

# 広報 しばた

6

since1961  
2017.JUN  
No.668



## 田植えの体験学習

柴田小学校の4年生から6年生の児童が田植えを行いました。裸足で田んぼに入ると、冷たい泥の感触に初めは大はしゃぎでしたが、地元の農家の方に教わりながら、苗を1本ずつ丁寧に植えていきました。秋の収穫が楽しみです。



# 漬け物の魅力

昔から私たちの食卓に欠かせない漬け物。どこの家庭にも我が家の味として代々伝わる漬け物があるのではないのでしょうか。

漬け物とはご飯、みそ汁と共に日本の食の基本となるもので、これに煮物や魚料理などを組み合わせる伝統的な食の形式があります。

近年は、漬け物の持つ栄養価にも注目が集まっています。そんな漬け物の魅力を見ていきましょう。

また、上川名地区で2月25日(土)に開催された、「我が家の漬物自慢コンテスト(上川名地区活性化推進組合主催)」の様子もご紹介します。

## 漬け物の歴史

漬け物の歴史はとても古く、一説には、縄文時代から作られていたとも言われています。奈良時代には、ナスや瓜の塩漬けが食されていた記録が残っており、古くから私たちの身近な食べ物でした。今では塩漬けのほかにも、麴漬け、味噌漬け、しょうゆ漬け、糠漬け、酢漬け、かす漬けなど、さまざまな種類の漬け物があります。

香りが楽しめることから、「香のもの」、「お新香」などとも呼ばれます。

## 漬け物の特徴

漬け物は主に野菜を塩、味噌、麴、酢、糠などに漬けて込んで作ります。具材を漬けて込んで熟成させることでうま味が凝縮され、香りや歯ごたえが増します。

乳酸菌や微生物により発酵させた奈良漬やべった

ら漬けは、長期保存ができるようになります。

また、作られる地域の風土や食材、保存方法などにより、それぞれの特徴があります。食材を無駄なく美味しく食べるための先人の知恵によって、地域独自の漬け物文化が出来上がってきました。

## 漬け物の効用

現代では漬け物の種類も増え、保存食としてだけではなく、その栄養価にも注目が集まっています。

発酵を伴う漬け物に含まれる酵素には、腸内の乳酸菌を増やす働きがあります。そのため、腸の動きを活発にし、老廃物の排出を促してくれるので、便秘解消や病気の予防に効果があります。腸内環境が改善することで、美肌効果も期待できます。

また、ビタミン、ミネラル、食物繊維などが豊富に

含まれています。体の免疫力を高めてくれるので、感染症などへの抵抗力を強める効果もあります。

ご飯のお供のイメージが強い漬物ですが、実は健康にも良い発酵食品とも言われています。

### 漬け物の昔と今

地域ごとに特性のある漬物ですが、地域内でも家庭ごとに味付けは千差万別です。

かつては、どこの家庭にも代々受け継がれた漬物がありました。今では季節ごとに野菜を漬ける姿はあまり見られなくなってきました。代々伝わる漬物には、これからも残していきたい食文化です。

近年は、旨みのある調味料を野菜などに染み込ませて、十分な発酵を待たずに食べる「浅漬け」が好まれているようです。

浅漬けは長期保存には向

きませんが、作り方が簡単で、浅漬け用の調味料が市販されていることもあり、家庭で親しまれています。

### 我が家の漬物自慢コンテスト

各家庭の自慢の漬物を持ち寄り、美味しさを競い合う「我が家の漬物自慢コンテスト（上川名地区活性化推進組合主催）」が2月25日（土）、農村レストラ「縄文の幸」で開催されました。

