ」開所



2月 長岡小学校屋内運動場落成式

7月

2日 子育て応援センター「しわっせ」開所

24日 武田家住宅の土壁づくり開始

23日 情報交流館大スタジオこけら落とし「軽音フェスティバル」

20日 オガルプラザオープン

19日 野村胡堂生誕130年企画展開始

18日 オガルプラザ竣工式

1日 水分地区まちづくりの会開始

6月

31日 子育て支援センター(古館保育所内)開所

21日 金環日食(町内は部分日食)

29日 第2回南部酒屋唄全国大会開催

14日 東部のスポ少が統合「紫波東スポ」に

8日 五郎沼周回コース整備

4月

31日 日詰駅前住所が変更

28日 片寄子どもの家開所

22日 全国高等学校選抜自転車競技大会で紫波総合高校矢羽々正臣選手が全国3位に

3月

29日 長岡小学校屋内運動場落成式

26日 オガルフォーラム開催

25日 町消防団、日本消防協会表彰

23日 彦部地区の雪合戦チームが北日本大会で優勝

14日 町農業活性化交流会開催

14日 ラ・フランス温泉館、再生可能エネルギー利活用大賞受賞

2月

28日 冬まつり

15日 町小学生議会

1月

10月 増田寛也氏講演会



10月 あらえびす記念館25万人



9月 川村教育長ご退任



8月 紫波高校インターハイ 自転車で優勝



10月 高橋克彦名誉館長×内館牧子氏特別対談



8月 図書館オープン



11月 星山神楽伝承80周年



9月 日詰かじ町さんさ踊り町文化財認定



8月 町民劇場

11月

- 3日 星山神楽伝承80周年記念神楽大祭
- 27日 野村胡堂・あらえびす記念館、高橋克彦名誉館長×脚本家内館牧子氏特別対談
- 25日 全国和牛能力共進会、片寄の畠山満正氏、優秀賞受賞
- 22日 町と東北銀行が「農業・林業等の活性化に関する業務推進協定」を締結
- 21日 水分児童館バスお別れ会
- 18日 情報交流館オープン記念、増田寛也氏講演会
- 11日 全国老人クラブ連合会3団体、活動賞を受賞

10月

- 3日 野村胡堂・あらえびす記念館 来館者25万人を達成
- 1日 侘美淳氏が教育長に就任
- 30日 川村秀彦教育長ご退任

9月

- 1日 総合防災訓練 赤沢地区で開催
- 23日 日詰かじ町さんさ踊り、町文化財認定
- 25日 水道事業所、湯水対策本部を設置
- 31日 紫波町図書館オープン
- 26日 第4回町民劇場開催
- 11日 水分夏まつり
- 9日 国体準備委員会発足
- 3日 KB紫波郡選抜全国大会へ
- 1日 全国高等学校総合体育大会で紫波総合高校自転車競技部の藤根俊貴選手が優勝

8月

- 28日 町と紫波町水道協同組合、「災害時非常時における応急復旧工事に関する協定」締結
- 26日 一里坂の松伐採
- 12日 赤沢地区創造会議開始
- 11日 長岡ゆめあかり開催



おいしいお餅 あふれる笑顔

なかよしひろば
餅つき会の様子
(今年1月)

ヒメノモチ生産量日本一の町

探訪 わがまちふるさと
紫波ネット

今年も実りの秋が過ぎ、町内各地域では、米、野菜、果物など、たくさんさんの農作物が収穫されました。中でも、町の特産、もち米「ヒメノモチ」は、町内全域で作られており、その生産量は市町村別で全国第1位です。

もち米は、これから迎える正月には欠かせないお餅の原料です。町内では、もち米はもちろん、炊き込みご飯や餅菓子などにも加工され、年中、産直などに並べられています。

また、町内では、さまざまなイベントで、餅まきや餅つき、餅ふるまいが行われており、皆さんのおいしい笑顔があふれています。

今月は、町の食材「もち米」の魅力について、たっぷりお届けします。

町の もち米 プロフィール

Q町内では、どのくらいのもち米が作られているの？

A平成24年中に、町内から出荷されたもち米は7888トン。これは昨年よりも7.3%多い量です。(農協「24年産米 買入実績・進捗率」参考)

Qどんなもち米が作られているの？

A「ヒメノモチ」「もち美人」「こがねもち」などの品種が育てられています。中でも寒さと病気に強く、白さとつや、滑らかな食感が特徴のヒメノモチが、町内で一番多く作られており、品質の良さは全国から定評があります。



たわわに実るもち米の稲穂



水田でもち米づくりの指導にあたる鎌田さん(右端)と赤石農協もち米部会の皆さん(提供: JAIいわて中央)

こうしてもち米生産は始まった

○ヒメノモチ誕生 赤石農協もち米部会設立

紫波町で、本格的にもち米が生産されるようになったのは、昭和48年のこと。昭和47年に品種改良により「ヒメノモチ」が誕生したことから、翌年から赤石地区の鎌田三郎さんが栽培を始めました。その年に収穫された米が、収穫量、品質ともに良いものだったため、赤石地区の104戸の農家が「赤石農協もち米部会」を設立。大規模なヒメノモチ栽培が始まりました。

○ヒメノモチ種子の生産を開始

平成2年には、県からの要望を受け、集団でもち米生産を行う赤石地区で、ヒメノモチ種子の生産が開始。全国で初めての、火力を使用しない「常温定湿乾燥方式」のもち種子専用の種子生産センターも導入されました。

○冷害を乗り越え全国に供給

その後、平成5年に起きた大冷害で大きな被害も受けましたが、それを乗り越えた町のもち米は、全国各地に供給され、今日もたくさんさんの家庭にうれしい笑顔を届けています。

町に広がったもち米づくり

オガールエリアが
約134個分!!

町の面積 2万3903^{ヘクタール}

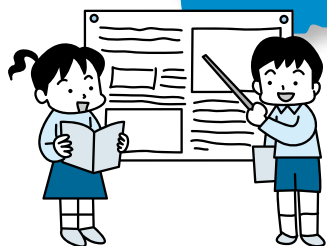
○もち米水田の総面積 1432^{ヘクタール}

町内水田の54.7%がもち米水田。
(転作田や飼料用水田を除く)
志和地区561^{ヘクタール}、赤石地区365^{ヘクタール}、
水分地区272^{ヘクタール}、彦部地区133^{ヘクタール}

○もち米生産者 275人

○もち米の品種

ヒメノモチ (1061^{ヘクタール})
もち美人 (324^{ヘクタール})
こがねもち (47^{ヘクタール})
※作られているもち米の
74%がヒメノモチ



このほかにも、町内全域で栽培されています。





10月に行われた産業まつりでの華やかな舞い

インタビュー

生産者として、

餅の食文化を伝えていきたい

「もちモチ王国紫波ひめ隊」は、全国有数のもち米生産地である紫波町を外にPRしていくため、町農業振興協議会の生活改善部会、農協、町が中心となって、平成10年に結成しました。司会、おはやし隊、踊り手、つき手、えんどり、調理隊で構成されており、全国各地のイベントや個人のお祝い事など、毎年40回以上の出張活動をしています。

結成以来、北は北海道から南は沖縄まで行きましたが、「おいしい」と言ってもらえたり、喜ばれたりすることがやはり一番うれしいですね。最近では、復興支援活動として、沿岸の地域で活動する機会もあり、涙を流して喜んで

くださるお客さんがいらっしやるのを見て、来て良かったと思いました。

もち米は、お餅に限らず、まぜご飯やお赤飯などにして食べることができる食材です。もち米の生産者として、餅の食文化を伝えることや、紫波ひめ隊の活動を発信し続けていくことは大切なことだと思いますので、これからも絶やすことなく活動していきたいです。

また、紫波町にお住まいの人で、JA女性部に加入している人であれば、どなたでも紫波ひめ隊に入ることができまますので、踊りの好きな人や若い人にはぜひ入っていただき、一緒に活動していきたいですね。



もちモチ王国紫波ひめ隊 隊長 熊谷富民子さん

餅の栄養



餅には、運動中のエネルギーになる糖質(炭水化物)がたくさん含まれています。糖質は、持久力や瞬発力、筋力が必要なスポーツに欠かせない栄養。食べやすく、手軽に栄養が取れる餅は、試合前などの栄養補給にも適した食材なのです。

餅まき豆知識

餅まきの始まりは、お家を新築するときに行う「上棟祭」の儀式「散餅銭」だと言われています。上棟式は、「建前たてまえ」とも呼ばれ、家の基本的な造り(柱や棟など)が



完成したことをお祝いし、その後の工事の安全と、完成後の建物の安全を祈願するお祭りです。散餅銭の儀式には、餅や銭をまくことで、災いを除く意味があります。

体験発表

東京でもち米販売体験 紫波三中生がフォーラムで発表

毎年、町内の各小中学校では、さまざまな農業体験が行われていきます。そのうち、紫波第三中学校（藤原美智雄校長）では、2年生が米作りに取り組み、田植え、草取り、稲刈り、修学旅行先での米販売、3年生への合格餅作りを体験します。情報交流館で11月18日に行われた食育フォーラムでは、同校の生徒4人が、この一年間の体験を発表しました。

