

「奥入瀬川の恵みと笑顔あふれるまち」の情報誌

広報

# おいらせ

## 食べてくれる人に 心を込めて

おいらせ特産のニンジンの皮をむく  
桂奈々さん（百石高校食物調理科3  
年）。コックコートを着た瞬間「プ  
ロの料理人」の顔になる。

特集

◎食を支える黄金のセットメニュー

おいらせ  
定食

Public  
Relations  
December  
2010  
No.70

12

教えてくなる

「みんなの笑顔が励みになる」

この人

地域とともに認知症予防活動

上新町健遊会 会長

# 小向きわさん



こむかい・きわ ● 1943 (昭和18) 年八戸市生まれ。上新町地区の認知症予防グループ「上新町健遊会」の立ち上げに関わる。04年に2代目会長に就任した。趣味は手芸。夫との2人暮らし。おいらせ町上新町在住、67歳

上新町健遊会(以下「健遊会」)は上新町地区で認知症予防に取り組むグループ。毎月2回の定例会をはじめ、積極的に認知症予防の学習、高齢者への声掛け活動をしている。その他公共施設などに手作りの座布団やクッションを寄贈している。この活動が評価され「エイジレスライフ実践者及び社会参加活動事例」として、このほど仙台市で開かれた「高齢社会フォーラムイン仙台」で内閣府から表彰された。

地区の高齢者を中心に立ち上げられた。同地区の世帯数は200世帯余りで、高齢化率が高い地域。認知症予防への関心を高め、高齢者の自主的な参加を促すのが狙いだった。会員は現在30人余り。65歳以上の高齢者が組織され、平均年齢は72歳だ。会合に集まる人々は、みな笑顔で楽しみながら活動をしている。「会員には80歳以上の人もいます。(次の活動は)何をやるの?と楽しそうに聞いてくれます。それがとてもうれしくて。私自身の励みになっていっているんですよ」

12 Oirase Town Public Relations December 2010 No.70

## CONTENTS 目次

- 02 OIRASE FRONT PAGE  
—小向きわさん—
- 03 食を支える黄金のセットメニュー  
**おいらせ定食**
- 20 Oirase Topics まちの話題  
子ども会まつり、自主防災訓練、町スポーツ少年団交流会 ほか
- 22 Special Topics  
生涯学習フェスティバル  
東北広報サミット in Oirase
- 24 Town Information  
おいらせ町職員の給与と職員数を公開
- 26 おいらせアーカイブス
- 28 Monthly Oirase Information  
お知らせ◎納税貯蓄組合への加入、子育て支援センター、納税相談 ほか
- 31 国民年金♥ガール
- 32 おいらせ健康カレンダー
- 33 戸籍の窓
- 34 銀りんのしぶきを浴びて  
(日本一のおいらせ鮭まつり)
- 36 ズームアップ —高柳光美さん—



広報おいらせ12月号の印刷経費は、1冊あたり約92円です

特集 ◎ 食を支える黄金のセットメニュー

# おいらせ 定食

青森県内の県立高校で唯一、調理師免許を取得できる県立百石高校(西澤孝悦校長、生徒539人)。食の達人を育てる「食物調理科」には現在106人が学ぶ。不況のさなか、就職率、進学率はなんと97%。真面目で、正直で、賢い生徒たちは、自らのチカラで道を開き、夢を実現し、信頼感を得ている。おいらせの大地に、おいらせにしかない学校をつくり、おいらせの生徒が通い、おいらせの食材を使って、おいらせの人のために料理を作る。人と地域資源が融合して生まれた100%おいらせ産のシステムは、おいらせの食を支える黄金のセットメニュー。いわば「おいらせ定食」だ。同校に、昨今の食品不安や不況を克服する安全・安心な食の源流を見た。



未来の「料理人」が集う  
特色ある高校

-syoku-

おいらせ町唯一の高校「百石高校」  
ここには県立高校で県内唯一の「食物調理科」がある。  
安全・安心な食の担い手、未来の料理人を育てる学科だ。

調理師免許が取れる  
ユニークな学科

町役場分庁舎の北東に凛と建つ県立百石高校。普通科（1学年3学級）の他に商業科（同1学級）と食物調理科（同1学級）がある。生徒たちは、ここで進学や就職に向けて毎日の学習に励んでいる。

このうち食物調理科は、ユニークな学科として各方面から注目されている。3年間の学習を終えた生徒には、調理師免許が与えられる。県立高校で調理師免許を取得できるのは県内では同校だけだ。

食物調理科は1993年に設置された。普通科なら管轄は文部科学省だけだが、同科は「調理師養成施設」でもあり、厚生労働省も管轄する。これまで517人の卒業生を送り出し、その多くはレストラン、ホテルや飲食店などに就職。いずれも第一線で活躍している。

学科開設のハードルは高く、計画から実現まで3年余りかかった。教室や調理室は、普通学級よりも広い面積を確保しなければならなかった。冷蔵庫、ガスコンロやかまなどの設備も、プロが使う本格的な仕様が求められた。

いくつものハードルを乗り越えて開設した食物調理科は、安全・安心な食の担い手、未来の料理人を育てる唯一無二の地域資源でもある。

県立百石高校の沿革

1948	県立三本木・三本木農業高校百石分校として設置（夜間定時制課程、男子農業科、女子家庭科）
1949	県立三本木農業高校の所管へ
1951	昼間部課程（女子家庭科）を併置
1952	県立八戸東高校へ所管替え（夜間部、普通科）
1954	昼間部（女子家庭科）は2年の短期課程へ
1957	県立百石高校として独立開校（夜間定時制課程、普通科）
1962	開校15周年・独立開校5周年記念式典
1968	家政科設置（定時制課程）
1970	県へ移管。県立百石高校として開設許可。全日制課程（普通科、家政科）を設置。校歌制定
1971	商業科1学級を設置
1973	定時制課程閉校
1974	普通科2学級を増設
1976	新校舎改築工事を開始
1977	新校舎へ移転（普通科教室棟、管理棟完成）
1978	開校30周年・校舎落成式典第2体育館竣工
1987	練成館屋内練習場竣工
1988	創立40周年記念式典
1991	野球場竣工
1992	食物調理科実習教室棟が完成
1993	調理師法に基づき調理師養成施設として指定を受ける。食物調理科1学級を設置
1994	運動場完成
1998	創立50周年記念式典
2008	創立60周年記念式典

生徒の出身市町村（2010年度）

市町村	普通科	商業科	食調科	計
八戸市	134	57	52	243
おいらせ町	102	40	18	160
三沢市	57	13	18	88
五戸町	19	0	4	23
六戸町	7	0	2	9
十和田市	0	0	5	5
野辺地町	0	0	2	2
むつ市	0	0	2	2
県内（他）	3	0	2	5
青森県外	1	0	1	2

在校生徒数（2010年度）

学年	学科	男	女	計
1年	普通科	57	63	120
	商業科	16	24	40
	食物調理科	19	18	37
2年	普通科	48	65	113
	商業科	9	27	36
	食物調理科	16	18	34
3年	普通科	44	46	90
	商業科	14	20	34
	食物調理科	13	22	35
計		236	303	539