当日は、地元食材を使用したオリジナリティ溢れる漬け物が43品集まり、「彩り」、「香り」、「味」、「獨創性」、「商品性」を基準に審査されました。

## コンテスト入賞作品・審査員からの講評



金賞作品  
「ヤーコンとリンゴの  
甘酢じそ包み漬け」

出品：小畑 栄子さん（上川名地区）

作品の特徴・自慢点：甘酢に漬けることで食べやすくなり、旨みを引き出してくれます。しその香りと一緒に、食感も楽しめると思います。

講評：味はもちろん見た目もきれいな色使いで、店頭に並べた際、手にとってもらえる機会が増えるのでは。

#### 作品レシピ

【材料（5人分）】

ヤーコン(大)…3本 赤じそ…20枚 リンゴ…1個  
酢・砂糖・塩・昆布茶…適量 ゆず…少々

【作り方】

- ①赤じそを酢・塩に漬けておく。
- ②ヤーコンは皮を剥き、1本は輪切りに、残りの2本は3cm程の長さで角切りにし、ともに酢・砂糖・昆布茶に一晩漬けておく。
- ③角切りにしたヤーコンを赤じそで巻く。
- ④リンゴの皮を剥いて薄切りにし、「赤じそ・ヤーコン・赤じそ・リンゴ・赤じそ・ヤーコン・赤じそ・リンゴ・赤じそ」の順に重ね、食べやすい大きさに切る。
- ⑤ゆずを添えて出来上がり。



銀賞作品  
「雨乞の柚子と仙台せりの  
重ね結い」

出品：水原 和子さん（入間田地区）

講評：見た目がとてもきれい。地元産の柚子の味とせりの歯ごたえも感じられた。



銀賞作品  
「大豆とヤーコンの  
梅酢漬」

出品：平間 加奈さん（上川名地区）

講評：梅酢が効いていて味が良く食感も良かった。見た目もピンクで彩りがよく商品性がとても高かった。



## コンテスト入賞作品・審査員からの講評



銅賞作品  
「ゴーヤ ヤーコンの奈良漬け」

出品：岡崎 圭子さん（入間田地区）  
講評：漬物の材料としてはとても珍しいゴーヤを使用し味も良かった。



銅賞作品  
「ハイカラ漬け」

出品：大久保 きみ子さん（四日市場地区）  
講評：まず見た目がきれい。種類も多いため漬け方も手間ひまかけて作ってある。



銅賞作品  
「奈良漬」

出品：柏工房 大沼 カツヨさん（船迫地区）  
講評：味がとにかく素晴らしかった。



審査委員長

新関 さとみ 先生

（さとみの漬物講座  
企業組合理事長）

皆さんの漬け物は大変お  
いしく勉強になりました。  
出品してくださった方全員  
に金賞を贈りたいですが、  
順位を決めなければいけな  
いため泣く泣く点数をつけ  
させていただきました。  
今回の審査基準もあり、  
味が良いものでも商品性な  
どを考えるとコストがかか  
る、手間がかかってしま  
うなど入賞から外れたもの  
もあります。  
今回は、漬け物を商品に  
した場合を想定し、手に  
取っていただけるような彩  
りや、独創性が高く味の良  
いものが入賞作品に多かつ  
たと感じます。



審査員

早坂 明子 先生

（料理研究家）

漬け物といえば、塩、醤  
油などオーソドックスなも  
のを想像していましたが、  
流行の塩麴や乳酸菌を使っ  
た漬け物も出品されていて  
非常に勉強になりました。  
漬け物といえば「和」を  
想定しますが、今回出品さ  
れた乳酸菌を使った漬け物  
などは、クリームチーズな  
ど洋風のものにも合うので  
はないかと感じました。漬  
け物は「和」しか合わない  
という印象を取り払って視  
野を広げてみてほしいと思  
います。



審査員

半沢 孝子 先生

（柴田町食生活改善  
推進員協議会会長）

食生活改善推進員協会の  
メンバーの出品した漬け  
物が入賞していましたが、  
審査員からは審査中に「少  
し塩気が欲しいかも」とい  
うご意見もありました。  
食生活改善推進員として  
は、1日に摂取する塩分の  
適正量を声かけしているた  
め薄味になってしまいかも  
しません。  
漬け物も味わっていただ  
き、適正な塩分摂取量も少  
し気にかけていただければ  
と思います。





