

市の出来事から

「景観」と「まちづくり」の接点を探る

「景観シンポジウムin奥州」が1月23日、前沢ふれあいセンターで行われました。シンポジウムは、市が現在進めている、平泉文化遺産景観計画策定作業の一環として「景観」について市民に関心をもってもらおうと開催したもの。約150人の来

場者は、三宅諭・岩手大学農学部准教授による基調講演や同大学農学部共生環境課程の学生による「景観点検発表」、市民によるパネルディスカッションで「景観」について理解を深めました。

パネルディスカッションでは、前沢区と胆沢区、衣川区の3人の市民と市文化財専門員が登場。それぞれの身近な景観を紹介しながら、それぞれが考える「景観」のあり方について意見を交わし、シンポジウムを締めくくりました。

前沢と水沢のお二人がめでたく百歳

市は、1月に満百歳を迎えた前沢区と水沢区のお二人に記念品を贈り、長寿を祝いました。鈴木マツエさん、前沢区字長



鈴木マツエさん(1月3日)

檀Ⅱは9人兄弟の長女として生まれ、23歳のとき故・榮さんと結婚。結婚後10年あまりで榮さんを亡くしたため、農作業をし



太宰コレンさん(1月29日)

ながら子ども3人を女手1つで育て上げました。93歳で骨折後歩行は困難になりましたが、自宅で8人の家族に囲まれながら穏やかな毎日を過ごしています。

太宰コレンさん、水沢区字見分森Ⅱは、同区新小路に6人兄弟の5女として生まれました。女学校卒業後、東京に進学し手芸を学びました。69歳の時、現在の介護老人福祉施設に入所。ちぎり絵や読書などの文化面だけでなく、県大会を制するほどの輪投げの名手として活躍しました。周囲への感謝を忘れない人柄で、皆に慕われています。

前沢牛の年間功績者に市長旗

その年の年間最高販売額を記録し、前沢牛の名声を高めた生産者を表彰する21年度前沢牛発展功績者表彰が1月30日、J A岩手ふるさと前沢支店で行われました。



市長旗を手にする小野寺さん

席上で、販売価格214万2525円で年間最高販売額となった、小野寺裕さん、前沢区字簾森Ⅱに、相原正明市長が表彰状と市長旗を贈りました。

月6日の前沢牛枝肉共進会に出品した枝肉。キロ当たり単価は3975円となり、肉牛生産の振興に大きく貢献しました。

地域安全情報



事件・事故に遭った場合は110番

事件・事故に遭遇、目撃した時は、落ち着いて電話の「1・1・0」(110番)をプッシュしましょう。

上手な110番のかけ方

- ①何があったのか…一番先に
- ②どこで…市町村名、番地、目標となる建物など
- ③いつごろ…「たった今」「〇分くらい前」など
- ④犯人は、相手は…人相や服装、車のナンバー、色など
- ⑤今、どうなっているか…現場

の様子、けが人の状態など
⑥あなたの住所、氏名、電話番号を忘れずに
○通報する前に場所や目標物を確認しましょう
○運転しながらの110番は絶対に止めましょう
○立ち止まって通報しましょう
…移動しながら通報すると途切れることがあります

耳や言葉が不自由な人は…

県警では、耳や言葉の不自由な人のための緊急通報手段として、ファクス(☎019-623-01110)・メールでの110番を開設しています。
※メール110番の利用方法は県警通信指令課(☎019-653-01110)まで

問い合わせ：市防犯協会(本庁生活環境課内 内線212)



「なぜ市長になろうと思ったんですか」「市長として一番辛いこと、楽しいことは何ですか」「どんな市にしたいと考えていますか」などの鋭い質問が、次々と飛んできます。市長に就任以来、市内の小中学校に毎月1回程度出かけて、課外授業を行なっています。子ども時代の思い出話として、竹スキーなどの遊び道具を、自分たちで作り、大事に使ったことを話しました。市の仕事、市の姿などを話すうちに半分の時間が過ぎ、今度は質問を求め、答えながら覚えてもらいます。終わりに、「正心健身」などの言葉を贈り、締めくくります。

人づくりほど大切なことはありません。奥州っ子よ、たくましく育て！

お元氣 レシピ

簡単お弁当メニュー①

チキン・ロール



材料(4人分)

- 鶏むね肉……………1枚
- 酒……………大さじ1
- 塩・こしょう、サラダ油……………少々
- インゲン……………5本
- ニンジン……………1/8本
- タラコ……………1腹
- A=トマトケチャップ、マヨネーズ…各大さじ1、ホワイトワインビネガー…小さじ1/2

作り方

- ①ニンジンは1㍑角の拍子木切りにし、インゲンとともにゆでる
- ②鶏肉は皮をフォークで刺し、火が通りやすいようにした後、半分の厚さに切って2枚にする。軽くたたいて酒を振り、片方には塩・こしょうをして①を巻き込んでおく。もう片方はたらこを芯に巻き込む
- ③サラダ油をひいたフライパンに巻き終わりを下にして並べ、弱火でじっくりと焼き、冷めたら切り分ける。Aの調味料を合わせてオーロラソースを作り、野菜巻きに添える

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

下味をしてあるので、冷めてもいいいです。芯にする野菜はアスパラやホウレンソウでもO、K。