Data  
**青森県立百石高等学校**  
 ☎ 039-2223  
 青森県上北郡おいらせ町苗平谷地 46  
 Tel 0178 ☎ 2088 Fax 0178 ☎ 8315  
 URL <http://www.sanpachi-n.asn.ed.jp/~momoishi>  
 ●校長 西澤孝悦 ●生徒数 539人  
 ●学級 普通科⑨、商業科③、食物調理科③

百石高校 検索

1. 食物調理科（3年5組）の教室。写真右側のスペースは準備作業や着替えなどに利用。国の厳しい基準を満たし、普通科の教室よりも広い空間を確保している
2. 調理室に設置されるテーブルや機材、備品なども基準を満たすものばかり。本格的な調理が快適にできるよう工夫された間取りだ
3. 給食室で見られるような大なべなど、設備は充実している



## focus・当時を知る人に聞く

食物調理科は1993年4月、初めての入学生を受け入れ、スタートした。新しい学科の立ち上げに力を注いだ当時の事務長野月嘉信さんに話を伺った。

## 地域の食を担う人材に育ててほしい 立ち上げに駆け回った3年間

百石高校事務長に就任したのは91年です。すでに学科再編の話は進んでいました。設置されていた家政科を廃止して「食物調理科」を新設するというものでした。最初の1年間は、何度も国や県と協議しました。校舎新築には多額の費用が掛かるため、既存校舎を改築して対応することにしました。厚生省（当時）の厳しい基準をクリアできるよう、設計業者と何度も話し合いました。食物調理科再編とはいえ、食物調



## 野月嘉信さん

Noduki Yoshinobu

【Profile】

のづき・よしのぶ ● 1943年十和田市生まれ。62年上北教育事務所勤務、89年に県立五戸高校事務長として異動。91年から5年間県立百石高校事務長を務め、食物調理科の立ち上げに関わる。その後県立三本木高校、三本木農業高校を経て、2004年に定年退職。妻、娘と孫と4人暮らし。十和田市在住、66歳

理科の設置は「高校の中に調理師専門学校をつくる」ようなもの。県内に例はなく、手探り状態でした。教職員が一丸となり「生徒たちが快適に学習できる環境をつくらう」と必死でした。工事は92年6月に着工、同年10月に完成しました。生徒の授業を妨げないよう、大きな音が出る作業は夜間に行いました。作業の進み具合が気になって、毎日現場へ足を運んだものです。新校舎が完成したとして

も、生徒がいなければ学校として成り立ちません。とても心配でした。校長や教頭は、管内の中学校へ足しげく通って、受験生に食物調理科をアピールしていました。翌93年4月、食物調理科には定員どおりの生徒が入学、料理人を養成するための授業が始まりました。生徒たちの笑顔を見て「やって良かった」と万感の思いで胸が熱くなりました。退職してからも、広報おいらせや地元新聞などで食物調理科の活躍を目にします。自分のことのようにうれしくなります。昨今、食の安全に関わるニュースが相次いでいます。言い換えれば、それだけ消費者の食に対する関心が高いということです。「食は人の命を支える大切なもの」です。これからも、安全・安心な食について正しく学べる場、地域の食を担う人材を育てる「百石高校食物調理科」であってほしいと心から願っています。



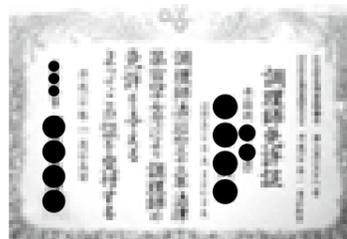
▲八戸プラザホテルの上澤恒雄さんを講師に招き、本格的な調理技術を実習で学ぶ。生徒たちはプロの技を食い入るよう見つめる

### 食のプロを育てる 妥協なき取り組み

食物調理科の学習カリキュラムは、厚生労働省の基準で定められている。調理師免許取得に向けた専門学習のほか、毎週、調理実習の時間が設けられる。生徒たちは「授業を休む暇はほとんどない」と口をそろえる。実習で学ぶジャンルは「和食」「洋食」「中華」など幅広い。教師の他に、地元のレストラン、ホテルのシェフなど第一線で活躍するプロを招き、実践的な授業が展開されている。その内容は、学年が進むに連れてレベルアップしていく。食材はほとんどが地元産。安全・安心へのこだわりと地産地消の精神は、ここで育まれる。実習中、講師の話聞きながら熱心にメモを取る生徒たち。▼味わい▼香り▼音▼温度▼見栄え—などの情報を五感で感じ取る。私語はない。真剣そのものだ。生徒の多くは「料理のプロ」を目指している。入学時から進路を定め、夢に向かって日々努力を重ねているのだ。学校であつても「調理師養成施設」。妥協なき取り組みが食のプロを育てている。

### 調理師資格は日本独自の国家資格

Cook Qualification



調理師は日本独自の資格。「調理師法」に基づき、都道府県知事が実施する試験に合格した人に与えられる。試験科目は▶食文化概論▶衛生法規▶栄養学▶食品学▶公衆衛生学▶食品衛生学▶調理理論—の7科目。試験に合格し、調理師名簿に登録されると免許証が交付される。調理師試験以外にも、百石高校食物調

理科など厚生労働大臣が指定した調理師養成施設の卒業者には、無試験で免許が与えられる。調理師またはこれ以上の資格（栄養士、管理栄養士など）があれば、食品衛生責任者になることができる。自治体の食品営業許可を取得している飲食店には、必ず1人は食品衛生責任者を置かなければならない。



-syoku-

## 地産地消を進め 食の不安を「払拭」する

日本は今、食品不安の渦中にある。  
食への安全・安心が脅かされている。  
解決の鍵はおいらせにある。  
地産地消が、食への信頼感を取り戻す。

### 食への信頼感喪失は 人間同士の信頼関係の喪失

食への物は本来、安全・安心が大前提なはずだ。ところが、BSE（牛海面綿脳症）や鳥インフルエンザから食品偽装表示問題まで、日本の食は今、不安と不信の渦中にある。ブロイラーの廃鶏を軒先に干して比内地鶏と偽ったり、ウシの血や内臓を肉に混ぜてソーセージを作ったり、食の安全を脅かすような不安な出来事が各地で起きているのだ。

食の安全・安心を証明する生産履歴「トレーサビリティ」が注目されているが、本来、こういうものはない方がいいに決まっている。食への物を疑い、安全を確認しなければ、食へることができない時代なのだ。食への信頼感の喪失は、人間同士の信頼関係の喪失ともいえる。

解決の鍵は身近なところにある。「地産地消」は食の安全・安心を確保する有効な手段だ。▼消費者と生産者との距離が近いため、食への信頼性（安全・安心）を確保できる▼旬の食材が手に入るため、鮮度が良く栄養価が高い▼輸送距離が短いため、二酸化炭素など輸送時に排出される温室効果ガスを削減できる▼などメリット