田舎風大根漬け  
平間 とも子

# 我が家の漬物自慢 コンテスト

アイデアいっぱいの我が家の漬け物が出品されました。出品された全作品をご紹介します。  
※敬称略



雪かぶりバサラナ(半結球)漬け  
加藤 高志



白菜のキムチ漬  
大沼 一郎



温海かぶ漬け  
平間 梓



切り干し大根のしょうゆ漬け  
加藤 ふみ子



きゅうりのパリパリ漬  
平間 つや子



板ちゃん流るづけのカンタン漬  
小畑 明美



赤かぶの甘酢漬  
船場 貞子



切干し大根の漬物  
大沼 貞子



白菜のもみ漬け(一夜漬け)春の浅漬け  
畑山 ふみ子



体にやさしいカラフル一夜漬物  
鈴木 とよ子



ピリ辛青菜漬の炒め煮  
平間 盛秋



ハヤトウリの塩こうじ漬  
熊谷 満子





しっかりかんで脳も元気!「はりはり大根漬け」  
山田 百合子



大根甘酢漬け  
大久保 トミ子



大根のたまり漬け  
近江 のり子



梅干のさとう漬  
大沼 八重子



きゅうりときくいもの漬物  
平間 京子



塩糀のロールキャベツ巻き漬け  
井上 康子



白菜漬  
大久保 恵美子



袋で漬ける簡単キムチ漬  
青野 礼子



きゅうり、わらびのふるさと漬け  
渡邊 礼子



地場産長芋の浅漬  
今野 まさ子



キュウリのシソの実漬け  
平間 芳子



ふるさと漬け  
大久保 康彦



紅白漬  
大沼 之英



千枚漬  
佐々木 えり子



古漬きゅうりのパリパリ漬け  
扇 つや子





はやとうりのしょうゆ漬  
大沼 あけみ



白菜の酸甘漬け  
大槻 浩子



みぶな(壬生菜)の漬物  
佐々木 利彦



ヤーコンの酒かす漬  
大沼 カツノ



サラダ風漬けもの  
青野 孝一



白菜のザクキムチ漬け!  
大宮 まさ子



塩ふり大根の柿なます  
菅野 和子



白菜のキムチ漬け  
加納 勝子



たくあん漬け  
大久保 時子





# みんなで食べて 楽しい食卓

きょうしよく  
～共食～

## 第3期柴田町食育推進計画を 策定しました(平成29年度～平成33年度)

問 健康推進課 TEL55-2160

食育とは、生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎と位置づけられるとともに、様々な経験を通じて、「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できる力を育むことです。

平成20年3月に「柴田町食育推進計画」を策定してから9年が経過しました。平成25年3月には「第2期計画」を策定し、様々な食育推進事業に取り組んできましたが、平成27年度に実施した「食育に関するアンケート調査」の結果などから、一人で食事をする孤食の増加や、若い世代の朝食欠食などの課題が浮き彫りとなりました。

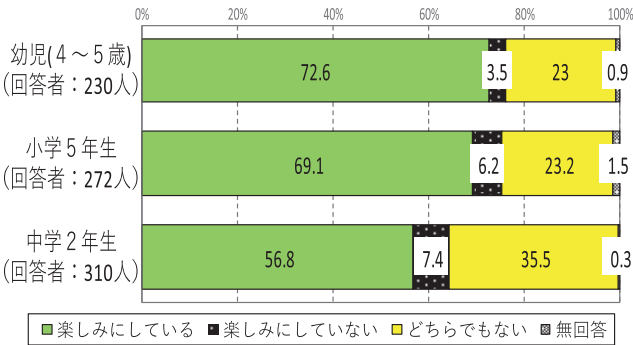
このような食をめぐる現状を踏まえ、生涯にわたって健全な食生活を実践できるように、「第3期柴田町食育推進計画」を策定しました。

### 町民の食生活の現状

#### ○食事を楽しくしているか

幼児と小学5年生は約7割、中学2年生は5割以上が「楽しみにしている」と回答していますが、年齢が上がるにつれて割合が減少しています。

食による心の豊かさを培うために子どもたちの食事を楽しくみでできる経験や環境づくりが必要です。

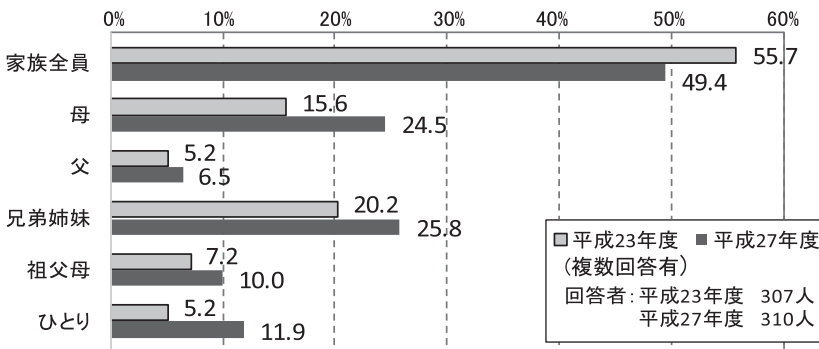


資料：柴田町食育に関するアンケート調査結果報告書(平成27年度)

