

# 市の出来事から

## ロケ支援に活用・えさし観光交流館完成



完成を祝った関係者によるテープカット

市が歴史公園えさし藤原の郷隣接地に建設していた「えさし観光交流館」が完成し、9月21日に落成記念式典を行いました。

同館は総床面積499・99平方メートルで多目的ホールを主とした平屋建て。事務室・会議室のほかシャワー室も備えています。

市は同館を「ロケ誘致支援施設（ロケーションベイスえさし藤原の郷）」と位置づけ、市内で行われる映画やドラマのロケ開催時の出演者や関係者の支度場所と

しても積極的に活用していきたい、より多くのロケ誘致につながることを期待していきます。

館内のスペースを活用した市内各種芸能団体の練習や公演、地場産品の新作展示・即売会などにも最適の施設です。

総工事費は約4638万円で、10月1日から利用を開始しています。

## 9月は2人の元気な百歳に記念品



菊池セキさん(9月22日)

9月は江刺区と水沢区のお年寄り2人が満100歳を迎え、それぞれの自治区長から記念の

増沢塗が手渡されました。

菊池セキさん(江刺区伊手字下長前)は、18歳で故・松右衛門さんと結婚し、1男2女をもうけました。小柄なセキさんですが、昔米俵1俵を担いで、地区の農協まで運んだこともあるそうです。太陽が好きで誰よりも早く起き、家族への「おはようございます」「行ってらっしゃい」を毎朝欠かさないそうです。及川トキさん(水沢区佐倉河字多聞坊)は金ヶ崎町出身で、18歳のころ故・彌平さんと結婚。「子どもたちが大きくなるまでは体を丈夫に働きたい」との思



及川トキさん(9月25日)

いが長生きにつながったようで、80歳代まで野菜づくりに精を出しました。3男7女を育て上げ、現在まで孫19人、ひ孫31人、やしやご2人に恵まれています。

## 衣川区消防団に内閣総理大臣表彰



本年度の防災功労者内閣総理大臣表彰に市衣川区消防団(菅原明団長、団員182人)が選ばれました。この受賞は20年の岩手・宮城内陸地震の際、災害現場での迅速な活動や二次災害の被害軽減に貢献したことなどが高く評価されたものです。

今回の防災功労者表彰は、市衣川区消防団をはじめ、全国で4個人・13団体が受賞しています。

## 総合水沢病院 新院長に半井氏



半井 潔 院長(59)

10月1日付けで、総合水沢病院の院長に前副院長兼小児科長の半井潔氏が就任しました。

## 地域安全情報



## 地域みんなでつくろう安心の街

『みんなでつくろう安心の街』をスローガンに、全国地域安全運動が10月11日頃から20日頃まで展開されます。次の3点の重点目標を中心に、いま1度皆さんで確認してみしましょう。

- ①子どもと女性の犯罪被害防止  
言葉巧みに声を掛ける大人に注意
- ②子どもには、親しげに話し掛けられてもついて行かないように教えましょう
- ③子どもと女性の安全は地域で守りましょう

り活動が効果的

②住宅侵入犯罪の防止

・夜間、家人が寝ている間の泥棒が増えています(忍び込み)

・鍵は必ず掛けるようにしましょう

・玄関、勝手口、窓、2階の窓の鍵掛けは大丈夫ですか

③振り込め詐欺などの被害防止

・オレオレ詐欺防止：必ず名前を確認し、すぐにお金を振り込まない

・架空請求詐欺防止：身に覚え

## ★防犯ボランティア活動マニュアルをご利用ください

全国防犯協会連合会は、警察庁の指導の下「防犯ボランティア活動マニュアル(リーダー編・実務編)」を作成しました。地域の防犯活動などに広く活用してみませんか。



水沢地区防犯協会連合会(水沢警察署生活安全課内 ☎ 0110)

こんばんは！  
市長です  
奥州市長  
相原正明



敬老会風景(前沢区白山会場)

9月は、敬老会のシーズンでもあります。

会場には、この日を楽しみに来られた、比較的元気な様子の高齢者の方々がお弁当、お茶などを前にして、熱心に話しに聞き入っておられます。

私はまずもって、永年にわたり、地域社会の発展のためご尽力いただいたことに感謝の意を表しました。また、健康づくりや生きがいづくりに力を注いでいくこと、特別養護老人ホームなどの待機者解消に向けて努力することなどを述べたところです。

最後に、市内で百歳以上の方が、53人もおられること、ハードルは年々下がっている、ぜひ目指していただきたいことなどを話しました。

祈健康長寿！

## お元氣 レシピ

簡単お弁当メニュー⑦

## 魚のホイ 包み焼き



材料(4人分)  
甘塩鮭の切り身……………4切れ  
シメジ……………小1パック  
インゲン……………4本  
玉ネギ……………小1個  
ピーマン・パプリカ(赤・黄)……………各1個  
マヨネーズ……………大さじ2  
塩・コショウ……………適量  
バター……………小さじ1

## 作り方

- ①魚の水気を切って塩・コショウを振り、少し火が通るほど焼く
- ②タマネギは皮をむき、薄切りにする。シメジは石づきを取り、一口大にほぐす
- ③インゲンは筋を取った後、斜め切りにし、さっと塩ゆです。ピーマン・パプリカは薄切りに
- ④②をバターでさっと炒め、火を止めた後③を加えて軽く混ぜ、マヨネーズを加える
- ⑤アルミホイルの中央に①をのせ、舟形にして④をのせる
- ⑥オープンで12分焼く(時間は様子を見ながら)

## わたしたちが作りました



## 江刺区食生活改善推進員協議会の皆さん

魚はサケだけでなく、タラやサワラなどの魚でもおいしく出来上がりますよ。