が多い。さらに▼地域経済の活性化（生産者の自立）▼地域の食文化の継承」などにも効果的だ。百石高校食物調理科も、まさに地産地消や郷土の食文化の継承に力を注いでいる。

### 生産者とながかり生まれた 自覚、自信、そして誇り

「もう少し焼き時間を短くしてもいいんじゃない」  
日が沈み、辺りが暗くなったころ、百石高校の調理室に鈴木真弓先生（まゆみ）の声が響く。パンを焼いた生徒たちは、その話を真剣に聞きながら、再び作業を続ける。

授業が終わった後も調理室にいるのは「家庭クラブ」の生徒たち。クラブには食物調理科の生徒全員が所属している。

近年力を入れているのは、地元食材を使ったメニューの開発。この日は、吉田種苗圃（よしたねぼ）代表取締役から無償提供されたミニトマトを使って「ミニトマトパン」を作った。米粉を使った生地は食感がよく、食べごたえは十分。

ミニトマトの収穫には生徒たちも参加した。「食材の出所を知るには、生産者とのつながりが大切」と鈴木先生。つながりを持っていると、食材を大切に作る気持ちが芽生える。食材を大切に作る気持ちを持つ

てるようになると、今度は「いい料理を作ろう」という諦めない気持ちが生まれる。「生徒たちは、強い料理人の心構えが育ってきている」と鈴木先生はにっこり。

もともと「地元の食材」に興味を持っていた鈴木先生。その思いがカタチになったのは、おいらせブランド推進協議会が進める「郷土料理ワーキング」への参加だった。町の食材で「郷土料理」を復活させるワーキングには、世代を超えてさまざまな分野からメンバーが集まり、話し合いや発表を重ねている。ワーキングに参加した家庭クラブは、地域の食に関するたくさんの情報を吸収した。

「知らない食材がまだまだあることに驚いた」と鈴木先生。生産者に食材の提供をお願いすると快く引き受けてくれた。吉田種苗のほか、カモ肉や豆腐の生産者、漁業協同組合などのつながりも深い。「つながる」ことで得た信頼感と安心感。生徒たちは、安全・安心な食の提供者としての自覚と自信が芽生え、郷土への誇りを持って活動している。



郷土料理ワーキングは地元の食文化を「再考」する場でもある。生徒たちは新たな食材を知り、地域を理解するきっかけになった

### 生産者との交流から生まれた「新メニュー」

Homoko-Special Menu



奥入瀬川のサケをふんだんに使った 秋サケのカレー

奥入瀬川のサケを食材にしたカレーです。川のサケは脂肪分が少なく、カレーの具としては海のものより相性が良いようです。サケは塩こしょうで下ごしらえしてあります。



ミニトマトの酸味と米粉のコラボ ミニトマトパン

小麦粉の代わりに米粉を使っています。生地にミニトマトピューレをたっぷり練り込みました。さわやかな酸味ともちもち感で、食べごたえのあるパンです。

Grape tomato & rice bread

Oirase river's salmon curry



食物調理科3年 岩本一真さん

地元の野菜や果物を使って料理するときは、「絶対においしい料理を作るぞ」という気持ちが出てきます。野菜を育てた人、魚を水揚げした人の思いを、しっかり受け止めるのも料理人の役割です。

### 地域の高校のために協力できることがうれしい

吉田種苗圃 代表取締役 吉田 謙さん

種苗会社で品種改良を重ね、野菜や果物を栽培しています。味や品質には自信があります。今年に入ってから、百石高校の鈴木先生から「地元食材を提供してもらえないか」と依頼がありました。地域のためと喜んで受けました。おっぱいメロンとミニトマトを提供したところ、生徒たちが素晴らしい料理にしてくれました。生産者として本当にうれしいです。これからも生徒たちのためにお手伝いさせていただきます。



吉田種苗の農園でおっぱいメロンを試食する食物調理科の生徒ら。生産者とのつながりが強いほど、料理人は食材と真剣に向き合い、料理に自信を持てるようになる。



1. ハーブを摘み取る吉田佳小里さん。ハーブは校内の畑で栽培している
2. ひっきりなしの注文に厨房は大わらわ。細心の注意を払いながら、料理を盛り付ける3年生の生徒たち
3. 注文や食事を運ぶのは1年生の役割。赤川恭平さん（中央）の説明に、お客さんの表情も自然と緩む
4. メンディッシュ「鶏と魚介の2点盛り〜秋のイメージで」は彩りも鮮やかで、舌だけでなく目でも味わえる

# 角虫 -syoku-

第3章

## 「触れ合い」で深まる消費者との信頼感

食物調理科の活動は校内だけではない。目指すは消費者との「顔の見える関係」。食への信頼をつかむため、魂を込めた料理で、精一杯もてなす。

たかしお祭で振る舞う  
地元食材たっぷり料理

百石高校の学園祭「たかしお祭」は10月2、3の両日同校で開催。生徒たちが日頃の学習活動の成果などを披露した。

学園祭の目玉は、食物調理科の生徒による食堂「キッチンいちよの森」。地元食材をふんだんに使った自慢の手料理を振る舞う。ちよの森は、消費者と直接触れ合う貴重な機会でもある。1年生は注文や配膳、2年生はカレー作り、3年生は定食作りを担当。日頃お世話になっている感謝の気持ち

ちを込めて精一杯もてなした。今年のメインディッシュは「鶏と魚介類の2点盛り」。秋をイメージして彩り豊かな地元野菜を付け合わせた。他には▼鮭ドリア▼野菜のブイヨンスープ▼おっぱいメロンムース——を添えたメニューを定食に。これで700円は安い。ボリュームも満点だ。

いちよの森には朝から多くの町民が訪れた。1年生は注文を聞く。厨房の3年生は、忙しく腕を振るう。見た目にもこだわる生徒たち。美しく盛り付けられた料理は食の芸術。食べるのがもったいないくらいだ。

完成した料理をテーブルへ運ぶ1年生。これまた大事な仕事だ。「この料理の食材は、地元の特産品を使っているんですよ」生徒の説明に、お客さんの表情が自然と緩む。会話も弾む。

食物調理科は主催事業の他にも、町の「農業まつり」や「成人式」など、さまざまなイベントで料理を提供している。生徒たちは、どんな場所でも感謝の気持ちを込めて、地元産と旬にこだわった最高の料理を振る舞う。

地域とつながり、消費者と距離を縮めることで信頼関係を築く彼らの意識は高い。プロに勝るとも劣らない向上心が一人一人のスキルアップにつながっている。



出町忠幸さん (一川目) DEMACHI TADAYUKI

「鶏と魚介類の2点盛り」はとてもおいしかったです。鶏肉で包む具はエノキダケではなく、シイタケやシメジの方が存在感があるし、「秋らしいのでは」と思いました。ソースの量ももう少し増やすなど工夫を加えれば、もっとすてきな料理になると思います。