#### ○平日の夕食は誰と食べているか(中学2年生)

「ひとりで食べている」と回答している割合が増加しており、約1割となっています。

心豊かに暮らしていくためには、家族や仲間と楽しく食卓を囲む機会を積極的につくっていく必要があります。

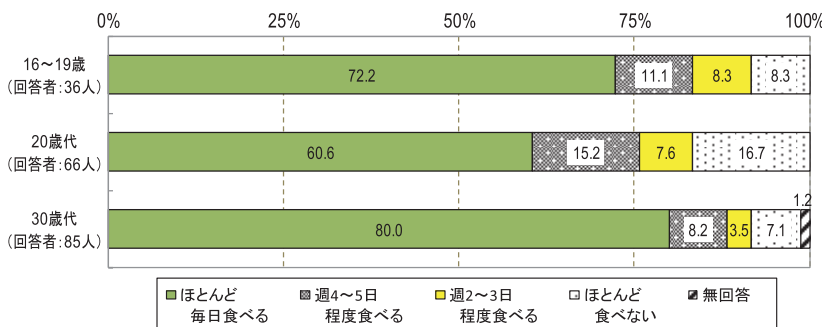


資料：柴田町食育に関するアンケート調査結果報告書(平成23年度・平成27年度)

#### ○朝食の摂取状況

朝食を毎日食べない人の割合は20～30歳代で約3割となっています。

朝食を食べることで脳が活性化され、集中力も高まるため、朝食を毎日食べる食習慣はとても大切です。



資料：柴田町食育に関するアンケート調査結果報告書(平成27年度)



### ○朝食の内容

ほとんど毎日朝食を食べる人の朝食の内容は、どの世代でもご飯を食べている人が最も多く、サラダなどの野菜料理を食べている人は、小学5年生、中学2年生で約2割、一般で約4割と少ない状況です。

に向けた取り組みを実践することが必要です。

### 共食とは

共食（きょうしょく）とは、家族や仲間など、誰かと一緒に食事をする事です。

近年、核家族化やライフスタイルの多様化などにより、家族と食卓を囲む機会が減少傾向にあります。楽しい会話や笑顔があふれる共食は、心もからだも元気にしてくれます。

みんなで食べたらいっぱいね！  
～「共食」はいいこといっぱい～



厚生労働省ホームページから抜粋

## 第3期柴田町 食育推進計画

### ○基本理念

#### 「食卓から育む 健康な心とからだ」

生涯にわたって健康な心とからだを育むためには、毎日のバランスのとれた食事が重要です。そのためには、食事においしさや楽しさが伴っていることが大切です。食卓を囲んだ笑顔輝く団らんや人との交流を通して、元気に過ごすために必要な「健全な食生活」を実践できるよう「食育」を推進します。

また、基本理念をわかりやすく身近に感じていただくため、スローガンを掲げました。

**スローガン**  
「おいし食、笑顔の食卓」

### ○基本目標

基本理念を達成するために、「し・ば・た」にちなんだ3つの基本目標を設定しました。

#### し しっかり朝ごはんを食べよう

朝食の欠食は、栄養バランスが偏る要因になるほか、集中力を欠く、体調が悪くなるといった問題が指摘されています。このため、朝食・昼食・夕食の3食を毎日食べ、規則正しい生活リズムを身につけることを目指します。

#### ば バランスのとれた食事を食べよう

生活習慣病の予防や改善には、日常から望ましい食生活を意識し、実践することが重要です。このため、主食・主菜・副菜をそろえた食事を摂取し、規則正しい食生活を実践することを目指します。

#### た 楽しくみんなで食卓を囲もう

家族全員が集まって食事をする機会が減少傾向にあります。食事を通して、家族や仲間とのコミュニケーションを図ることや、食生活づくりに参加して、食生活に関する知識や技術を身につけながら、おいしい食事を食べることにより、食事を楽しむ心を育みます。





