

いつも聞こえるみんなの声

タウンメール

町のみんなのコミュニケーション

あなたの町政に対する

意見・要望・質問やさまざまな情報をお寄せください

町民課町民相談係では、町民のみさんの声を広く町政に反映させる公聴活動として「タウンメール」を実施しています。

この「タウンメール」は、町民のみさんの町政に対する意見・要望・質問などを記入していただき、最寄りの郵便ポストへ投函していただくというものです。

地域づくりや町づくりなどに関する意見・要望のほか、行政への疑問や情報提供など、あなたが知りたいことや知らせたいことも大歓迎です。お気軽にあなたの声をお聞かせください。みなさんの声が明日の弟子屈町をつくります。

寄せられた声に対しての回答は広報紙への掲載、または、ご本人へ直接通知します。回答につきましては封書を投函していただいた時期により、翌々月の広報紙に掲載となる場合もあるほか、内容によっては回答しかねる場合もありますのでご了承ください。

また、匿名の方についての回答は、いたしかねます。

記入の仕方

- * 町づくりなどに関する意見・要望のほか、行政への疑問や情報提供などのあなたが知りたいことや知らせたいことも、ご自由にお書きください。
- * 中傷や営利を目的とした内容はご遠慮願います。
- * 封書は点線にそって切り、折ってノリ付けし、切手を貼らずにそのままポストへお入れください。
- * この封書の差出有効期限は平成24年3月31日ですので、それまでにお出しください。
- * 内容によってはこちらから内容確認を行うことや、直接回答を行う場合がありますので、住所・氏名・性別・年齢・電話番号は必ず記入してください。なお、広報紙に掲載する場合、氏名は公表いたしません。

◆お問い合わせ先／役場町民課町民相談係 ☎482-2934(課直通)

あなたの声をお気軽に寄せてください

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

いつも聞こえるみんなの声 **タウンメール**

ご住所					
お名前					
電話番号					
年齢		性別	男	女	

統計調査に尽力

田中さんに総務大臣表彰 野呂さん・松谷さんに道知事感謝状



表彰状を手に喜びの田中さん

跡佐登の田中明夫さん(77歳)が、長く統計調査に従事・貢献したとして、総務大臣表彰を受賞しました。伝達式は11月16日、役場で行われ、徳永町長から田中さんに賞状と副賞の銀杯が手渡されました。

田中さんは1965(昭和40)年の国勢調査を皮切りに現在まで数々の統計調査に従事。特に、昨年の国勢調査では他の調査員のお手本となるなど、これまでの功績が認められて今回の受賞となりました。

田中さんは「調査区が広く苦勞もあったが、地域の方の協力のおかげでやってこられた。表彰には驚いたが光榮に思う」と話していました。

また、2000年から統計調査員を行っている野呂敏明さん(75歳・泉2)と、同じく1999年から統計調査員を行っている松谷幹子さん(73歳・川湯温泉1)には、北海道知事感謝状(10年級)が贈られました。

野菜をもお〜っと食べましょう!

お手軽野菜料理レシピ

気温も下がり、温かい料理のおいしい季節となりました。

今回は、牛乳も野菜もたっぷり食べられるシチューと、キャベツを使った料理を紹介します。

サケにはカルシウムの吸収を促してくれるビタミンDが多く含まれ、キャベツには骨の健康を保つビタミンKが多く含まれています。それぞれカルシウムの多い食品と一緒にとることで、カルシウムが吸収されやすくなるのでお得です。

和風シチュー

【材料(3〜4人分)】

- サケ 2切れ
- 塩・こしょう 少々
- 玉ネギ 1個
- バター 大さじ1〜2
- 小麦粉 大さじ3〜4
- ニンジン 1本
- ジャガイモ 2個
- シメジ 1パック
- 湯 1カップ
- コンソメ 1〜2個
- 牛乳 2カップ
- みそ 大さじ2弱
- コショウ 少々



【作り方】

- ①サケは食べやすく切って塩・こしょうをふっておく。玉ネギは薄切り、他の野菜は食べやすく切る。
 - ②鍋に玉ネギとバターを入れ、焦がさないよう、しんなりするまで炒める。小麦粉を何回かに分けてふり入れ、ダマにならないように炒める。(粉っぽさがなくなるまで炒めるのがコツ)
 - ③湯で溶いたコンソメを混ぜながら少しずつ入れ、野菜も加えやわらかくなるまで煮る。(水分が足りなくなったら湯を加えながら煮る)
 - ④野菜が煮えたらサケと牛乳を入れ、火が通ったらみそとコショウで味を調える。
- ※みそを入れる事でコクが出ます。
※いろいろな野菜を使って作ってもおいしいです。

チーズロールキャベツ

【材料(4個分)】

- キャベツの葉 中4枚

- 塩蔵わかめ 2枚
- プロセスチーズ 40g
- 生シイタケ 4個
- 湯 1カップ
- コンソメ 1個
- 酒 大さじ2
- しょうゆ 適量
- 塩 適量



【作り方】

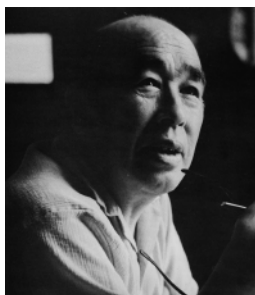
- ①キャベツはやわらかめにゆでて冷ましておく。わかめは塩を洗い流して半分に切り、チーズは棒状に切る。シイタケは食べやすい大きさに切る。
 - ②チーズをわかめで巻いた後、キャベツで包み、端をようじでとめる。
 - ③湯を入れた鍋にコンソメと酒を入れ、シイタケと②を入れて煮る。煮えたら、しょうゆと塩を入れ味を調える。
- ※肉入りのロールキャベツと一緒に作ってもおいしいです。

調理実習のお知らせ!