野月洋子さん (十和田市) NOZUKI YOKO

「おっぱいメロンムース」は舌触りがとてもなめらかでした。甘すぎず、メロンのほろ苦さも感じました。百石高校の「たかしお祭」には2年前から来ています。食物調理科の生徒が作る料理は本格的。地元の食材がふんだんに使われているのもうれしいですね。



久保田雄さん 食物調理科3年 KUBOTA YUU

2年生のときはカレーなどを作りましたが、今回の地元食材を使った定食は食材の種類も多く、短時間で作るのは大変でした。でも事前に何度もメニューを検討してきたので、本番は何とか乗り切ることができました。皆さんの笑顔を目にして、本当にうれしかったです。

## Voice

料理を作った人、味わった人に話を聞いた

# 絶品という言葉がくすむ逸品の料理

Momoko  
Recipe

わたしたちの町おいらせは食材の宝庫だ。  
安全・安心で、しかもおいしい地域の食材を使って、  
旬を感じるおしゃれな料理を作ってみよう。

おいらせ特産の「おっばいメロン」をぜいたくに使ったデザートです。砂糖の量を少なめにしていますから、メロンの香り、おいしさがぐっと引き立ちます。家庭でも簡単に作るができます。ぜひチャレンジしてみてくださいね。

食物調理科3年  
田中美帆さん



甘い香りと滑らかな舌触りの「おっばいメロン」を使ったデザート

## おっばいメロンムース

百高の  
こだわり  
レシピ ①



材料 (10人分)

- 【土台用のムース】
- ゼラチン (20g)
  - 白ワイン (50cc)
  - クリームチーズ (200g)
  - 牛乳 (60cc)
  - 砂糖 (40g)
  - メロン (450g)
  - 生クリーム (100cc)
- 【トッピング】
- オレンジ (1/8個)
  - ミントの葉 (10枚)
  - メロンの皮 (少々)
  - オレンジの皮 (少々)
  - カラメル (10cc)
  - 生クリーム (100cc)
  - 砂糖 (小さじ1杯)

吉田種苗の  
「おっばいメロン」



低農薬栽培のため、赤ちゃんでも母乳のように安心して口に入れられる意味を含め命名された。1玉4kg近い重さだ。糖度が高いのも特徴  
吉田種苗株式会社  
TEL0178 6509 FAX0178 6525

- ① 水で戻したゼラチンに白ワイン、牛乳、土台用の生クリーム、砂糖を加えて加熱する
- ② よく練ったクリームチーズを、①と混ぜ合わせる
- ③ ムースを作る。メロンを刻んで器に敷き、②を上にかけて冷蔵庫で1時間ほど冷やしておく
- ④ 生クリームに砂糖を加えよく泡立てる
- ⑤ オレンジ、メロンの皮は形を整えて切る
- ⑥ 冷蔵庫から出したムースに、④、⑤とミントの葉を添え、カラメルソースをかけて出来上がり



おいらせは海でも川でもサケが捕れる町です。鮭ドリアはサケのうま味、カレー味リゾットの辛味、濃厚なソースの組み合わせでとてもおいしくできます。オープンレンジを使えば簡単にできます。旬の味わいを楽しんでください。

食物調理科3年  
藤田直樹さん

「キッチンいちじょうの森」の料理で、生徒たちが最もこだわったのは「旬」。食材には最もおいしい季節がある。旬にこだわることで、食材の魅力が最大限に引き出すことができる。地元産の食材は、その土地の気候や風土で育てられたものであり、自然に寄り添った食のスタイルといえる。

提供された料理の中から、今回「おっばいメロンムース」と「鮭ドリア」のレシピを紹介してもらった。いずれも身近な食材を使った家庭でできる簡単料理だ。手間かけるだけで、おしゃれで本格的な料理に生まれ変わる。一工夫するだけで家族が笑顔になれる。そんな食べるほどに幸福感を得られる旬の食材でつくる料理を、家庭のメニューに加えてみては、食材の一つ一つのエピソードが料理に彩りを添えてくれる。

おいらせを代表する晩秋の味覚「サケ」のうま味が凝縮

## 鮭ドリア

百高の  
こだわり  
レシピ ②



材料 (4人分)

- 【リゾット】
- 白米 (2合)
  - カレー粉 (大さじ1杯)
  - ニンジン (40g)
  - タマネギ (100g)
  - シイタケ (1個)
  - 固形コンソメ (1/2個)
- 【ベシャメルソース】
- バター (30g)
  - 薄力粉 (40g)
  - 牛乳 (600cc)
  - 塩コショウ (少々)
- 【トッピング】
- サケ (4切れ)
  - カボチャ (15g × 4切れ)
  - パセリ (少々)

百石沖の「サケ」



太平洋の荒波と奥入瀬川の養分を含む真水が入り混じる百石沖は、サケの好漁場として有名だ。新鮮なサケは漁業協同組合で購入できる  
百石町漁業協同組合  
TEL0178 2385 FAX0178 2376

- ① ニンジン、タマネギ、シイタケを細かく刻む
- ② リゾットを作る。炊飯器に白米、コンソメスープ、カレー粉と①を入れ、少し固めに炊く
- ③ ベシャメルソースを作る。フライパンでバターを溶かす。薄力粉、牛乳を入れ、へらでなめらかなるまで加熱する
- ④ 焼いたサケを細かくほぐしておく
- ⑤ 炊き上がった②を器に盛り、上にカボチャ、④を乗せ、ソースをかける
- ⑥ ⑤を240℃のオーブンで5分間焼く。最後にパセリをかけて出来上がり

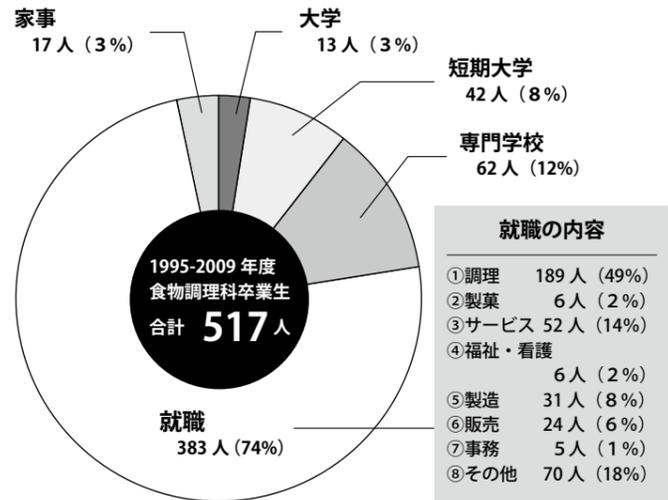


# 食を「職」に 調理師資格は大きな武器

食の不安と並んで現代の大きな問題である就業・雇用などの「職の不安」。高校在学中に調理師免許を取得できる同校食物調理科の就職・進学率はきわめて高い。逆風の中、資格を追い風に「職」の扉を開く。