食育推進の成果を評価するために目指す姿を掲げ、次のように数値目標を設定しました。

目指す姿		項目	現状値 (H27年度)	目標値 (H33年度)	
1	食卓を囲み家族や仲間と楽しく食べる	①食事を楽しみにしている子どもの割合の増加	4～5歳児	72.6%	83%
			小学5年生	69.1%	75%
			中学2年生	56.8%	67%
		②平日の夕食をひとりで食べる小・中学生の割合の減少	小学5年生	2.6%	2%
			中学2年生	11.9%	5%
③1日に1度は家族と食事をする町民の割合の増加	16～79歳	78.5%	82%		
2	家族や仲間と食事づくりや準備を楽しむ	④食事づくりや後片付けをよく手伝う小・中学生の割合	小学5年生	41.9%	50%
			中学2年生	24.5%	30%
		⑤食生活改善推進員等と連携する小・中学校数の増加		1校	6校
3	「早寝早起き朝ごはん」を実践する	⑥朝食をほとんど毎日食べる町民の割合の増加	4～5歳児	91.3%	95%
			小学5年生	93.0%	95%
			中学2年生	90.0%	95%
		⑦「早寝早起き朝ごはん」を実践している子どもの割合の増加	4～5歳児	67.8%	70%
			小学5年生	71.3%	75%
			中学2年生	46.8%	50%
4	主食・主菜・副菜をそろえて食べる	⑧朝食でサラダなどの野菜料理を食べる町民の割合の増加	小学5年生	25.3%	30%
			中学2年生	23.7%	30%
			16～79歳	41.2%	45%
5	適正な体重で健康を維持する	⑨肥満（BMI 25以上）の割合の減少	40～74歳	24.7% (H26年度)	23%
		⑩就寝前の2時間以内に夕食をとることが週に3回以上ある町民の割合の減少	40～74歳	18.0% (H26年度)	16%

(現状値の出典) ①～④、⑥～⑧：柴田町食育に関するアンケート調査結果報告書

⑤：柴田町地域保健事業計画書 ⑨⑩：柴田町特定健康診査結果

- 「第3期柴田町食育推進計画」
- 閲覧場所 保健センター、槻木事務所、各生涯学習センター、柴田町図書館、まちづくり推進センター、子育て支援センター等
  - ホームページ 「町政情報」政策・計画―個別計画」をご覧ください。



柴田町図書館食育コーナー展示のお知らせ  
 ～6月は食育月間です～

6月30日(金)まで、図書館との連携により、食に関する本を紹介しています。子どもも大人も読書を通して、楽しい食育の世界を体験できるチャンスです。ぜひ、足を運んでみてください。

○図書館司書による「ブックトーク」を行います。  
 日時／6月17日(土) 10時30分～11時30分  
 場所／柴田町図書館集会室1

この日は、食育に関する本の紹介を行います。お気軽に親子でお越しください。 ※申込不要





柴田鉢花研究会の会員が丹精込めて育てたカーネーション

## 「お母さんありがとう、 カーネーション展示即売会

5月12日(金)から14日(日)まで、柴田町観光物産交流館さくらの里で、カーネーションの展示即売会が行われ、鮮やかなカーネーションが店頭に並びました。お母さんとおばあちゃんへ贈るカーネーションを買いに来たという町内在住の長谷部優さんは、「地元産の花を贈りたいと思って買いに来ました。日ごろの感謝の気持ちを伝えたいです」とお父さんと一緒に色とりどりの鉢植えの中から母の日のプレゼントを選んでいました。

NEWS



350鉢が店頭に並びました



講習会は、今後も開催する予定です

## 高齢運転者による 交通事故を防ぐために

NEWS

4月24日(月)、大河原警察署、仙南自動車学院の協力を得て、高齢運転者交通安全講習会を開催しました。当日は、高齢運転者20人が運転適正検査や動体認知診断、教習コースに出て運転技能講習を受けました。近年、高齢運転者の事故が相次いでいることや、お孫さんから「おばあちゃんの運転が心配」と言われたことがきっかけで参加したという女性は、「安全運転の重要性を再認識することができました。こういう機会をもっと増やして欲しいです」と答えてくれました。