発表では、プロジェクト（映写機）で写真などを映しながら、草刈りの際に、苗と雑草やヒエの違いを見分けるのが難しかったことや、稲刈りで、刈った稲を特殊な結び方で

固く結ぶのに苦労したことなどを説明。

また、修学旅行先の東京銀座にある「いわて銀河プラザ」



で、餅つきや試食、呼び込みやレジ係などを行い、米の販売体験をしたことについて「たくさんのお客さまが、お店を出るときに、笑顔でお米を手に入れているのを見て、今までの大変さが一瞬にして報われた気持ちになりました」と感想を述べ、米作りの醍醐味を感じた様子でした。



紫波第三中学校
2年 佐藤 岳君

僕は、東京での販売で、呼び込みを体験しました。お客さんの中には「毎年来ているよ」という人がいたり、「お米、買ったよ」「ありがとうね」と言ってもらえたりして、すごくうれしかったです。米作り体験を通して、米を作ることには簡単ではないと感じましたが、お客さんに喜んでもらうことができ、作って良かったと思いました。

食の匠に 聞きました

昔は何かと お餅を食べて いました



食の匠 細川 玲子さん

5月のこどもの日は草餅、6、7月には、笹に白いままのお餅を巻いた「笹餅」を作って、関東の親戚の家に送ったことを覚えています。お盆にはお赤飯、9月の十五夜にはあんこ餅、くるみ餅、お供え餅を作りました。収穫の秋には、「秋餅」とも言われますが、採れたての新米でお餅を作って、みんなで食べました。2月の旧正月には、わらで作った入れ物の中に大きなお餅を入れ、寒ざらしにしたことを覚えています。そのお餅は、春になってから、農作業の小屋（おやつ）として持ち歩いて食べたものです。



大きな声を出して
呼び込みをした販
売体験（11月）



すべて手作業で
行った稲刈り体験
（9月）

町|内|餅|め|ぐ|り|マ|ッ|プ

町には、さまざまな餅製品を取り扱うお店や餅に関するイベント・行事が各地区にあります。
このお餅マップを片手に、あなたも楽しい餅めぐりの旅に出かけてみませんか。



甘味処高福

町内産ヒメノモチを使用したお汁粉やもち3点セットなど、和風スイーツが人気のお店です。
☎672-2250



山屋地区③③



小屋ハウス

町内産1等米を使用し、きねつき製法にこだわったコシのある餅が自慢。イベントなどでは「お茶もち」が大人気です。☎672-6080



レストラン果里ん亭

ハムカツの中に小屋ハウスで作られた餅が入った「紫波もちりハムカツ」が食べられます。☎671-1300



レストランぶどうの樹

佐比内地区のもち米から作られた餅も並ぶバイキング(10~5月に月1回開催)が大人気。次回開催は12月21日(金) ☎674-2299



紫波ふる里センター②⑨③③①★
レストランぶどうの樹

紫波ふる里センター

(ふる里加工施設組合餅菓子部門)

ぶどう餅やよもぎ餅など、地域の食材で作られた餅が自慢。ブドウの収穫時期には、餅のあんの中にブドウの果肉が入ります。☎674-2757



こんなにあるよ！ お餅イベント

平成23年12月から平成24年11月
までの1年間に町内で行われた餅に関する行事を調
べました。(取材で分かったイベントのみ記載)

	イベント名	内容	開催月	場所
日詰地区	①フルーツの里まつり	餅まき	9月	紫波マルシェ
	②産業まつり	餅ふるまい 餅まき 8000個の餅まきと、紫波ひめ隊による6升の餅つき。	10月	サン・ビレッジ紫波
	③さざんか祭	餅まき	11月	青少年ホーム
赤石地区	④子育てボランティア なかよしひろば	餅つき体験	1月	赤石公民館
	⑤赤石夏祭り	餅まき	8月	赤石公民館
	⑥赤石小学校収穫祭	餅まき	11月	赤石小学校
古館地区	⑦城山桜まつり	餅ふるまい	4月	城山公園
	⑧フルーツの里まつり	餅ふるまい 餅まき お茶もち販売	9月	古館グリーンハウス・ 小昼ハウス
	⑨子育てボランティア ひよこひろば300回記念	餅まき	10月	古館ふれあいホール
水分地区	⑩ラ・フランス温泉館オール ナイト営業～年始イベント	餅ふるまい	年末 年始	ラ・フランス温泉館
	⑪紫波冬まつり	餅ふるまい	1月	ラ・フランス温泉館
	⑫陣ヶ岡あじさいまつり	餅まき	7月	陣ヶ岡歴史公園(蜂神社)
	⑬フルーツの里まつり	餅まき	9月	あづまね産直センター
	⑭フルーツの里まつり	餅まき	9月	紫波農園
	⑮あづまねまつり	餅つき体験 餅ふるまい 餅まき どちらも1俵分のもち米を使用。餅つきは、 15基の臼を使用して2回餅つき。	9月	ホテル湯楽々
	⑯水分公民館まつり	餅まき	10月	水分公民館
	⑰武田家土壁落成祝賀会	餅ふるまい	10月	武田家住宅
	⑱フルーツの里まつり	餅つき体験 餅ふるまい 餅まき	9月	産直あぐり志和
	⑲片寄小学校感謝祭	餅まき	10月	片寄小学校
彦部地区	⑳彦部公民館まつり	餅ふるまい	2月	彦部公民館
	㉑フルーツの里まつり	餅まき	9月	彦部産直楽々
	㉒フルーツの里まつり	餅ふるまい 餅まき	9月	産直センター大巻
	㉓野村胡堂・あらえびす 記念館キッズフェスティバル	餅ふるまい	9月	野村胡堂・あらえびす 記念館
	㉔コスモスまつり	餅ふるまい	10月	彦部産直楽々
	㉕彦部児童館収穫祭	餅つき体験	10月	彦部児童館
	㉖星山小収穫祭	餅つき体験 餅ふるまい	11月	星山小学校
赤沢地区	㉗フルーツの里まつり	餅つき体験 餅ふるまい 餅まき	9月	産直センターあかさわ
	㉘赤沢小学校祖父母学級	餅つき体験	11月	赤沢小学校
佐比内地区	㉙ふる里センター「元氣市」	餅まき	6月	紫波ふる里センター
	㉚フルーツの里まつり	餅まき	9月	紫波ふる里センター
	㉛秋の大収穫祭	餅ふるまい	10月	紫波ふる里センター
長岡地区	㉜みずぎ団子作り	餅つき体験	1月	長岡公民館
	㉝山屋ミズバショウまつり	餅まき	5月	山屋地区
	㉞フルーツの里まつり	餅まき	9月	ルート396長岡



めんこいもちセンター (農事組合法人 水分農産)

自家製のもち米を使用した
大福や切り餅などを受注生
産。冬期間は、あづまね産直
センターやラ・フランス温泉
館にも出品しています。
☎673-6443



産直あぐり志和

いちご、ブルーベリー、コーヒー大福
など、地元の皆さん手作りの個性豊か
な餅が並びます。現在はクリやクルミ
が入った秋限定の餅も販売中。
☎673-7684

【取材を終えて】
「餅まき用の餅はすべて組
合員で分担して作っているか
ら、形も色もさまざまなんだ
よ」とお聞きしたのは、今年の
フルーツの里まつりでのこと。
餅まきの時間はあつという間
ですが、一個一個の餅の背
景には、地域の皆さんの丁寧
な手作業があるのだと知りま
した。同様に、町内で作られて
いるもち米やお餅はすべて、生
産者の皆さんが手間と愛情を
込めて作ったものです。生産者
の皆さんと自然の恵みに感謝
して、来年のお正月を迎えた
いものですね。(小倉)

高橋克彦名誉館長×内館牧子さん

特別対談「創作ということ」

NPO法人野村胡堂・あらえびす記念館協力会（澤口たまみ理事長）は10月27日、野村胡堂生誕130年を記念し、野村胡堂・あらえびす記念館で同館名誉館長の高橋克彦氏と脚本家で作家の内館牧子氏の特別対談を行いました。テーマは「創作ということ」。