## 百石高校食物調理科 卒業後の進路状況



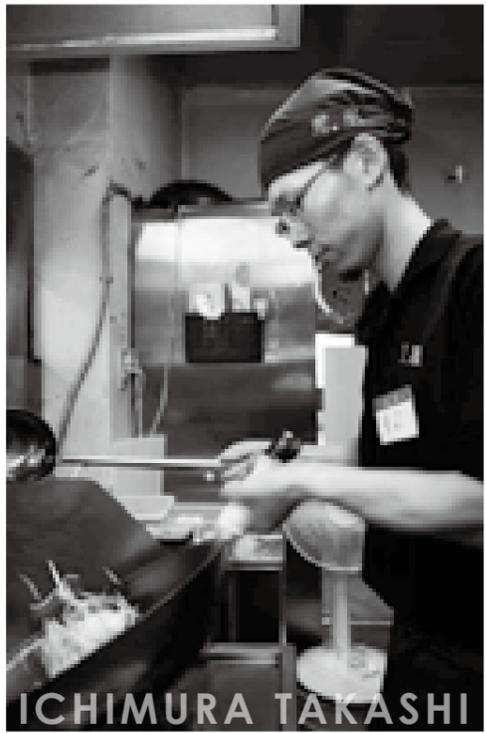
不況どこ吹く風 進学・就職率は97% 経済不況などの影響を大きく受け、事業所などは新規採用を控える傾向にある。特に地方は、就職することが厳しい時代が続いている。青森県教育委員会によると、県内では昨年、卒業後の進路が決まらない高校卒業者は857人、全体の6.2%に上るといふ。県教育委員会担当者は「不況に加え、県内は企業そのものが少ない」と話す。このような状況でも、百石高校食物調理科の進学率、就職率は高い。これまで卒業した517人のうち、進学または就職を決めた生徒の割合は97%に上っている。



インターネットで就職先を「自己開拓」する生徒も多い

### 将来見据え、職種やジャンルを絞り込む

食物調理科の生徒は、入学時から料理人を目指す人が多い。入学してからは、調理実習や校外活動を通じて、料理師資格を取得できることは、就活における大きな武器」ときっぱり。資格を取得できるシステムと指導者の熱意が「食を職に」という生徒たちの夢実現に一役買っている。



ICHIMURA TAKASHI

一瞬が勝負の「ラーメン道」  
いつかは自分の店を構えたい

### 市村貴司さん (1999年卒)

ラーメンは庶民の食として普及していますが、店舗数も多く競争が激しいジャンルです。注文から出来上がりまではわずか3分。「一瞬が勝負」です。

限られた時間に、持っている技術の全てを注ぎます。具材の下ごしらえ、スープの調合、ラーメンのゆで作業などを計算しなければなりません。

せん。

食物調理科で学んだ基本的な技術は、今もすっかり役立っています。調理器具の扱いはすでに体に染み付いていますからね。

もっと腕を磨いて、将来は自分の店を構えるのが夢です。お客さんとの触れ合いを大切にできる、心温まるお店をつくりたいですね。

#### Profile

いちむら・たかし◎1981年、下田町(=当時)染屋生まれ。幼少のころから旅館を営む父の仕事を手伝い、料理人への道を志す。99年、百石高校食物調理科を卒業。八戸市の中華料理店で10年間の修行を経て、昨年からはラーメン店「鳳凰」で勤務する。妻、2女、1男と5人暮らし。おいらせ町染屋在住、29歳

## INTERVIEW

食物調理科の卒業生たち

百石高校食物調理科で「料理のいろは」を学んだ卒業生たち。食の最前線で奮闘する彼らに話を聞いた



OSUGI KIMIKA

高校で学んだ「基本」が役立つ  
早く一人前の職人になりたい

### 大杉公香さん (2007年卒)

わたしは子どものころから「お菓子を作る仕事に就きたい」と思っていました。中学生になると、毎日のように家でケーキやクッキーを作っていました。楽しかったです。食物調理科への入学を希望したのもこの頃です。

高校3年間で学んだことは、仕事で役立つています。厨房を清潔

にすることが基本だと思っていました。先輩から「いい癖だね」と褒められ、とてもうれしかったです。

就職して3年たちましたが、まだまだ分からないことばかりです。職場の先輩たちを見習いながら技術を身に付けて、一日でも早く一人前のケーキ職人になりたいです。

#### Profile

おおすぎ・きみか◎1988年八戸市生まれ。中学3年のとき「料理の道に進むか、それとも大好きなバスケットボールを続けようか」と悩んだ末、百石高校食物調理科に入学。07年に卒業後、ケーキハウス「白い森」に入社。一人前のケーキ職人を目指し奮闘中。父母との3人暮らし。おいらせ町藤ヶ森在住、22歳

県立百石高校

# 西澤 孝悦 校長

にしざわ  
こうえつ

食物調理科の生徒たちは、調理を通じてさまざまな活動を展開しています。地域の人たちと触れ合い、関わり合いながらたくさん学ぶことを学んでいます。地域に根差した活動は、まさに「百石高校の顔」です。

日頃から、生徒たちが「食」を「職」につなげられるよう頑張っていると思います。

高校生ですから、調理の技術はまだまだ足りないところがたくさんあります。

しかし、高校生として本校で学ぶべきことは、技術よりも「人と関わり、もてなす気持ち」です。料理を食べてくれる人、食材を提供してくれる人への感謝の気持ちを忘れないでほしいのです。その「心」が、自立に向

けて前進する大きな力になるのです。

人が生きていく以上、食に関わる仕事が多くなることはありません。▼生産者▼料理人▼食べる人―この循環の中で、真心を持って関わってほしいと思います。彼らが地域のリーダーとして成長し、活躍してくれたら、教師としてこんなうれしいことはありません。

近年の不況で、高卒者の就職はとてども厳しくなっています。そんな中、生徒たちは、自らインターネットで求人情報を集め

たり、料理店へ問い合わせたりして積極的に就活しています。本当にたくましく思います。さらなるスキルアップを目指して、大学や専門学校へ進学する生徒も増えています。

地元には、生徒を実習生として受け入れてくれる企業もあり感謝しています。これからもおいらせの学校として、調理師養成施設として、地域の皆さんと一つになつて、「食を支える人材」を世に送り出していききたいと思っています。

県立百石高校食物調理科3年

# 渡辺 茉耶 さん

わたなべ  
まや

私は小さい頃からお菓子作りが大好きでした。中学時代は、ケーキやクッキーを作ることに夢中になりました。家族が「おいしいね」と言ってくれるのがうれしかったですね。中学2年の頃には「百石高校の食物調理科に入りたい」と思うようになりました。

入学してすぐに始まった調理実習。大変でしたが本当に楽しくて、「自分はやっぱり料理が大好きなんだな」と確信しました。

料理のレシピや確認事項をメモすることを、最初は記録が遅くて、「正直「嫌だな」と思いましたが、後になって大切なこと

だと分かりました。

いつもグループで実習しますから、メンバーとのチームワークが大切です。時には意見が合わず、気まずい思いをしたこともありますが、でもそれはお互いに高い志を持っているからこそ。きちんと表現し合うことで、同じ方向を向いていけることを知りました。