## 新緑の中、心静かに 「しばた茶会」開催

NEWS

5月14日(日)、しばたの郷土館でしばた茶会運営委員会が主催する「しばた茶会」が開かれました。「如心庵」をはじめ、3つの会場で茶席が設けられ、町内外から訪れた多くの愛好者が振る舞われたお茶を味わっていました。運営委員会の高橋紀子さんは、「如心庵は、国宝の茶室『如庵』を模して造られた本格的な茶室です。参加者の半数近くが町外、県外の方たちですが、景色を楽しみだけでも良いので、町内の方たちにももっと気軽に足を運んでいただきたいと思います」と話してくれました。



11月に秋の茶会が開催される予定です





柴田町長 滝口 茂

いよいよ新しい議員さん方を迎えての柴田町議会6月会議が開かれます。今回の選挙においては、3人の新人議員の皆さまが当選し、

また、定数18人に対し、6人が女性議員で、しかも、今回県内の町村議会において、初めて女性の議長が誕生しました。そういった意味では、全国に誇れる画期的な議会となりました。

一方、今回の選挙では、「観光より優先すべき事業がある」という主張、安全で安心な暮らしの確保、子どもたちの教育や子育て支援、デマンドタクシーの運行のあり方などが争点となりましたが、残念ながら町民の関心は高まらず、投票率が50・62%になってしまいました。

これまでの町議会議員選挙や町長選挙よりも低い結果となってしまいました。日頃の町政や議会活動への関心の低さが、こうした数値に表れたものと真摯に受け止め、反省しなければならぬと思っております。

私たち地方政治家の使命は、地域住民の多様な声ある声、声なき声を拾い集めて、議場において議論を重ね、政策や予算に反映させ実現していくことに

## 6月会議に臨んで

あります。私たち執行部も議会も町民の暮らしを少しでも良くしたい、柴田町をさらに発展させていきたいという政治目標は同じだと思います。しかし、執行部は常に財源に制約されるため、議会との間で政策の手法や事業の優先順位に違いが出るのは、当然のことだと思っております。

だからこそ、本会議や委員会等において議論を戦わせ、調整を図りながら、一致点を見出し出していくこととなります。結論が出た以上、たとえ議決とは反対の意思を表明した議員でも、一緒にまちづくりの汗を流すのが地方政治のあるべき姿なのです。しかし、これまで若干その点がおろそかにされたきらいがありました。政治家として住民から信頼されるためには、地元にしつかりと根をおろし、日頃から地域のため、柴田町のために率先して汗をかくことが必要だと思います。選挙の時だけ声高に柴田町のまちづくりを叫んでも、町民の関心呼び起こすことはできません。まずは、6月会議において、丁々発止の議論をしていくことから、町政や議会の見える化を図って参ります。

シリーズ 問町民環境課 TEL 55-2113 FAX 55-4172

**しばたecoライフ情報** ⑬

～環境にやさしいまちを目指して～

## うちエコ診断

皆さんは「うちエコ診断」という言葉を聞いたことがありますか。「うちエコ診断」とは、(社)地球温暖化防止全国ネットの認定を受けた「うちエコ診断士」が、各家庭の電気・ガスなどの光熱費やガソリン使用量などの情報を基に、CO<sub>2</sub>排出量の平均的な家庭との比較や家庭内のどの分野からCO<sub>2</sub>が多く排出されているか診断を行い、各家庭のライフスタイルに合わせたオーダーメイドの省エネ・省CO<sub>2</sub>対策を提案するものです。うちエコ診断を受診した半澤正孝さんは、「さまざまな面から省エネ対策を教えてもらい、とても参考になりました。対策の方向性を示してもらえるので、具体的に何をやれば良いのか分かり助かります」と話しています。

診断は無料で行っています。興味のある方、受診したい方は、下記までお問い合わせください。

問 ストップ温暖化センターみやぎ ((公財)みやぎ・環境とくらし・ネットワーク内)

☎ 022-301-9145







# 健康情報クリップ

なるほど!

