

岩手・宮城内陸地震から2年となる6月14日、市は災害時を想定した情報伝達訓練を実施しました。



放送を確認する水沢区桜屋敷東町内会

市はことしの春に町内会や防災組織へ緊急告知ラジオを配布。午前8時43分に奥州エフエム放送が発信した信号を同ラジオが受信すると、自動的に電源が入り最大音量で緊急放送が流れました。放送を受けて市内の町内会や自主防災組織などが受信状況を各区の公民館、地区センターに報告。連絡網や住民安否の確認を行い、災害発生時の対応を改めて確認しました。

宅には訓練で訪問したことを記したメモを置いて防災意識を高めていました。

今回の訓練では、電波状況などの関係から、398の自主防災組織や町内会のうち、269地区から報告があり、188地区（69・9％）で受信が来ました。市は、受信状況の改善を図りながら、防災体制を整えていく予定です。

おめでとー！江刺区の2人がめでたく満百歳

市は、6月に満百歳を迎えた2人に記念品の岩谷堂たんすを贈り、長寿を祝いました。

及川アヤメさん（江刺区藤里）は江刺区藤里で6人兄弟の長女として生まれ、18歳で故文夫さんと結婚。5人の子どもに恵まれました。朝から晩まで畑で働いており、息子さんたちには嬰兒籠に入っていた記憶があるそうです。優しい人柄で、本や広告を読んだり、同級生たちとの温泉旅行が好きだったというアヤメさん。長寿の秘訣は、好き嫌いをせず、穏やかな生活を送ることだそうです。

千田クマヨさん（江刺区米里）は、江刺区米里で8人兄弟の長



及川アヤメさん(6月10日)

女として生まれ、17歳で故八重吉さんと結婚。6人の子どもと16人の孫、15人のひ孫と5人の玄孫に恵まれました。夏は田畑に出て、冬は炭焼きをする大変な働き者です。夫婦の思い出は

40歳ころにだんなさんで行った日光旅行。好きなものは聞く「もちや団子、日本酒が好き」と答えてくれました。5月4日は家族や親せきに、市内の温泉で百歳を祝ってもらいました。



千田クマヨさん(6月21日)

国勢調査奥州市実施本部を設置



設置された看板

先立ち国勢調査奥州市実施本部を立ち上げ、本庁舎4階に看板を設置しました。

国勢調査は、住民票などの届出に関係なく市内全世帯を対象に行うものです。調査結果は国、県、市における各種計画や施策などに利用されます。市初の国勢調査は23年2月以降順次公表されます。

災害に備え電力復旧の協定結ぶ

市と東北電力(株)水沢営業所は6月14日、災害時における電力復旧に関する協定を締結しました。これは大規模災害時の速やかな情報交換と、医療機関や避難所などの優先復旧や、復旧作業拠点に市有地を使用することを確認したものの。

おとしの岩手・宮城内陸地震では、最大時に1,387戸が停電しましたが、東北電力の迅速な対応で発災2日後の夕方にはすべて復旧しました。協定の締結で、市民生活の安心・安全を確保する体制が強化されることが期待されます。



東北電力(株)水沢営業所の坂井毅所長と小沢市長

消費生活Q&A相談

このコーナーでは、普段の生活で実際に相談があった事例から、その対処方法などを紹介します。消費生活相談は各総合支所で行っています。詳しくは広報おしゅうお知らせ版の「相談窓口」を参照してください。

Q インターネットや新聞・雑誌などで「クレジットのショッピング枠を現金化します」という広告が掲載されています。借金の返済にお金が必要なので、申し込みをするか迷っています。

A 今回の貸金業法改正により、主婦や低所得者の借り入れが難しくなりました。この相談内容は、この改正を見込んで悪質業者がクレジットカードのショッピング枠を現金化しようとするもの。

例えば、多額の手数料を取られた例として「即日融資、担保・保証人不要」の広告を見て店に行った人が、業者に「クレジットカードで買った商品や現金で買い取る」と言われ、カードの限度額70万円のカーナビを購入。しかし、業者には40万円にしか支払いが取ってもらえず、70万円の支払いが残り、借金が30万円増

えました。

また、得なことだけを言われた例では、「クレジットカードで10万円のプレスレットを購入すれば、7万5千円をキャッシュバック」と言われ、プレスレットとお金が手に入り得だと思つて契約したところ、7万5千円は手に入りましたが、粗悪品のプレスレットと10万円の支払いが残りました。

クレジットカードでの現金化は、クレジット契約に違反する行為で、残金の一括請求、カードの利用停止や強制退会などの制裁を受けて、結局は自分の借金を増やすことにもなります。カード番号や個人情報などが悪用されることもありますので、決して利用しないでください。

そのほか、契約内容に不安を感じたり、借金整理を考えている人は、早めにご相談ください。

(本庁市民総合相談室)

お元氣レシピ

簡単朝食メニュー⑬

ウドの酢味噌あえ タマネギの納豆和え



材料(2人分)

「ウドの酢味噌和え」

ウド…1本、絹サヤ…14～16枚、刺身用ホタテ貝柱…4～5個

Aみそ…大さじ1と1/2、砂糖…

大さじ1、酢…大さじ1

「タマネギの納豆和え」

タマネギ…中玉1/2個、ミズナ…

4本、ちくわ…1本、オリーブオイル…小さじ2

B小粒納豆(たれ・からし付き)…

1パック、しょう油…小さじ1、

かつお節…適量

作り方

- ① 厚く皮をむき5等分に切ったウドを短冊切りにし、酢水を通して水気を切る。スジをとった絹サヤは、ゆでて冷水にとる
- ② さっと湯通ししたホタテは冷水にとって水気を切り、横半分に薄切りにする
- ③ Aを混ぜて器に盛る
- ④ 薄くスライスしたタマネギを塩をまぶして軽くもみ水で洗う
- ⑤ ミズナはざく切り、ちくわは薄い小口切りにする
- ⑥ ④⑤を混ぜてオリーブオイルをまぶし、Bをかけ器に盛る

わたしたちが作りました



水沢区食生活改善推進員協議会の皆さん