コンクールや文化祭など、自分たちの作った料理を他の人に食べてもらう機会が多くありました。食べた人の笑顔を見ると、本当にうれしくなります。料理

は人を幸せにするものなんです。ね。

就職も決まりました。来春から東京都内のレストランで働きます。大変なことや苦労することとはたくさんあると思います。でも高校で重ねたさまざまな経験は一生の宝物。きつと生きると思っています。

自分を育ててくれた先生、一緒に頑張った仲間たち、支えてくれた家族や地域の皆さんへの感謝を忘れずに、これからも頑張ります。

高校で重ねた経験は一生の宝物です。

W A T A N A B E M A Y A

もてなしと感謝の心を育みたい。

N I S H I Z A W A K O U E T S U

# 安全・安心な食の源流は北の大地にある。

最終章

# 食

-syoku-

食べ物は本来、体に良いものである。

しかし、忙しい毎日の中で私たちは、口から入ったものが、血となり肉となり骨となるという当たり前のことを忘れてはいないだろうか。食は命の源。「安全で体に良い」ことが大前提なはずだ。

「食」という字は「人に良い」と書く。食事で体内から健康を保つ漢方の「膳」は「月（にくづき）に善い」と書く。つまり、体によい食べ物こそが「膳」なのだ。

人間はかつて、食べ物を得るために野山を駆け回り、川や海に飛び込み、必死の思いで食にありついていた。自分の命をつなぐために、生き物の命を絶った。だからこそ、「いただきます」と命を支える食材に感謝した。「ごちそうさま」と生活を支える狩や農に感謝した。

何千年、何万年という人類の営みの中で文明が発達し、科学が進歩を遂げたのは、たかたかこの一世紀ぐらいのこと。しかし、近代化がもたらした利便さは、食の生産現場から私たちを引き離れた。いつでもどこでも食材が手に入る一方で、「食材の出元」はぼやけ、感謝の気持ちが薄らいできてはいないだろうか。頭と尾が切り落とされた魚、スライスされた肉、カットされた野菜など、原型のな

いパック詰めされた食材としか向き合わない今日では、食材の成り立ちも、感謝の気持ちも生まれるはずがない。生産者の顔が見えるから、料理人は自信を持って調理できる。消費者は安心して食べることができる。生産者―料理人―消費者は「食」でつながっている。つながっているからこそ安心して食べるのだ。感謝できるのだ。

豊かな海、清らかな川、豊穡な大地に恵まれたおいらせは、生産者が丹誠込めて育てた食材や先人の知恵が詰まった郷土料理が数多くある「食材の宝庫」だ。また、真面目で正直な生産者、安全・安心を求める賢い消費者など、「食の達人」も多い。こうした食への関心が高い土壌に、百石高校という調理師養成施設を加えると、「食育」「食文化」「地産地消」「就職」がセットになった100%おいらせ産のセットメニューが誕生する。この黄金の組み合わせこそ、町が誇る「おいらせ定食（職）」。「食材の宝庫は食の達人の宝庫でもある」。

さあ、食品不安、デフレだ、不況だと後ろ向きな言葉が飛び交う今、おいらせから日本の食を変えていこう。安全・安心な食の源流は北の大地にある。

特集◎食を支える黄金のセットメニュー  
おいらせ定食 おわり

特集◎食を支える黄金のセットメニュー

# おいらせ 定食

資料提供●青森県立百石高校  
ロゴ文字提供●松林清栄さん（根岸）

百石高校食物調理科で培ってきた経験を糧に、無限大の可能性を秘めた「料理人」たちが間もなく巣立つ。右から小田大樹さん、西野雄大さん、佐藤美咲さん、袴田瑞希さん

## 消防団と連携し訓練実施する 向山自主防災部の防災訓練

▶▶▶ Oct.31-2010



向山町内会（中村淳悦会長）は10月31日、向山地区防災訓練を開き、約80人が訓練に臨みました。

訓練は昨年に続き2回目。地元の消防団第8分団（松林大人団長）と連携し、救急救命やインスタントラーメンの炊き出しなど、実践的な訓練を実施しました。

当日は台風の影響で雨が降りましたが、訓練は無事に終了。中村会長は「雨でも臨機応変に対応できた。住民の意識は確実に高まっている」と手応えを感じていました。

◀救急救命講習でビニール袋を使って腕を固定される小島菜月さん（中央）

## 地域づくりへ熱い思い語る ふるさと学習塾第4講座

▶▶▶ Oct.14-2010



ふるさと学習塾第4講座は10月14日、町民交流センターで開かれました。講師は前横浜市長の中田宏氏、三村申吾青森県知事が務めました。

中田氏は「日本の再生には地方の頑張りが必要。青森の取り組みに期待したい」と熱弁。三村知事も「本県の魅力は農林水産業。攻めの姿勢で臨む」と力を込めました。

2人のやりとりに、会場の受講者も時折うなずきながら、大きな拍手を送っていました。

◀地域づくりの手法などを語り合う中田さん（写真左）、三村さん（右）

## 初体験ゲームに大はしゃぎ 町スポーツ少年団交流会

▶▶▶ Nov.06-2010



第5回町スポーツ少年団交流会は11月6日、町民交流センターで開かれ、団員50人余りが▶少林寺拳法▶フライン・ボール▶キンボール——を体験しました。

キンボールは4人グループが3組で楽しむ軽スポーツ。攻撃のグループは直径約1mのボールを打ち、ほかの2グループのうち1グループはボールをキャッチします。

初めて体験した小向瑛士さん（甲洋小6年）は「冬なら体育館の中でも楽しめるね」と話していました。

◀巨大なキンボールで遊ぶ小向さん（左から1人目）

## 子どもたちの歓声でにぎわう 子ども会まつり

▶▶▶ Oct.17-2010



町子ども会育成連合会（苦米地晃仁会長）は10月17日、町民交流センターで子ども会まつりを開き、町内から約500人が参加しました。

会場には各地域の子ども会が担当する昔遊びなどのブースが準備されました。バナナチョコや焼きそばは飛ぶように売れ、ものづくりブースなども好評でした。

苦米地会長は「子どもは地域の宝物。地域ぐるみで子どもたちを育てる気運を育みたい」と笑顔でした。

◀中級リーダーの指導で、昔ながらの遊び「はないちもんめ」を楽しんだ

## チャンバラを夢中で楽しむ 町子どもスポーツチャンバラ大会

▶▶▶ Nov.07-2010



第4回町子どもスポーツチャンバラ大会は11月7日、町民交流センターで開かれ、幼児から小学生まで34人が参加し、熱戦を繰り広げました。

スポーツチャンバラはスポンジでできた柔らかい剣を使い、互いに打ち合うスポーツです。参加者の多くは未経験者でしたが、大会前には講習会も開かれ、基本的な動きやルールを学習。参加者はみんな楽しみながらも真剣な表情で競技に臨んでいました。