130人の来場者を前に、お二人が繰り出した楽しいトークの様子をお伝えします。

文士劇の後に臨死体験

高橋 内館さんは、今年も盛岡文士劇に出てくださることになっているんですけど、今日は講演に合わせて、稽古したわけですよ。

内館 看板女優なものですから。（場内爆笑と拍手）

高橋 もうすごい役ですから。金貸しの業突く張りのばあで、金は煮付けにするほどあるみたいな。（場内大爆笑）

内館 道又さんが考えたセリフはひどいですよね。「あいつだつて女だらう」とか。

高橋 でも好きでしょう。そういう役も大好き。（場内笑い）

内館 あの後（平成20年12月）、入院する羽目になったんだけど。あの時の話をいいですか。

内館 文士劇の打ち上げで、乾杯直後に、



高橋克彦（作家、野村胡堂・あらえびす記念館名誉館長）昭和22年釜石市生まれ。昭和33年父親が紫波町に個人病院を開業し上平沢小学校に転学。岩手高等学校、早稲田大学商学部卒。昭和58年「写楽殺人事件」で第29回江戸川乱歩賞を受賞し文壇デビュー、第106回直木賞ほか多数受賞、NHK大河ドラマ「炎立つ」、「北条時宗」の原作執筆など。

一杯も飲まずに具合が悪くなって倒れちゃったの。たまたま同席していた克彦さんの弟さんがお医者様で、応急処置が良くて「何て運のいいやつだ」とみんなに言われたんです。

高橋 結局、何日も意識が戻らなかったんですよ。

すけど、テレビはそうはいかないんですよ。きちんと原稿を渡さないと困る人がものすごく出てくるんです。俳優さん、セットの保管料、エキストラ。そうなるやつぱり、きちんとちゃんと書きまますね。高橋さん違いますか。（場内から笑い）

高橋 僕はもう、ものすごい死にそうなの催促がないと書かないですね。（場内爆笑）「我が社は高橋さんと心中する」みたいなね、腹の探り合いですよ。

内館 私は10日締め切りだと、だいたい4日ごろにはできてるの。脚本家はシナリオを書くのが仕事。でも、シナリオっていうのは、小説と全然違って文章力がいらんんです。

高橋 いやいや、そんなことないでしょ。

内館 セリフは大事ですけど、例えば、「シーン／あらえびす記念館の二室／高橋克彦35歳／内館牧子、ちよつと若くしよう25歳（場内爆笑）／丸テーブルを挟んで話している／会場には150人ほどのお客が入っている」これ「ト書き」と言っている状況が分かれればいいんですから、全然文章力いらんんですよ。次にセリフが来るんですよ。例えば、高橋「では、ただ今から始めます」／内館「今日のテーマは何ですか」／高橋「えーっと」／内館「忘れたんですか」（場内笑い）／内館「やだ、何それ」

これだけで1ページくらい書けちゃうわけですよ。結局、私が書いた台本をディレクターが見てどう撮るかということ

脚本家と小説家の違いは

高橋 仕事の性質上、書く時間って不規則じゃないですか。

内館 私は橋田壽賀子さんのところに通っていたときがあって、その時「朝起きて、昼書いて、夜は寝なさい」と言われて、それを割と守っていたんです。

高橋 でも、ひらめいて時間と関係ないから、きちんと朝何時から何時までという仕事じゃないような気がするけど。

内館 小説だと、今年の春に出す約束が再来年になっても「ゴメンゴメン、頑張ってる」とか言って言えればいいかなって思うんで



内館牧子 (脚本家、作家)

昭和23年秋田市生まれ(父は盛岡市出身)。東京都立田園調布高等学校、武蔵野美術大学造形学部基礎デザイン学科卒。三菱重工業横浜製作所を経て、昭和62年脚本家デビュー。代表作は、NHK連続テレビ小説『ひらり』、『私の青空』、大河ドラマ『毛利元就』など。元日本相撲協会横綱審議委員。

内館 あとは読み手の想像がバツと膨らんでくれるでしょう。映像の場合は限定されちゃうわけですね。SF映画とかが

高橋 まあ、5万人の戦いでも書けるわけですからね。

内館 なんかもまだ、この仕事をしているのがちよつと信じられない時がありますよ。

高橋 そこが内館牧子の魅力かもしれないね。そういうところはみんな分かってるんですよ。朝青龍とケンカだけしてるんじゃないって。

(場内爆笑)

あつという間に時間が過ぎてしまいました。なんかものを創る秘密に入り込んだような。私と内館さんの差を見せつけられたような。

(場内爆笑) 今日の本当にありがとうございました。

内館 ありがとうございます。

ました。(場内拍手)

小説を書くときの楽しみは？

が勝負なんですね。小説と違って色んな人の手が入っている分、やっぱり相当時間はかかるし、きちんと出さないとダメだつてことは植え付けられていますよね。

ものを創るって面白い

なかなかうまくいかないのは、みんなが思っているイメージより、スケールがちっちゃいんだと思いますよね。

内館 ものを創るっていうのは、すごく面白いですよ。例えば、私の書いたセリフを、渡辺謙さんとかが言っているわけですよ。これはすごいうれしいですね。

内館 小説で良かったのは、どこにでも飛べるということ。映像でやろうとすると、すぐお金がかかるし、セットもあるし、大変なんですけれども、小説の場合はほとんどん書けますよね。

高橋 初心を忘れない人なんですね。あの程度長くやっていると当たり前のことじゃないですか。俺なんかもう、新しい本が届いたって何の感激もないですよ。そういう風に初心が残ってる人っていうのは、素晴らしいですよ。

内館 あとは読み手の想像がバツと膨らんでくれるでしょう。映像の場合は限定されちゃうわけですね。SF映画とかが

高橋 まあ、5万人の戦いでも書けるわけですからね。

内館 なんかもまだ、この仕事をしているのがちよつと信じられない時がありますよ。

高橋 そこが内館牧子の魅力かもしれないね。そういうところはみんな分かってるんですよ。朝青龍とケンカだけしてるんじゃないって。

(場内爆笑)

あつという間に時間が過ぎてしまいました。なんかものを創る秘密に入り込んだような。私と内館さんの差を見せつけられたような。

(場内爆笑) 今日の本当にありがとうございました。

内館 ありがとうございます。

ました。(場内拍手)

色紙プレゼント

高橋克彦さんと内館牧子さんが寄せ書きしたサイン色紙を抽選で2人にプレゼントします。郵便はがきに住所、氏名、年齢、電話番号、本紙の感想を添え、1月11日消印までにご応募ください。(当選者は2月号で発表)

◆応募先 〒028-13392 紫波町役場『紫波ネット』

色紙プレゼント係まで



内館牧子さん

インタビュー



高橋克彦さん

紫波町には初めて訪れましたが、きれいな町ですね。360度山に囲まれているような景色で、日本の原風景のような原っぱや川が残っていて、いいところだなあと思いました。もちろん銭形平次は、ずっと読んでいましたし、私の父が昔の盛岡中学の出身で胡堂の後輩だったので、偉いもの書きがいっぱい出ているって自慢していましたね。私も岩手県民の血が半分流れていることがすごく意識の中にありますので、岩手の皆さん、紫波町の皆さん、とにかくここはすごい古里なんだと思って、ぜひプライドを持って、外にアピールしてほしいと思いますね。ワインも含めて。

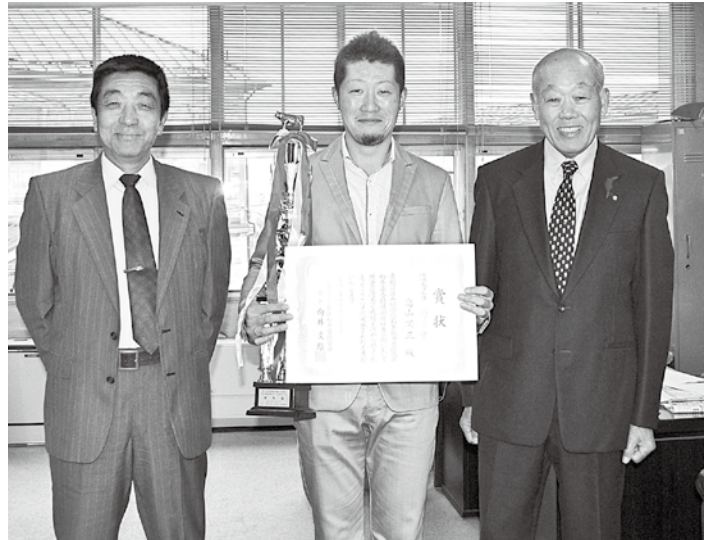
内館さんとは長い付き合いですが、ものを創るという我々の根本的な話については、話し合ったことがなかったので、内館さんがもの創りに誠実に取り組んでいることや初心を忘れていないということを聞いて、多々反省するところもありました。内館さんがたくさんの人々に好かれている理由というものに、あらためて気付かされました。対談前に内館さんがこの記念館を見学する機会が持てたことは、名誉館長としてありがたかったです。まだ企画段階ですが、胡堂さんの生涯や魅力のよくなものをまとめた本を作り、その中で、完結していない『銭形平次捕物控』の最後の話を書いてみたいと思っています。いわゆるエンディングになるような話です。