みんなの健康ライフ シリーズ35

健康推進課 TEL 55-2160 FAX 55-4172

第35回のテーマは、「正しい血圧の測り方」です。

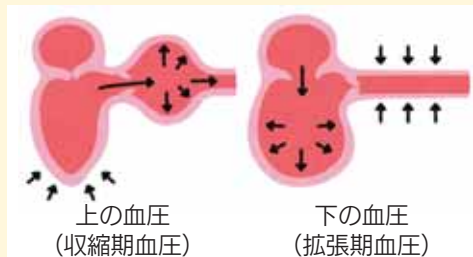
平成27年度の町の特定健康診査の結果は、  
血圧が高め（要指導～要医療）の方が  
約5割となっています。

## 1. 血圧とは

心臓から全身に送り出された血液が血管の壁を押すときの圧力のことです。

**上の血圧（収縮期血圧）** 心臓が縮んでいるときの値です。短い時間で血管に強い圧力がかかっています。

**下の血圧（拡張期血圧）** 心臓が広がっているときの値です。



## 2. 高血圧の診断基準

高血圧の診断基準は、病院の診察室で測ったものと、家庭で測ったもので異なります。診察室血圧は140/90mmHg以上、家庭血圧は135/85mmHg以上が高血圧となります。

血圧が高い状態が続くと、血管は長い間張りつめた状態になるので、次第に厚く硬くなり血管がもろくなります。

この状態が自覚がないまま進行していき、脳卒中や心筋梗塞などを引き起こしやすくなります。

## 3. 家庭血圧を測りましょう

最近の研究で、家庭で測る血圧を記録しておくことで脳卒中や心筋梗塞などの発症を予測しやすいことが分かってきました。血圧の記録は健康管理や医療機関の受診時に役立ちます。普段から家庭血圧を測り、高血圧を予防・改善しましょう！

### <家庭血圧を測定する際のポイント>

#### 1. 朝と夜に2回測定する

○朝（起床後1時間以内、排尿後、食前）      ○夜（就寝前）

#### 2. 座って1～2分の安静後に測定する

○測定前の喫煙・飲酒・カフェイン摂取は禁物

#### 3. 上腕で測るタイプの血圧計を選ぶ

（手首や指で測る血圧計は誤差が大きいいため）

○腕帯に指が1～2本入るくらいの巻き加減      ○腕帯・上腕は心臓と同じ高さ

○手のひらを上に向け、体の力を抜く

#### 4. 薄手の服で測定する

○腕まくりをすると、衣服が重なった部分が腕を圧迫するので正しく測定できません。



広 告

広 告

あじさい  
第4回しばた紫陽花まつり

約3,000株の紫陽花が、初夏の船岡城址公園を彩ります。  
ぜひお越しください。

期間/6月16日(金)~7月2日(日) 会場/船岡城址公園

※開花状況により、日程を変更する場合があります。



こうほう 文芸

短歌

座布団を敷いた如くにキジムシロ  
野原の中を黄色く染めて  
船岡 可沼 妙子  
今日はジャズ流る、煙草追いながら  
鬼の居ぬ間に部屋暗くして  
大槻 信吉  
春炬燵向かい合って茶を飲めば  
外の雨音「一日」流るる  
船岡 伊藤タイ子

川柳

補聴器を付けて視野まで広くなり  
西船迫 渡辺 晴江  
通学路タンポポゆれてお見送り  
槻木 村上 紫寿  
いつのまに孫もみやげを持つてくる  
槻木 大宮 二郎  
農機の音田植間近い堀の水  
槻木 つきのき町子

若葉萌え花粉治まり行く野山  
西船迫 舟廻めぐる  
非通知に出てはダメよと天の声  
船岡 阿部 美代子  
桜よりあなた早起き梅の花  
西船迫 安ヶ平良三  
新緑に心弾みてボール打つ  
西船迫 下浦 知子

俳句

花冷えや順番の来ぬ診療所  
下名生 笠松ふみ子  
浜防風摘みしあの浜萎えの浜  
船岡 可沼 妙子  
山ほどのタラノメ天で腹横に  
葦神 葛  
まだかまだ待ちくたびれて花の雨  
西船迫 安ヶ平奈津枝  
田に水がすすめ舞いおり虫を食む  
船岡 安藤 節子  
花散りて宴のあとの葉桜かな  
西船迫 玉手みき子  
せせらぎに聞き耳たてて水芭蕉  
中野西範子  
制服もなじみ長堤花は葉に  
石垣テル子  
薫風や白磁の皿が光り出す  
制野 千秋