◀対戦が始まると、参加者は真剣な表情で剣を打ち合う

## 災害に備え住民意識を高める 古間木山自主防災部の防災訓練

▶▶▶ Oct.24-2010



古間木山連合町内会（福原仁一会長）は10月24日、古間木山地区防災訓練を開き、約70人が参加しました。

訓練会場の木ノ下小学校に集まった参加者はグループに分かれ、消火訓練や起震車体験、煙体験、炊き出しなどを行いました。また断水時に備えて、貯水槽の操作訓練も併せて実施しました。

防災部の織笠行男部長は「平時の積み重ねが大切。今後も定期的に訓練を実施したい」と意欲を見せていました。

◀八戸北消防署員の指導を受け、消火訓練に望む参加者

## おいらせの秋の魅力を満喫 モニターツアーで各種体験

▶▶▶ Nov.13-2010



「おいらせアグリツーリズムモニターツアー」は11月13、14の両日開かれ、県外から33人が参加しました。

このイベントは町ブランド推進協議会（西入重雄会長）が企画したもの。サケのつかみ捕りやナガイモ掘り、桃川（楸）の利き酒などの体験や郷土料理を味わうなど、おいらせならではの「秋」を満喫しました。

ナガイモ掘り体験では子どもも大人も土まみれになりながら、大きなナガイモを手にとり喜びました。

◀ナガイモを手にとり喜びました。苦労して掘っただけに喜びもひとしお

## 広々とした牧場でプレー満喫 町パークゴルフ体験会

▶▶▶ Oct.30-2010



町パークゴルフ体験会は10月30日、カワヨグリーン牧場で開かれ、33人が参加しました。

体験会は町が軽スポーツ普及のために開催したもの。当日は曇り空で肌寒いコンディションでしたが、参加者は町パークゴルフ協会の指導を受け、真剣な表情でボールを打っていました。

渡辺智展さん（木内々小5年）は「思ったよりも楽しいですね。いい運動になります」と笑顔で話していました。

◀ゴールを狙ってショットを放つ渡辺さん（中央）



## 全国の広報マン おいらせに集う

東北広報サミット in Oirase

「第16回東北広報サミット in Oirase」は10月28、29の両日、町民交流センターなどで開かれ、全国の自治体広報担当者80人余りが、「上質な広報誌作り」を目指し、講演やワークショップなどで交流を深めた。

「東北広報サミット」は、東北6県の広報担当者の研修会。研修を通じたスキルアップやネットワークの構築などが狙いだ。昨年の福島県猪苗代町から引き継ぎ、今年で16回目。本町は県内で4カ所目の開催地となった。

10月28日—80人余りの参加者が町民交流センターに集まった。北は北海道、南は熊本県から駆けつけた担当者も、東北と言いながらも、まさに全国レベルのイベントだ。

研修会の主なプログラムは▼基調講演▼ワークショップ▼行政視察などだ。

基調講演の講師を務めたのは志田順悦さん(37) 岩手県岩手町。住民に愛される「広報いわてまち」の編集ノウハウなどを熱弁した。

ワークショップは「特集の企画骨子」作り。グループごとに分かれた参加者は、みな熱心に議論を重ねた。

明けて29日は行政視察。▼アグリのリおいらせ▼桃川株式会社などを見学した。

2日間の日程はあつという間に終わり、参加者は別れを惜しんだ。この地で培った技術と絆が、今後の広報誌作りに生かされる。

- 1 参加者を前に広報紙への熱い思いを語る志田さん。「住民の目線に立ち、心を震わす広報紙を作るのが広報マンの役割だ」  
撮影/花坂武美さん(岩手県盛岡市)
- 2 「特集骨子は家の建築に例えるなら設計図。あらためてその大切さを感じた」。ワークショップ後、特集骨子の重要性を語る小笠原聡さん(左)=静岡県川根本町=  
撮影/馬場貴之さん(岩手県遠野市)



## 文化に染まる日 世代を超えて交流

町生涯学習フェスティバル

「町生涯学習フェスティバル—みんなのフェスタ2010」は10月23、24の両日、町民交流センターを主会場に開かれ、幼児から高齢者まで、幅広い世代が一堂に集まり交流を深めた。歌や踊りなどを発表する「舞台部門」、絵画や写真などの力作が並ぶ「展示部門」など、見所いっぱいのイベント。おいらせの文化が結集した、濃密な2日間をカメラが追った。



10月23日朝—町民交流センターは大勢の観客でにぎわった。町の団体などが活動成果を発表する「生涯学習フェスティバル」の始まりだ。

このイベントは▼展示部門▼舞台部門▼参加体験部門の3部門で構成。昨年は新型インフルエンザの影響で中止に追い込まれただけに、関係者の喜びもひとしおだ。

会場内はパネルで仕切られるで迷路のよう。ズラリと並べられた力作に、足を止め、作品に見入る観客も多い。

舞台部門は幼児から中学生までが、遊戯や合唱、吹奏楽を発表し、大勢の観客の喝采を浴びた。

参加体験部門も大盛況。カポチャランタンやアートボールの製作を楽しむ親子連れが多く見られた。

おいらせが文化一色に染まった日。世代を超えて熱く、深く交流した。



- 1 舞台部門「子どもフェスティバル」で、迫力のヨサコイソーランを披露した法量蘭ちゃん(6つ、おおぞら保育園)
- 2 会場に展示された作品は1000点以上。子どもから高齢者までが思い思いに活動成果を発表できるのが本イベントの特徴
- 3 町青年団はもちつき大会を実施した。臼ときねを使った昔ながらの餅つきは、地域に伝わる大切な「食文化」だ
- 4 甲洋なかよし教室のバルーンアートは大人気。風船がたちまち動物などの形に変わっていく
- 5 昔話の読み聞かせは民具ふれあい館で開かれた。矢崎ゆりさんのゆったりとした語り、たくさんの親子が耳を傾けた



今回の東北広報サミットで4回目の参加になります。当日は司会を務めることになり、うまくできるかどうか心配でした。でも落ち着いて進行することができて、ほっとしています。全国の広報マンの熱い思いに触れ、あらためて「頑張ろう」という気持ちになりました。

青森県六ヶ所村  
情報政策課

円子郁海さん

MARUKO IKUMI



広報担当になって3年目ですが、青森県を訪れたのはもちろん、東北広報サミットに参加するのも初めての体験でした。参加者全員で企画骨子を作り上げるワークショップは、大変勉強になりました。このサミットで得たことを、地元愛媛でも生かしていきたいと考えています。

愛媛県松前町  
総務課

高橋陽子さん

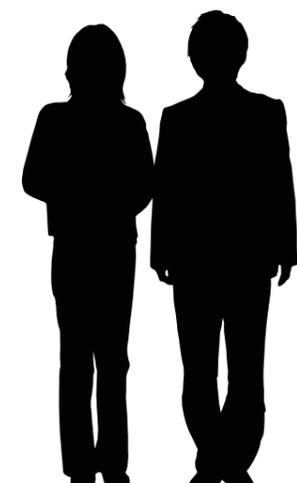
TAKAHASHI YOKO



▲おいらせ町役場本庁舎

町は条例に基づき給与や職員数を定めています。  
このほか、人事行政に関する詳しい情報は、  
12月末に町ホームページや庁舎内に掲示します。

# 町職員の給与と職員数を公開



## 4 職員給与費 (21年度普通会計決算)

職員数 A *5	給与費				1人あたりの 給与費 B / A
	給料	職員手当 *6	期末・勤勉	計 B	
144人	5億4,277万円	6,818万円	2億154万円	8億1,249万円	564万円