和牛審査競技で 全国優秀賞 片寄の畠山さん

第10回全国和牛能力共進会が長崎県佐世保市で10月25日から29日までの5日間開催され、27日に行われた和牛審査競技会に、県代表として出場した片寄地区の畠山満正さんが、次席に当たる優秀賞の成績を収め、報告のため11月6日、町長室を訪れました。

5年に一度開催される同大会は、和牛改良の成果を競う「種牛の部」と肉質を競う「肉牛の部」に全国から約500頭が出品される祭典で、和牛のオリンピックとも呼ばれています。

畠山さんが出場した和牛審査競技



左からJAIいわて中央畜産部会長の吉田剛さん、受賞した畠山満正さん、藤原町長

会は、黒毛和種の繁殖雌牛4頭を比較し、目利きとしての優劣を競う大会。後継者、女性、高校生の3部門に75人が出場する中、畠山さんは後継者の部で、優秀賞を獲得しました。幼少のころから父親と一緒に子牛市場や食肉加工施設を訪れていたため、いい牛を安く買う目が鍛えられたと言います。就農3年目につかんだ栄冠に「最優秀を目指していたので悔しい思いが強いです。5年後にはもっと大きいトロフィーを持って帰ります」と意欲的に語っていました。

老人クラブ 3団体が 全国表彰

全国老人クラブ連合会「活動賞」の伝達式は、10月11日に奥州市Zホールで開催された第44回岩手県老人クラブ大会で行われ、県内4団体のうち、当町の3団体が表彰されました。受賞した赤石地区老人クラブ連合会（畑山政雄会長、会員425人）はスポーツ活動や芸能大会などの仲間作り活動が認められ、上平沢寿会（鷹鷲清人会長、会員88人）は河川敷を整備しグラウンドゴルフを通じた健康づくり活動が、紫波町老人クラブ連合会女性部（藤原艶子部会長、部役員20人）は震災被災地に日用品や手作り帽子などを届けたボランティア活動が認められました。赤石地区老人クラブ連合会の3人は11月6日、受賞の報告に町長室を訪れ、会員が一致協力してきた結果です。今後も地域が一体となって長生きしてもらえようようにしたい」と喜びを語っていました。



11月22日に赤石公民館で行われたしめ縄づくりの様子。志和古稲荷神社の神職阿部永晃さんから教わりながら、約20人が挑戦しました



藤原町長に報告した右から赤石地区老人クラブ連合会畑山政雄会長、幅野善次郎副会長、赤石公民館佐藤雄一館長

伝統の舞い80周年 星山神楽が記念大祭



小学生5人による軽快な三番叟(さんばそう)の舞い

星山神楽伝承80周年記念神楽大祭は11月3日、星山小学校体育館で行われました。地域住民など200人余りが訪れ、地域で育んできた伝統の舞いと、客演として花を添えた大償、土沢、千刈田の神楽を楽しみました。星山神楽は、昭和6年に花巻市大償神楽に弟子入りし、翌年、地元の百澤神社に奉納したのが始まり。それから80年、この日は総勢約50人の踊り手による12種の舞いを披露しました。「今後も後継者を育てながら末永く続けていきたい」と、保存会の阿部王洋会長。鶏舞を演じた紫波第二中学校1年生の高橋舞桜さんは「たくさんの方が来ていて緊張しましたが楽しかったです。いつもより大きく踊れました。これからも町に住み続けて、踊り続けたいです」と笑顔でした。

来館者25万人 胡堂を伝え17年

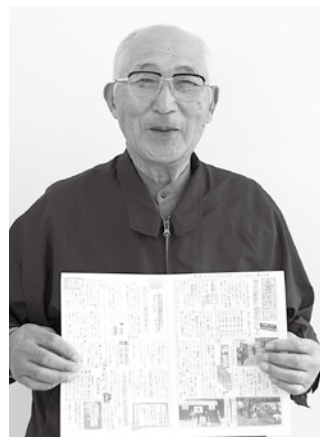
野村胡堂・あらえびす記念館の来館者が10月3日、25万人に達し、25万人目に来館した埼玉県在住の藤居隆夫さんに、ラ・フランス温泉館入浴券や自園自醸ワインなどの記念品が贈られました。

25万人目の藤居さんは「バイク旅行で10年前から毎年のように訪れています。館内の落ち着いた雰囲気がいいですね。胡堂には詳しくなかったのですが、今では、いつもSPレコードの復刻CDを聞いていますよ。今日は突然のことで驚きました」と終始笑顔。同記念館は、平成7年6月に開館し、17年4カ月で25万人に達成しました。



藤原町長から記念品を受け取る藤居さん(左)

手書き新聞 「長寿だより」が 200号達成



「長寿だより」200号を手にした石杜さん

紫波・佐比内地区老人クラブ連合会長を務める石杜祥夫さん(81)が発行する「長寿だより」が、11月号で創刊200号を迎えました。「活動に参加していない会員にも出来事をお知らせしたい」と石杜さんが平成8年に発行を始め、以来16年半の間、毎月発行されてきました。「全部取っただけで、今月はまだです」と言われたりすることが、無言の励みになっています。次世代にも引き継いでいければ」と石杜さん。新コーナー案など、今後が楽しみなお話も聞かせてくださいました。



食育の大切さ再認識 活動発表と講演会 ～食育推進フォーラム～

町は11月18日、町の皆さんにもっと食育に関心を持ってもらおうと、情報交流館で食育推進フォーラムを開催しました。大スタジオには約150人が訪れ、食育活動の事例発表や講演に耳を傾けました。講演会では、テレビリポーターでおなじみの千葉星子さんが、子育てをしながらの弁当作りのことや、食を通じて母親から元気をもらったエピソードなどを話しました。また、オープニングでは、食の匠細川玲子さんと食育パートナー小澤由香里さんが作った、町産食材を使ったおやつが振る舞われ、彦部児童館の児童たちによる元気な銭形平次音頭が披露されました。



志和地区の新里哲之さんは、子どもたちの農業体験活動について発表



町産食材を使ったお菓子が配られました



テレビでおなじみの千葉星子さんが講演

日詔公民館 「わんぱくまつり」に栄誉



11月20・21日の両日に日詔小学校で開催された第17回「わんぱくまつり」の様子。78人の児童たちが橋本善太や卵の栄養などについて学習しました



「歴代の皆さんのおかげです」と堀内憲一館長（左）と高橋早由指導員

日詔公民館は11月19日、岩手県食育推進県民大会で、食育推進貢献者表彰を受賞しました。平成6年から、同館と日詔地区先人顕彰会、町が一体となって開催している「わんぱくまつり」の取り組みが評価されたものです。1年に365個の卵を産む鶏を開発した日詔出身の名誉町民、橋本善太を顕彰し、食事作りに対する興味・関心を深めることを目的に、毎年、日詔小学校の3年生に卵料理作りを体験させています。

子どもの居場所づくり 赤石でお楽しみ会

赤石こどもクラブは11月23日、年に一度のお楽しみ会を赤石公民館で開催しました。約50人の親子が参加し、木工や手芸、お茶、生け花、縄跳び、おやつ作りの各コーナーを体験。ボランティアで関わる地域の人からは「子どもたちの喜ぶ顔が一番うれしいですね」と笑顔がこぼれていました。同クラブは、子どもの居場所と学習機会を提供するため、国庫補助事業として開設され、土曜日などに赤石小学校の図書室で、地域の皆さんの協力に興味講座やお楽しみ会を開催しています。この事業は、日詔子ども教室（中央公民館）や古館子ども教室（古館小学校）、さびりクラブ（NPO法人紫波さびり）でも同様に行われています。



児童たちが大豆から手作りした「こどもクラブみそ」のみそ汁は大人気

水分で親子 クッキング 教室



へちまこ団子づくりを楽しむ子どもたち

水分児童館（高橋智雅子館長）と水分公民館は11月1日、親子クッキング教室を開催し、19人の児童とその保護者が伝統料理づくりに挑戦しました。紫水会の皆さんに教わりながら作ったのは、へちまこ団子汁とがんづきです。児童らが育てたサツマイモのほか、地場産食材の数々が使用されました。完成した料理は、講師を務めた紫水会の皆さんと一緒いただき、佐藤藍佳（あいな）ちゃんは「やわらかくておいしい」とうれしそうにお団子を味わっていました。

豊かな公が息づくまち

もつと町が好きになる情報

一人一人が幸せに暮らせるように男女共同参画社会

町が目指す「環境と福祉のまち」は、豊かな自然のもとで、老若男女を問わず、一人一人が幸福であることを思い描いています。こうした社会の実現には「男女共同参画」の視点がとても大事です。

