

市の出来事から

副県都構築に向けてシンポジウムで理解を深める

輝く未来の都市を創るシンポジウムは8月22日、市文化会館（Zホール）で開かれ、市民ら約370人が参加しました。シンポジウムでは、マニフェストの提唱者として知られる、北川正恭・早稲田大学大学院教授の基調講演や討論会を通じて、



パネルディスカッション（討論会）では、パネラーが積極的な発言を行なう

「副県都」にふさわしい都市機能の充実や分権時代に対応する都市像を探りました。相原正明市長による副県都構築に向けた本市の取り組み報告の後、北川教授による基調講演「依存から自立へ」地方都市の輝く未来のために」が行なわれました。講演の中で北川教授は、明治維新を起こした坂本龍馬を例に挙げながら「誰かがやってくれるのを待つのではなく、市民1人1人が積極的に行動することが大事」などと、これからの地方都市のあり方について語っていました。

講演後は、北川教授をアドバイザーに、市芸術文化協会会長でもある油井明・市副県都構築推進懇話会委員長をコーディネーターに迎えた討論会が行われました。パネラーは相原市長のほか、同懇話会



前・三重県知事も務めた北川教授

の委員である、吉田啓さん（水沢青年会議所理事長）、海鋒徹哉さん（江刺青年会議所理事長）、矢崎木綿子さん（衣川・大森ホテルの会代表）が務め、合併後の地域づくりをテーマにそれぞれの意見を交換しました。保育料の無償化や地元の資源を生かしたまちづくり、若者が参加する機会づくりなど、パネラーそれぞれが提案や紹介を行うなど、副県都のあるべき姿について活発な議論が交わされました。

前沢、江刺の2人がめでたく百歳

市は、8月に満100歳を迎えた前沢と江刺のお2人に記念品を贈り長寿を祝いました。佐々木高治郎さん（前沢区生母字北羽毛）は20歳のとき、かねさん（97）と結婚し、3男2女をもうけ、現在まで子5人、孫9人、ひ孫10人に恵まれています。誕生日当日は、相原市長が佐々木さん宅を訪れ、親戚25人が見守るなか、記念品の増沢塗を手渡しました。



佐々木高治郎さん（8月15日）

8月25日に百歳を迎えた高橋トリノさん（江刺区愛宕字前中野）は、息子の武士さんと、孫夫婦、ひ孫3人、玄孫1人の8人家族で仲良く暮らしています。誕生日前日の24日に、週2回通っている通所型介護施設で、平区長から記念品の増沢塗を手渡されました。トリノさんは野菜を売って生計をたて、88歳になるまで水沢まで売りに出掛けていました。訪問先でお茶飲みに誘われたことが、楽しい思い出そうです。施設では、輪投げ大会で優勝するほど元気な日々を過ごしています。長生きの秘訣は「自分のことは自分でする」とのことと、洗濯は今でも自分ですることがあるそうです。



高橋トリノさん（8月25日）

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。

出資金が10カ月で3倍？本当にもうかるの！

（相談者 40代女性）

Q 親しい知人から、もうけ話に誘われました。内容は「お金を投資して会社の社員になれば高額の配当金（10カ月後に投資した金額の3倍の配当）が出る」という信じられない話でした。その出資金はテレビの部品を製造している会社で「テレビを安く買うこともできる」とのことでした。

A その会社を調べたところ、半年前から事業停止状態で、1カ月近く前に自己破産を申請していました。相談者にそのことを伝え「出資しない方が無難である」とアドバイスしました。大きな会場で説明会があると、

確かな話だろうと思う人がいますが、会場と業者の信用性とは関係がありません。話の内容や会社の実績などを、事前に十分に調べる必要があります。**① 最初は約束どおり配当金を渡して信用させ、安心して出資させたところで配当が無くなることもあります。「高配当」の話には十分注意しましょう。**

② 友人や知人など親しい人に勧めると、損害を与えるばかりでなく、人間関係をも壊す恐れがあります。加害者にならないために、ほかの人を誘わないようにしましょう。「絶対もうかる」などと言われてお金を出しても、もうかるのは業者だけという場合もあります。「うまい話には落とし穴」です。契約する前に、お近くの消費生活相談にご相談ください。（本庁市民総合相談室）

お元氣レシピ

簡単お弁当メニュー⑥

梅コロッケ



材料（4人分）
じゃがいも……………4個
梅干し……………2個
ちりめんじゃこ……………適量
玉ネギ・ニンジン……………各½個
生ひじき……………適量
インゲン……………10g
サラダ油・塩こしょう……………各少々
小麦粉・溶き卵・パン粉……………各適量

作り方

- ①ジャガイモをゆでてつぶし、ちぎった梅干しを混ぜる
- ②タマネギとニンジンをみじん切りにし、ひじきを食べやすく切って、ちりめんじゃこを混ぜ、塩こしょうを振る
- ③①と②を混ぜ、4等分に分けてこねる
- ④③を小麦粉、溶き卵、パン粉の順に付け、高温に熱した揚げ油でからっと揚げ

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

肉の代わりにひじきとちりめんじゃこを使ったヘルシーコロッケで、さっぱりと食べることができます。梅干しの風味があるので、何も付けずにそのままどうぞ。