水切りの駆ける飛沫や風光る  
遊佐 徹  
上げ膳でママに休息子どもの日  
山家美智子  
三椏の花に染まりし獣道  
三塚 直樹  
日傘より野良着の母を偲びをり  
及川美沙子  
山家利治作品展にて  
心写す新樹の中の「人間図鑑」  
藤原 恪子  
田植機や見る間に苗のなびく田に  
若月ノリ子  
志願兵だつたちち逝く麦の秋  
大久保和子  
本棚に兄の青春太宰の忌  
佐藤きみこ

俳句・川柳・短歌に興味があり、こうほう文芸に載せたい方は、はがきなどで6月8日(木)まで応募ください。 圃まちづくり政策課 ☎54-2111

広 告

広 告





# 柴田町の 記憶 をたどって

昭和40年代の田植えの様子です。



昭和43年の下名生地区の田植えです。まだ手植えを行っている所もありました。



こちらは昭和47年。当時は最新と謳われた田植え機での農作業の様子です。

# こども美術館



「心のもよう」(絵)

槻木小学校5年

鈴木 菜々心 さん



「心のもよう」(絵)

槻木小学校5年

板橋 瀬奈 さん

広 告

広 告

広 告

広 告

『町民の生活環境を衛<sup>まも</sup>ります』

町内で働く若い世代の方の思いや夢などを紹介するコーナーです。



発砲スチロールを熱で溶かして固める「減容作業」をする富樫さん

有限会社柴田衛生社

**富樫 謙太郎**さん(30歳)  
とがし けんたろう

有限会社柴田衛生社は、町の一般家庭ごみの収集・運搬受託業者であり、ほかにも産業廃棄物の処理や浄化槽の管理・清掃などを行っています。  
今回は、入社5年目の富樫謙太郎さんを紹介します。

富樫さんは、以前は別の会社に3年ほど勤めていましたが、かねて社長である父の会社を継ぎたいと考えていたことで、現在は、電話の受け付けや書類作成などを受け持つほか、ごみの収集や分別、ペットボトルや発砲スチロールの減容作業など総務として幅広く仕事をしています。

仕事をする上では、常に環境のために適正で効率的な処理を心掛けています。  
「どんなに分別やリサイクルを徹底しても、輸送を効率的に進めなければ、かえって環境への負荷が掛かってしまいます。CO<sub>2</sub>排出削減や資源循環に関して、会社としての責任と使命感を持ちながら仕事をしています」と話します。

また、基本的に他人と意見が違っていて、初めから反論することはしないように心掛けています。「最初にすべてを否定してしまうとそこで止まってしまいます。今は何でも吸収することが必要な時期だと考えているので、自分とは違う意見の中にも一つでも自分の身になるものがあると思います。まずは、相手の話を全部聞くようにしています」と話してくれました。  
趣味は、一年ほど前から習い始めたサックスを演奏することで、月に3回教室に通

うのが何よりも楽しみだとのこと。  
学生時代は真外に住み、現在は町外に住んでいることもあって、町内に住んでいた期間は意外に短いと言つ富樫さんですが、やはり会社がある柴田町に対する思いは強く、「様々な場所で学ぶ機会を与えてくれた柴田町に恩返しをしていきたいです」と話してくれました。来年には家族3人で町内に新居を構える予定だとのこと。  
お話しをしている時は終始柔らかかな物腰で、誠実さが伝わってくる富樫さん。「社名のとおり町民の生活環境を衛<sup>まも</sup>ってきたいです」と最後に力強く話してくれました。

有限会社柴田衛生社

柴田町大字下名生字上納186番地1  
TEL 0224-54-1501



昭和54年7月設立。一般廃棄物および産業廃棄物処理業・下水管詰まり修理・浄化槽清掃管理などを手掛けている。従業員16人。

人口と世帯数  
(平成29年5月1日現在)



38,132人  
(前月比117人増)



19,090人  
(前月比89人増)



19,042人  
(前月比28人増)



15,613世帯  
(前月比156世帯増)

※平成24年7月9日の住民基本台帳法の改正に伴い、外国人を含む人口と世帯数となります。