町は、平成16年に、男女共同参画社会の実現に向けた計画「紫あ波せあつぷるプラン」男と女が手を取り合う豊かな未来のために「を定め、誰もが幸せに暮らせるまちづくりに取り組んでいます。

「紫波町男女共同参画推進計画」

紫あ波せあつぷるプラン

基本目標と共に、計画の考え方や推進体制などを集約しています。

基本目標

「男女が共に参画するまちづくり」

「男女が共に支えあう安心のまちづくり」

「男女が共に輝く元気なまちづくり」

「男女がお互いを尊重するまちづくり」



社会的立場や日常生活の役割など、性別による不利益を感じる場面は、皆さんの周りにもありませんか。

ライフワーク・バランス（仕事と生活の調和）やDV（親しい男女間の暴力）などが問題になっている中、男女それぞれが、お互いの役割を認め合い、思いやることで、少しずつ幸福な社会が実現されていくと考えられます。

町は、男女共同参画社会の総合的な推進を図るため、平成26年度スタートの「第二次男女共同参画推進計画」を市民参加で策定していきます。

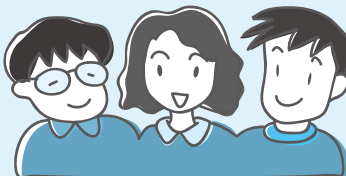
私たちが推進しています

○男女共同参画推進委員会

男女共同参画社会づくりに識見のある人、関係機関が推薦する人、関心を持つ市民によって構成されており、計画推進のための助言や評価をします。現在の委員数は11人。11月21日に行われた会議では、さまざまな分野における性別による課題が情報交換されました。

○男女共同参画サポーター（岩手県知事認定）

県が主催する養成講座を修了し、知識や経験を地域活動などに生かしながら男女共同参画社会を推進していきます。町内には38人の認定者がいます。



意識調査の内容を検討する推進委員の皆さん

男女共同参画社会づくりのための意識調査

現在のあつぷるプランは、平成25年度までの計画です。次期計画の基礎資料とするため、12月にアンケートによる意識調査を実施します。町内20歳以上の無作為に選んだ男女2,000人にアンケート用紙を送付いたしますので、お手元に届きましたならば、記入後、ポストに投かんをお願いします。



※男女共同参画社会とは

男女が社会の対等な構成員として自らの意思によって社会のあらゆる分野における活動に参画する機会が確保され、もって男女が均等に政治的、経済的、社会的及び文化的利益を享受することができ、かつ、共に責任を担うべき社会をいう。（男女共同参画社会基本法第2条）

■問合せ 企画課 協働支援室 ☎(072)6884

町内の「市民活動」「地域コミュニティ」町の施策への市民参加」など、毎月、協働のまちづくりの情報をお伝えします。

福祉の考え方を生かし 紫波高で交流会

紫波総合高校福祉健康系列の3年生23人が11月6日、福祉施設の利用者や地域の皆さんを学校に招いて、会食や手芸活動で交流しました。福祉現場で実習を重ねた生徒たちが「もっと福祉施設の活動を知ってもらいたい」との思いから企画。「皆さんが楽しめるようにコミュニケーションの仕方に気を付けました」とリーダーの菊池史華さん。参加した泉館ハツエさんは「色んな方々とお話しできて楽しかったです」と笑顔でした。



和やかな会話と笑顔があふれていました

野菜を被災地へ ボランティアひまわり

ボランティアサークルひまわりの19人は11月9日、有志が提供した野菜や果物を2トントラックに積み込み、被災地の陸前高田市に届けました。そのうち2千本のネギは、片寄地区の鷹嘴充夫さんの家で収穫されたもの。震災後、陸前高田市から日詰地区に避難し、ひまわりの活動に参加してきた西條嘉代子さんは「塩害で使えなくなった畑もあり、食べ物貴重。支援はともありがたいです」と故郷への支援を感謝していました。



作業をした皆さんの温かい気持ちも積み込まれていくようでした

地域で支えていく介護 しわ介護の日



認知症について〇×クイズで学ぶ来場者たち

町は11月8日の「しわ介護の日」に、ナックスホールで講演会と相談会を開きました。講師の認知症介護研究・研修仙台センター長加藤伸司氏は「介護には患者と家族、両方のケアが必要。地域の人が認知症を正しく理解して手を差し伸べることで、家族は一人で抱え込まず、助けてもらいながら、上手に手を抜くことが大切」と説明し、約120人の来場者が認知症への理解を深めました。

生産者と一緒に もちもち牛を 味わう

「いい肉の日」

町は11月29日、町内全小中学校の学校給食3250食に、もちもち牛を使用したすき焼き風煮を提供しました。日詰小学校5年生のクラスには、生産者4人が訪れ、児童と一緒に給食を味わいました。



「軟らかくておいしいね」

実際に使えますか？ 古館公で避難所開設訓練

古館公民館は11月14日、町内で初めて公民館主催の避難所開設訓練を実施しました。社会福祉協議会の福祉交流会参加者など約30人が参加し、今年、各公民館に配備された発電機を、停電時と同じ条件で使用。ガソリンの取扱方法や、発電機でどれだけの電化製品を使用できるか試しました。また、ビニール袋を使った炊飯体験も行われ、訓練後には、試食しながら改善点が話し合われました。



発電機の操作を確認

県中総体ラグビーで 一中が二連覇！



町長に報告する 左から手束君、中川君、野田監督

紫波第一中学校のラグビー部は11月15日、ゲームキャプテンを務めた中川亮君と主将の手束伊吹君、野田満哉監督、岩泉康喜校長が町長室を訪れ、11月5日に行われた県中総体の優勝報告をしました。県選抜に選ばれ、11月10、11の両日に行われた東日本中学生ラグビーフットボール大会スクールの部にも出場した中川君と手束君は「目標は花園に出ること」と目を輝かせていました。

ピカリン農園の 収穫祭 佐比内・教育振興運動



子どもたちもそば打ちに挑戦

佐比内地区教育振興運動実践協議会（山下研悦会長）と佐比内小学校PTA（清水昌次会長）は11月25日、佐比内公民館で合同収穫祭を行いました。小学1年生から6年生までの親子と地域住民ら約70人が参加し、ピカリン農園で子どもたちが育てたソバとサツマイモを使って、手打ちそばやサツマイモのヨーグルト和えなどを調理して会食しました。3年生の福山もえさんは「みんなと一緒に料理をして楽しかった」と笑顔を見せていました。

町の文化に触れて 町芸術祭



展示作品に見入る来場者たち

町芸術祭の展示部門は11月2日から4日まで、中央公民館で開かれ、延べ1355人が訪れました。絵画や書道のほか、文芸や各種工芸など幅広い作品が全部で914点展示され、スポーツイベントとして楽器演奏なども行われました。花巻市から訪れた小松かつ子さんは「どの作品も素晴らしいと思います。私も手編みを始めようかなと思いました」と感性を刺激された様子でした。



凜とした空気の中で輝くシャンパンゴールドの明かり

オガールプラザ の冬を彩る イルミネーション

オガールプラザで11月29日、イルミネーション点灯式が行われました。東広場の12本の木々に毎日夜10時まで点灯されます。

おやつを楽しく 上手に食べましょう!



子どものおやつは3回の食事です。十分に摂れない栄養を補ってください。また、おやつは家族やお友達との時間を楽しくしてくれます。

しかし、食べ方を間違えると、3度の食事が食べられなくなったり、太りすぎたり、虫歯になったりと悪い影響ももたらします。平成23年度紫波町3歳児健康診査の結果を見ると、28・4%の子どもに虫歯があり、約20人に1人の割合で太り気味の子どもがいました。子どもに身につけた生活習慣の基礎は、大人になってもなかなか変えられないもの。また、お子さんだけで直すことも難しいものです。家族みんなでお子さんのおやつについて見直してみよう。

おやつはいつ食べる?

1歳前後になると、授乳回数が減って1日3回の食事を中心となります。



3回の食事がしっかりと食べられるように、食事と食事の間隔が5〜6時間空くようにおやつ時間を決めましょう。

おやつ時間を決めずにだらだらと食べると、口の中に糖分が長い時間とどまるため、虫歯菌が元気になって歯を溶かします。また、アメやチョコレート、ジュースなどは糖分が多く、口に入っている時間も長いので、歯に汚れが付きやすく、虫歯になる危険性が高くなります。

どんなおやつがいいのかな?

本年度の紫波町3歳児健康診査のアンケート結果では、ジュースや乳酸飲料などの甘い飲み物や、チョコレートやアメなどの甘いお菓子を週に3回以上飲んだり食べたりしている子どもが7割以上いることが分かりました。

おやつを選ぶ際のポイント

1. 糖分のとりすぎに注意!