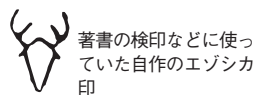
- ▶日時/12月14日(水) 10時〜13時
- ▶場所/川湯ふるさと館
- ▶内容/手打ちそば(お手軽そばの作り方)
- ▶定員/8人
- ▶参加費/200円
- ▶持ち物/エプロン、三角巾
- ▶申し込み締め切り/12月12日(月)

□申し込み・問い合わせ先/役場保健福祉課健康推進係(栄養士) ☎482-2935(課直通)、または役場農林課農政係 ☎482-2936(課直通)まで。

※調理実習やレシピのことでご意見などありましたら、栄養士までご連絡ください。



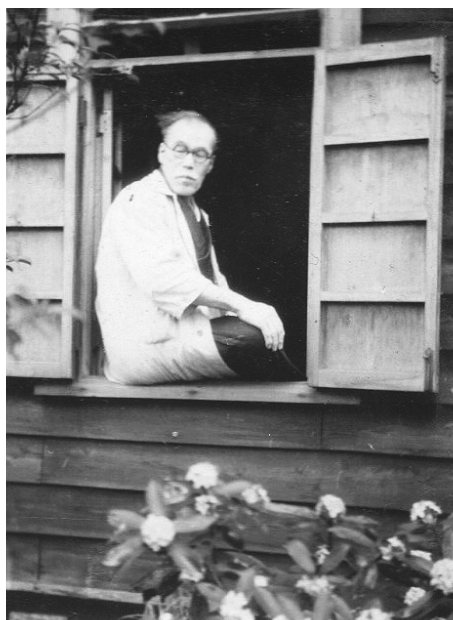
更科源蔵(さらしなげんぞう)
 ●1904(明治37)年、弟子屈町熊牛原野(南弟子屈)に生まれ、1985(昭和60)年に81歳で逝去。東京麻布獣医学校を中退した後、尾崎喜八、高村光太郎に師事し、詩作を中心に郷土史、アイヌ文化研究など主に文学活動を続けた。
 ▶弟子屈町で所蔵しているさまざまな資料を紹介する。



著書の検印などに使っていた自作のエゾシカ印



高村光太郎のひざに座る更科の長女・道子



アトリエの窓辺の高村光太郎

『高村光太郎』

1928(昭和3)年、更科は当時発行していた詩誌『港街』の題名を替える相談のため、東京へ出掛けます。東京の尾崎喜八の家には、詩誌に参加していた同人の伊藤整や金井新作など、7、8人が集まっています。そこへ、彫刻家で詩人の高村光太郎が現れます。

高村光太郎は詩誌の題名を、自身が訳詩していたベルギーの詩人ヴェルハールの詩集の題名から『至上律』と決めてくれ、同じ年の7月に詩誌『港街』の号数を引き継いだ形で発行します。この詩誌は、更科たち同人の詩に対する考え方の方向転換から、第12集で1929(昭和4)年11月に一旦終刊にします。

その後、1930(昭和5)年1月に、新たな詩誌『北緯五十度』を創刊することになります。この詩誌の題名も、高村光太郎の「日本の新しい文化は北緯五十度線附近の不毛の地から生まれる」からでした。この『北緯五十度』も、同人たちそれぞれが文学の方向が少しずつ違ってきていき、1935(昭和10)年6月、第12号で終刊します。

時代は少し進んで、1941(昭和16)年3月21日から31日まで、松田利勝(義弟―妻はなゑの弟)と、長

女・道子をつれて上京しています。この旅のことを更科は「昭和十六年東北、東京行き」と題した手記(未発表)に書いています。更科は尾崎喜八宅を訪ね、そこで詩人の仲間たちと会い、高村光太郎を訪ねています。手記には、旅の第一の目的は高村光太郎を訪ねることだと書いています。

これには、1940(昭和15)年に更科の第二詩集『凍原の歌』の題字を高村光太郎に依頼して受けて取っていたことや、1938(昭和13)年10月に高村光太郎の妻・智恵子が亡くなったことへの慰めがあったのではないかと考えられます。更科自身も1939(昭和14)年4月に妻・はなゑを亡くして、高村から「あなたとは同病相憐れむですね」と言われたことが、手記には書かれています。

高村光太郎が題字を書いてくれた『凍原の歌』は、太平洋戦争が勃発する気配の中で不要不急の出版が難しくなり、戦争を題材にした詩を加えることで、1943(昭和18)年ようやく出版することができています。しかし、この詩集に載せた戦争詩が、戦後の更科批判の材料になっていくのですが。

料金受取人私郵便
 御路支店 認
 承
 1073
 差出有効期間
 平成24年3月
 31日まで
 (切手不要)

町民課町民相談係行

弟子屈町役場

0883292