チョコレートやアメ、アイスクリームなどのお菓子、ジュースや乳酸飲料には糖分がたっぷり。子どもの1日の糖分摂取量の目安は約20gです。保健センターには、お菓子やジュースに実際どのくらいの糖分が入っているのか分かる模型がありますので、健診などで保健センターを訪れた際に確認できます。

2. 脂肪の多いものは控えめに!

ポテトチップスやフライドポテトの食べすぎに注意しましょう。

3. 塩分のとりすぎにもご注意ください!

幼児期に濃い味に慣れると、大人になつてから薄味に戻すことは難しいものです。塩分のとりすぎは、高血圧など生活習慣病の原因にもなりますので、子どもから薄味に慣れておくことが大切です。



萬保健師



本当は怖いアルコール

「分かっているのに、どうしてもやめられない」

大量のお酒を長期間飲んでいると、アルコールへの精神的・身体的依存が形成されます。手近なところにお酒がないと不安になる、お酒が切れると不快な症状が現れるなど「これではいけない」と心の片隅では思いつつ「アルコール無しではられない」状態（アルコール依存症）になります。

アルコール依存症は、お酒を飲む人なら男女を問わず誰にでもかかる可能性がある病気です。推定患者数は全国で82万人と言われています。

簡単自己チェック

- 飲む量を減らさなくてはいけないと思ったことがある
 - 周囲の人から、自分の飲酒について非難されて困ったことがある
 - 自分の飲酒について良くないと感じたこと（罪悪感がある）
 - 朝酒や迎え酒を飲んだことがある
- ※2項目以上に当てはまる場合は、アルコール依存症の疑いが高いといえます。（CAGE法）

一度アルコール依存症になれば、適量のお酒と上手に付き合っていくことは不可能です。そこから抜け出すためには、完全にお酒を断たなければなりません。それには本人の固い意思と周りの人の支えが必要です。アルコール依存症の疑いがある人は、早めに精神科や専門相談機関に相談しましょう。また、自助グループの断酒会などへの参加も役立ちます。福祉課に紹介チラシがありますのでご覧ください。

■問合せ・相談 福祉課 福祉推進室 ☎672-6864（直通） 有線01-8921

からだよろこぶヘルシーレシピ

簡単!野菜の和え物

野菜は、ゆでたり蒸したりすることで、カサが減り、たくさん食べることができます。和え物をする時に、あわせ調味料を作ったり、ゴマをすったりする時間がない、という時、市販の調味料を使うと便利です。ただし、市販の調味料は味が濃くなりがちですので、使う量には気をつけましょう。

材料（4人分）

油揚げ…………… 1枚 モヤシ…………… 1袋 塩…………… ひとつまみ
ニンジン…………… 小1本 菊の花…………… 適宜 ポン酢…………… 適量
シメジ…………… 1パック 刻みのり…………… 適宜 ゴマ和えの素… 適量
（ポン酢やゴマ和えの素は作っている会社によって味の濃さが違いますので、少量から試してみましょう）



つくりかた

- 1 油揚げ、ニンジンはせん切りにする。シメジは石づきを取り除き小房に分ける。
- 2 鍋にお湯をわかし、塩をひとつまみ入れる。シメジ、モヤシ、ニンジンを順にゆでる。
- 3 ザルに油揚げ、菊の花を並べ、お湯をかける。（野菜をゆでたお湯でもよい）
- 4 2,3を半分に分け、よく水切りをする。
- 5 半分はポン酢で和える。残りの半分はゴマ和えの素をよく混ぜる。
- 6 それぞれ器に盛り付け、刻みのりを飾る。

野菜に水気がたくさん残っていると、味が薄まり、とろとろ調味料を足してしまいます。しっかり水切りしてから和えるようにしましょう。



紫波町食生活改善推進員協議会 長岡地区会員 福田節子さんのレシピです

■募集学生 (教養学部)

- ・科目履修生(6カ月在学し、希望する科目を履修)
- ・選科履修生(1年間在学し、希望する科目を履修)
- ・全科履修生(4年以上在学し、卒業を目指す)

■(大学院)

- ・修士科目生(6カ月在学し、希望する科目を履修)
- ・修士選科生(1年間在学し、希望する科目を履修)

■出願期間 2月28日(木)まで

■問合せ 放送大学岩手学習センター(岩手大学構内) ☎653-7414
http://www.ouj.ac.jp

相談

■弁護士無料相談会

土地関係・会社関係・多重債務など、さまざまな内容を受け付けます。企業など個人以外でもご利用可能です。ご予約の上お出かけください。

■日時 1月11日(金)

午前10時~午後3時

■会場 総合福祉センター

■申込・問合せ 社会福祉協議会

☎672-3258(要予約)

除雪にご協力ください

●除雪路線と除雪方法

【除雪対象路線】幅員4m以上の道路/通勤通学に重要な路線(2車線の基幹路線、歩道)を優先します。/そのほか、生活上利用度が高いと判断される生活路線を優先します。/積雪量、積雪時間、地域事情によって除雪作業の時間帯が異なります。

【除雪を行う積雪量の目安】おおむね10cm程度(10cm以下の積雪でも、圧雪、わだち、吹き溜りなど、地域ごとの道路状況を判断し除雪を行います)

●玄関先の除雪にご協力ください

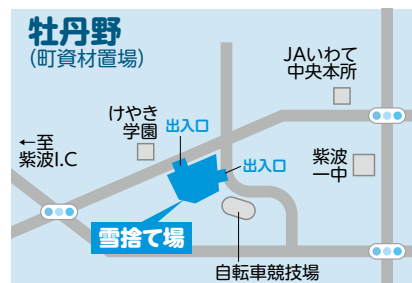
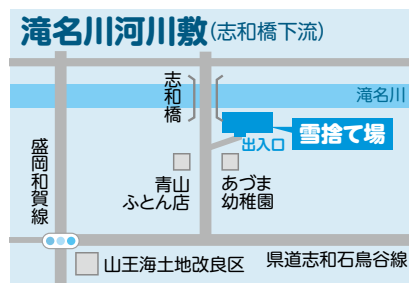
降雪による交通渋滞が発生しないように、少しでも早く広い範囲の道路を除雪するよう努力しています。道路の除雪により玄関先におかれた雪の処理については皆さんのご協力をお願いします。

●雪捨て場のご案内

一時的な雪置き場として、次の2カ所と住宅密集地の公園を開放します。雪以外のものが混入しないように気をつけてご利用ください。



本年度から紫波中央駅前
前は利用できません。



水道凍結に注意!

長時間水道を使わないときは、水抜栓を操作して、完全に水を抜くように心がけましょう。

【水の抜き方】①蛇口を開ける。②水抜栓を完全に閉める。(逆順でも良い)

〈注意〉水抜栓が半開きの場合、地下に水が漏れ出します。

【水道を凍らせてしまったら】凍結していると思われる箇所にタオルをかぶせ、その上から「ぬるま湯」をかけて溶かしてください。(熱湯をかけると水道管が破裂する恐れがあります。ドライヤーでゆっくり温めても効果的)

【解凍できない・水道管が破裂したとき】「水道トラブル専用相談窓口」へご相談ください。(凍結修理などの費用は自己負担)

紫波町水道協同組合・水道トラブル対処専用電話番号

☎672-2611(24時間対応 年中無休)

※紫波町水道協同組合は、町内水道業者が集まり法人化した組織です。

早めの入校が断然お得!今すぐ紫波中央へGO!!

早割実施中

対象車種:普通車(MT・AT)
対象者:高校生・専門学生・大学生
対象期間:平成24年10月1日から12月31日まで

期間中に入学された方に限り、通常料金より
10,000円割引致します。

公認 紫波中央自動車学校

〒028-3304 紫波町二日町字西七久保66番1 しわちゅう 検索
http://www.shiwachu.jp/ Tel. 019-672-4316 ☎0120-219-196

新築建売住宅 紫波町物件 第二弾!!

☆復興支援・住宅エコポイント対象物件
【主な設備・仕様】◎システムキッチン(浄水器一体型水栓・ステンレストップ)◎全居室Low-Eガラス◎換気暖房乾燥機付ユニットバス◎シャワーブース◎シャワートイレ◎TVモニター付インターホン ほか

【物件概要】◎所在地/紫波町紫波町字高木5番4◎交通/IR東北本線日詰駅徒歩14分◎構造/木造2階建◎総戸数/2戸◎販売戸数/2戸◎間取/4LDK◎土地権利/所有権◎地目/宅地◎都市計画/非線引き区画◎用途地域/無指定◎建ぺい率/70%◎容積率/200%◎現況/未完成◎完成予定日/平成24年12月中旬◎道路/公道・幅員約5m◎設備/公設上下水道・電気・ガス◎駐車場/併設・土間舗装◎1台分◎学区/紫波小学校・紫波第一中学校◎確認済証/第H24-1-02516-1号◎確認済年月日/平成24年6月8日◎取引態様/媒介(売買代金の他に仲介手数料がかかります)◎土地面積/216.09㎡(65.36坪)建物面積/98.81㎡(29.89坪)

太陽光発電システム搭載 2,080万円~(税込)

◎太陽光発電システムの代金は物件価格に含まれています。
◎土地・建物契約と太陽光発電システムの契約は別契約になります。

パート募集

【職種】不動産業務全般
※詳細は下記までお問い合わせください。

広告有効期限:平成24年12月30日

(株)紫波中央不動産 ☎028-3305 紫波町日詰丸盛222-1(ユニバースそば) ☎019-671-2161 紫波中央不動産 検索

医療保険適用 在宅マッサージ

無料 お試し体験実施中!!

・歩行が困難な方
・身体にマヒがある方、不自由がある方
・車椅子使用の方など...
お気軽にお電話ください。
紫波エリア担当 ☎090-3753-0594

ご病気や障害・高齢等により自力で歩行通院が困難な方を対象にした在宅で安心して受けられる医療サービスです。

あん摩・マッサージ・指圧師の国家資格保持者が施術します。医師の同意書が必要です。(書類は治療院にあります)

利用料につきましては、ご加入いただいている保険によって変わりますのでご相談ください。

レイス治療院グループ
盛岡となん整骨院
盛岡市三本柳10地割17-53
TEL.019-656-6776

地元地域で活躍していただけるマッサージ師さん募集!!



お知らせ

清掃センター年末年始はお休みします

盛岡・紫波地区環境施設組合清掃センターは、次の日程で年末年始にお休みします。

ごみ収集・ごみの受け入れ

休業期間 12月30日(日)～1月3日(木)

引き取りごみ

休業期間 12月29日(土)～1月3日(木)

ふれあい館(お風呂、ゲートボール)

休業期間 12月29日(土)～1月4日(金)

犬猫などの処理

休業期間 12月30日(日)～1月3日(木)

■問合せ 盛岡・紫波地区環境施設組合清掃センター ☎697-3835

年末年始のし尿汲み取りについて

紫波、稗貫衛生処理組合は、12月29日(土)午前中までし尿の受け入れをします。年末年始は大変混み合いますので、10日間程度の余裕を持ってお申し込みください。

■休業期間 12月29日(土)正午～1月6日(日)

■申込 藤原清掃社 ☎673-6213
紫波衛生社 ☎672-2656

■問合せ 紫波、稗貫衛生処理組合 ☎672-2017 有線04-6068

「復興支援・住宅エコポイント」予約受付中

復興支援・住宅エコポイントは、エコ住宅の新築、エコリフォームをした場合にポイントが発行され、被災地の産品、製品と交換できる制度です。ポイント発行申請の約1カ月前までに

予約申込が必要です。平成24年10月末までに着手したエコリフォームの申請期限は平成25年1月末まで。申し込みはお早めに。

※当町も「東日本大震災に対処するための特別の財政援助及び助成に関する法律」における「特定被災区域」です。

■申込・問合せ 住宅エコポイント事務局 ☎0570-200-121



催し

小中学生書き初め大会

町内児童・生徒による新春書き初め大会が開催されます。課題は当日会場で発表。(参加賞有り)

■日時 1月12日(土) 午前9時～(午前8時30分受付開始)

■参加費 無料

■持ち物 習字用具一式、新聞紙、ズック(中履き)

■会場・問合せ 中央公民館 ☎672-3372

介護者のいるご家族へ

①家庭介護講座

在宅介護の知識や技術を学びます。お申し込みの上、お出かけください。

◆日時 1月22日(火)午前9時～11時30分

◆会場 特別養護老人ホームにいやま荘

◆内容 介護保険／知って納得！らくらく介護術

◆定員 20人(町民)

②介護者のこころの相談室

介護者がいる家族のための「心のケア」のため、予約制でこころの専門家が個別に相談に応じます。(相談内容の秘密は守られます)日頃介護で悩んでいることや不安に思っていることなどをお気軽にご相談ください。

◆日時 1月18日(金)午後1時～5時
◆会場 保健センター
◆内容 1人1時間程度
◆定員 4人

■申込・問合せ 1月16日(水)まで
紫波町地域包括支援センター
☎671-1101 有線01-8991



募集

2013紫波冬まつり参加者・出店者を募集

「夢灯り参加者」「屋台出店者」「イベントステージ参加者」「記念花火」をそれぞれ募集しています。

■まつり日時

1月19日(土)午前11時～午後9時

■会場 ラ・フランス温泉館周辺エリア

■申込・問合せ

紫波町観光交流協会 ☎676-4477

観光ボランティアガイド養成講座

町の魅力を町内外の皆さんへお伝える観光ボランティアを養成します。

■日時 1月27日(日)佐比内金山、陣ヶ岡コース

2月2日(土)赤沢、八戸藩コース

2月16日(土)比爪館コース いずれも午前9時～正午

■集合場所 紫波町役場第一会議室

■参加費 500円(1回分、資料代)

■定員 20人

■申込・問合せ 1月15日(火)まで

商工観光課 観光交流室

☎672-6913(直通)

自宅で受講「放送大学」一学生募集

放送大学は、テレビなどの放送やインターネットを通して学ぶ通信制の大学です。平成25年4月入学生を募集。

毎年恒例
大晦日オールナイト営業
12月31日(月)午前10時～1月1日(火)午後10時まで

1日午前0時のカウントダウン～3日まで
お正月イベント開催!

紫波町小屋敷字新在家90番地
☎019-673-8555
FAX 019-673-8556
ラ・フランス温泉館 検索
URL <http://www.lafrance.co.jp/>



ハダカのおつきあいで一だんらん。
La France
ラ・フランス温泉館

2012年産新酒 工場直売所限定販売

にごりワイン好評発売中
甘口ロゼワインが新登場!
クリスマスは紫波のワインで乾杯

(株)紫波フルーツパーク
☎019-676-5301
紫波町遠山字松原1-11(道の駅紫波の裏手)



紫波勢が頑張りました 矢巾町で英語暗唱大会

紫波郡地方教育委員会連絡協議会と紫波郡教育研究会英語部会が10月31日、矢巾中学校南昌ホールで第34回紫波郡中学校英語暗唱大会を開催しました。

この大会は、郡内中学校の英語力向上のために毎年開催されており、当町と矢巾町の各中学校から選抜された生徒たちが、課題英文を暗唱し、その表現力が審査されるものです。今大会は25人が出場、学年ごとに優勝から3位までが選ばれ、賞状と盾が贈られました。3年生の部で優勝した高橋夏鈴さんは「去年は3位だったので優勝できてうれしいです。私が選んだ課題文は男女の会話でしたが、感情を入れて役になりきったのが良かったと思います」と、笑みを浮かべ達成感をにじませていました。入賞者は次のとおりです。(敬称略)

- 1年生 優勝 八重樫風花(紫波二)、準優勝 菅原穂乃佳(紫波一)、3位 佐藤希帆(矢巾中)
- 2年生 優勝 長牛和樹(紫波二)、準優勝 根本さくら(紫波二)、3位 鈴木ひなの(紫波一)
- 3年生 優勝 高橋夏鈴(紫波二)、準優勝 阿部紘大(紫波二)、3位 和野彩月(紫波一)



寄せられたご意見・ご感想

- 町の出来事や情報がたくさん載っていて参考になります。英語クイズも毎回楽しみにしています。(佐比内・50歳代)
- 町に関する色々な情報の提供を期待しています。(日詰・60歳代)

ハワードさんの 英語クイズ!

What is "year-end party" in Japanese?

正解者の中から抽選で
記念品をプレゼント

ハワード主事

郡中学校英語暗唱大会
3年生の部入賞者、左から
2位阿部紘大君(紫波二
中)、1位高橋夏鈴さん
(紫波二中)、3位和野
彩月さん(紫波一中)



【先月号の質問】

「Thanksgiving」はアメリカの11月の祝日です。日本語では何と言うでしょう。

【答え】
感謝祭

郵便はがきまたは電子メールで、住所、氏名、年齢、電話番号、答え、『紫波ネット』の感想や町へのご意見などを記入の上、ご応募ください。締切は1月4日(金)消印まで。〒028-3392紫波町役場 企画課情報政策室「英語クイズ」係 電子メール joho@town.shiwa.iwate.jp

今年の年越しそばは 家族みんなで一のそば

手打ち
生そば
1パック(2人前)
400円

紫波の大地で育まれた新そばです

オガールプラザ「紫波マルシェ」で毎日販売
営業時間:9:00~18:00、定休:年始

「一のそば」屋台開店

2月から毎月第1日曜日 10:00~15:00
オガール緑の大通りにて

稲藤第一農産加工組合 ☎673-6785 (浅沼)

中央葬祭
センター シンセラホール紫波

お陰様でオープン4周年

シンセラホール紫波は、1月10日でオープン4周年を迎えます。

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 「シンセラホール紫波」



中央葬祭センター

「シンセラホール紫波」



紫波町に定住・住替を
お考えの皆さんへ
理想の住まい探しを
サポートします。

(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(2)2255号

ウエノ不動産管理(有)

☎671-2072 FAX671-2073

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「ウエノ不動産管理」検索

この街で宅地・建物の売買、仲介、
自社開発分譲を手がけています。
ご成約された被災者の方には
特典をご用意しています。
※詳しくはお問合せください。

分権後の まちづくりは町の 基準を意識する 住民参画が必要



【講師】北村喜宣氏プロフィール

1983年神戸大学法学部卒、カリフォルニア大学パークレー校大学院修了。法学博士。横浜国立大学経済学部助教授を経て、上智大学法科大学院教授

町は11月22日、生涯学習セミナー「環境・まちづくりシンポジウム」を情報交流館大スタジオで開催しました。約70人が参加のもと「自治体環境政策の実現方法・協働と行動」と題しての基調講演が行われ、講師の上智大学法科大学院北村喜宣教授は「地方分権の改革以後、住民に身近な行政事務は地方公共団体に委ねられ、地方が国と対等になったことで、住民はもっと市町村行政に関心を持って参加する必要がある、それがまちづくりにつながります」と説明。また、「福祉行政などは平等が重要で、環境は平等を求めている。地域ごとに政策の違いがあつて当然。国や県ではなく、市町村の基準を意識する住民参画が必要だ」と解説しました。

講演後にパネルディスカッションが行われ、紫波みらい研究所の八重畑祐見子さんは、町の循環型まちづくりの軌跡と活動への思いを述べ、作山孝洋環境課長は、有機、森林、無機資源循環や低炭素社会推進の取り組みを紹介。岩手大学笹尾俊明准教授は、町の環境への取り組みが経済効果にも波及していると評価し、最後に、コーディネーターの津軽石昭彦さん（県庁）は、環境自治体とエコ住民が新たな地域文化を作るのではないかと、町の住民参画の広がりに期待していました。

町長からのメッセージ

1年を振り返って

今年も残すところあと2週間となりました。振り返ってみると、今年も目まぐるしい1年でありました。

6月20日に、産直「紫波マルシェ」を中心とした農工商連携施設として、オガールプラザが開場しました。産直のほかにも、子育て応援センターやカフェ、居酒屋、医療施設、学習塾、大中小の会議室、音楽スタジオなどが入る多機能施設のため、近隣で人気の場所となっています。

8月31日には、念願の図書館が開館しました。生涯学習の場として、町民はもとより、町外からの多くの来場者により交流人口拡大と経済波及効果が表れています。

次に役場庁舎の移転です。2年にわたる町の皆さんへの説明と議会議決を経て、オガールエリアに移転することが決定しています。現在、基本設計段階に入っており、「より町民に愛される庁舎」「使いやすい庁舎」を目指し、今月

8日と9日に町民説明会を実施しました。皆さんからのご提言を得て、来年2月には、実施設計に着手し、9月の着工を目指してまいります。

また、昨年度から企業会計を採用し、合理化を進めた当町の下水道経営全般の改革が、各地から関心を寄せられており、紫波町モデルとして、全国に広められようとしています。今後は一般会計についても公会計手法を取り入れ、現在の官庁会計と併用しながら、行政経営の透明性を図ってまいります。

オガールプロジェクトは、今後、オガールプラザに続いて、民間事業棟A棟、D棟、役場庁舎、住宅地分譲へと進行しますが、今年1年は、将来に向けて発展する町となるための100年の大計の根幹となる年でありました。皆さまにおかれましては、1年を振り返っていただき、素晴らしい新年を迎えられますようお願いしています。

藤原 孝

おとなのメガネ

設計が選べることで見やすさを、ベースカーブが選べることで仕上がりが美しいメガネ
きれいが目覚める遠近両用メガネレンズ

HOYALUX LSV

新発売記念価格29,400円から

詳細はインターネットのホームページの音声でお聴き下さい。
<http://www.meakashi.com/news/>

鏡形率次のあるさと紫波町のメガネ店

眼鏡屋 目明かし堂

有限会社 サトウ時計店

<http://www.meakashi.com> 紫波町日詰字郡山駅209 ☎676-2838 日誌バス停前

スマホで
音声説明
音声説明は
解りやすい!

普通のケータイ
のQRコード

GS ● ●タクシー

お買い得駐車場
よみか
松本精肉店
佐藤時計店

クチコミが一番安心できる

ダブル 相心館 Kami Hikoki

Wで楽しくなるキャンペーン実施中

詳しくは予約時に確認して下さい

24年はお世話様でした、25年もよろしくお願いします

〒028-3303 紫波郡紫波町高水寺古屋敷 6-31
TEL 019-676-5825
E-mail kamihikoki@posh.jp

OPEN 8:40
CLOSE 18:00

年末年始休暇 12月31日～1月4日迄 5日より平常営業

古館駅
●中島産科
●ローソン たまり 本館医院
宝花亭 4号線 宝盛閣



レシピ

柳汁(4人分)

- ①ボウルに米粉を入れ、耳たぶくらいの固さになるように熱湯の量を調整しながら、こねる。
- ②①を直径2cmほどに丸めてから細長い形にする。このとき、スプーンなどで葉脈の線を入れると、柳の葉のように見える。
- ③鍋に水と煮干しを入れ火にかける。
- ④ニンジン、ゴボウはさがぎにし、ダイコンは一口大に切る。マイタケは石づきを取り、食べやすい大きさに裂く。
- ⑤③に④の材料を入れて煮る。野菜が煮えたらみそを半分入れる。

米粉 …… 100g
熱湯 …… 100~200cc
ニンジン …… 40g
ゴボウ …… 50g
ダイコン …… 50g
マイタケ …… 40g
ネギ …… 1/3本

【つゆ】
煮干し …… 30g
水(つゆ用) …… 1600cc
みそ …… 50g
薄口しょう油 …… 50g
塩 …… 少々

- ⑥沸騰してきたら、②の柳型の米粉を入れ、残りのみそを加えて味を調える。
 - ⑦最後に斜め切りにしたネギを入れ、火を止め、器に盛りつけ出来上がり。
- ※お好みで、シメジやシイタケ、ハクサイなどを加えてもよい。

へっちょこだんご(4人分)

- ①小豆はたっぷりの水に入れて沸騰させ、一度お湯を捨ててから、新たに水を入れて、軟らかくなるまで煮る。
- ②砂糖を加え、好みの軟らかさになるまで煮て、最後に塩を加えて味を調える。
- ③ボウルに米粉を入れ、耳たぶくらいの固さになるように熱湯の量を

【団子】
米粉 …… 100g
熱湯 …… 100~120g
【小豆汁】
小豆 …… 1カップ
水 …… 800cc
砂糖 …… 120g前後
塩 …… 小さじ1/2

- 調整しながらこねる。
- ④③の米粉を直径2cm程度に丸め、真ん中を人さし指で押してへこませる。
- ⑤煮立っている②に④を入れ、浮き上がってきたら出来上がり。

切り干し大根の煮付け(4人分)

- ①切り干し大根と干しシイタケを、水に浸けてもどしておく。
- ②シイタケ、油揚げ、ニンジンは3cmの千切りにする。
- ③切り干し大根と②を鍋に入れ、だし汁500ccで10分ほど煮る。
- ④調味料をすべて加え、汁気が無くなるまで煮たら出来上がり。

切り干し大根 …… 50g
干しシイタケ …… 2~3枚
油あげ …… 1/3枚
ニンジン …… 小さいサイズの1/2本
【調味料】
薄口しょう油 …… 大さじ2
濃い口しょう油 …… 大さじ2
調理酒 …… 大さじ2
みりん …… 大さじ2
砂糖 …… 小さじ1/2
塩 …… 少々
【だし汁】
カツオ節 5~10g
水 …… 500cc

紫波の伝統食を作る
「柳汁」「へっちょこだんご」
「切り干し大根の煮付け」
食の匠と一緒に伝統食を作りませんか。柳汁は、寒い冬に、柳が芽吹く春の訪れを待ち望んで作られていたもので、地域によっては、米粉ではなくソバ粉で作られます。米粉を柳の形にするときには、小さなお子さんと一緒に作るのも楽しいでしょう。また、へっちょこだんごは、人間のへそに似ていることから名付けられたもの。寒い冬にぴったりの、体が温まる料理です。

募集

「食の匠」
細川玲子さんの
伝統食講習会⑧

■日時 1月19日(土)午前10時~正午
■会場 オガールプラザ
(情報交流館内・キッチンスタジオ)

■募集人員 10人(先着順)

■費用 800円(材料費など)

■申込・問合せ

受付開始は12月25日(火)午前9時から
情報交流館事務局 ☎(672)2918