## 5 部門別職員数と増減 (22年4月1日現在)

部門	区分	職員数		対前年 増減数	増減の主な理由	
		21年	22年			
一般行政部門	議会	3	3	±0		
	総務企画	45	45	±0		
	税務	14	13	-1	業務見直しのため	
	社会福祉	2	1	-1	児童館長に非常勤特別職配置のため	
	民生	20	18	-2	業務見直しのため	
	衛生	12	12	±0		
	労働	1	1	±0		
	農林水産	12	12	±0		
	商工	5	5	±0		
	土木	11	10	-1	業務見直しのため	
○ 小計	125	120	-5			
教育部門	○ 小計	19	20	+1	前年の人事交流による欠員補充	
	公営企業部門	病院	45	49	+4	医療看護業務充実のため
		下水道	4	4	±0	
		その他	14	14	±0	
		○ 小計	63	67	+4	
● 合計	207 [223]	207 [233]	±0	* [ ] 内の数字は条例定数の合計		

### Keyword



- \*1 各職種ごとの職員基本給の平均
- \*2 給料月額と各種手当の合計額（国家公務員の平均給与月額には時間外勤務手当などは含まれていない。国ベースで比較すると、本町の一般行政職給与月額は33万5,025円、技能労務職給与月額は37万9,217円
- \*3 平成21年度住民基本台帳に基づく人口数
- \*4 人件費を歳出額で割った割合
- \*5 21年4月1日現在の普通会計職員数
- \*6 退職手当は含まない

## 1 職員の平均年齢・給料・給与 (22年4月1日現在)

	一般行政職		
	平均年齢	平均給料月額 *1	平均給与月額 *2
おいらせ町	41.0歳	30万9,600円	33万6,290円
青森県	44.0歳	34万8,000円	42万1,011円
国	41.9歳	32万5,579円	39万5,666円

	技能労務職員 (運転手)		
	平均年齢	平均給料月額 *1	平均給与月額 *2
おいらせ町	54.5歳	35万9,500円	39万8,350円
青森県	45.3歳	31万円	35万3,102円
国	49.3歳	28万4,514円	32万2,291円

## 2 経験年数・学歴別の給料 (22年4月1日現在)

	一般行政職			技能労務職 (運転手)	
	経験年数 10年	経験年数 15年	経験年数 20年	経験年数 30年	経験年数 35年
高校卒業	21万8,700円	27万6,000円	31万2,900円	34万5,100円	37万3,900円
大学卒業	26万1,100円	30万5,400円	35万8,900円	—	—

## 3 人件費の支出状況 (21年度)

人口 *3	歳出額 A	実質収支	人件費 B	人件費率 *4
25,013人	101億6,462万円	1億5,539万円	13億5,282万円	13.3%

—友との再会を喜び、成人の自覚と責任を実感—

## 町成人式を開催します

新成人は大切な「郷土の担い手」です。町民みんなで祝いする成人式を開催します。祝賀会には百石高校食物調理科の料理を味わうこともできます。多数の参加をお待ちしています。

- 日時 1月9日⑩  
式典／13時から 祝賀会／14時半から
- 場所 町民交流センター

- 対象 平成2年4月2日から平成3年4月1日までに生まれ、下記の条件に当てはまる人  
①町内在住の人  
②町内の中学校卒業者

\*ただし②で転出している場合などは、案内の手紙が届かないことがあります。当てはまると思う人は、気軽に問い合わせてください。

- 問い合わせ 生涯学習課 ☎ 0178 56 4276



## 図書館／新着図書

### Oirase new-book's information

図書館おすすめの本を紹介します。



#### 空の冒険

一般書 吉田修一 著

ままならない現実の中で、先にある光を目指して進む。空は神様に近い分だけ、きつと願いもかないやすい。ANAグループ機内誌「翼の王国」から生まれた、心に寄り添うようなショートストーリー 【町立図書館】



#### おしんの遺言

一般書 橋田壽賀子 著

「おしん」が悩める日本人に言っておきたかったこと一本の豊かさや幸せとは。「生き方」と「老い方」を見失ったすべての日本人に捧げる、85歳の著者ご自身のラストメッセージ 【町立図書館】



#### 往復書簡

一般書 湊かなえ 著

高校卒業以来10年ぶりに、放送部の同級生が集まった結婚式。女子4人のうちの1人、千秋は行方不明だ。そこには5年前の「事故」が影を落としていた。書簡形式の連作ミステリー 【町立図書館】



#### 私は無実です

一般書 今西憲之 著

2009年6月14日「厚生労働省の星」と呼び声高い女性局長が大阪地検特捜部に逮捕された。逮捕容疑は「虚偽有印公文書作成・同行使」。しかし逮捕直後から一貫し、村木は容疑を否認していた。 【町立図書館】

### ほかにも新着を取りそろえています

- 一般書  
夢を見るために毎朝僕は目覚めるのです(村上春樹) / マリアビートル(伊坂幸太郎) / ブルー・ゴールド(真保裕一) / どっちがおっかない!? 中国とアメリカ(田母神俊雄) / 今朝金瓶梅(林真理子) / 禁猟区(乃南アサ) / あんちゃん(北原亜以子) / ほら吹き茂平(宇江佐真理) / 誰でも作れる電子書籍(米光一成) / お家賃ですけど(能町みね子) / LGBT BOOK(NHK「ハートをつなごう」制作班) / 今すぐ編みたいあったかニット(ブティック社) ほか

## 図書館の行事

### Oirase-library event information

- 本展示  
一般◎天皇家のひとびと  
児童◎クリスマスったらクリスマス!
- 読み聞かせ会  
12月11日⑤、25日⑤ 14時から
- 幼児のための読み聞かせ&布絵本で遊ぶ会  
12月16日⑥ 10時半から
- 12月の休館日  
6日⑨、13日⑨、20日⑨、27日⑨、29⑩～1月3日⑨

町立図書館 ☎ 0178 56 3900

## おいらせアーカイブス File\_034

[アーカイブス◎「書庫」「保存記録」の意味です]



### カンジキ

[民具ふれあい館蔵]

冬山での歩行、狩猟などに欠かせないものに「輪カンジキ」がある。雪の中に足がもぐり込まないように、藁(わら)などの履き物の下に付けた。細い角棒を半円形に湾曲させ、先端を反り上がらせた前部分と、後部分との2本の木枠から成り立つ。中間部分の左右には滑り止めの木の爪を付け、足との連結にはトナリ(ウシの腹皮を渦巻状に裁断した紐)をカンジキの真ん中に渡すと、足を乗せる乗緒となる。そのトナリ

の端が結び紐になり、足に固定させた。カンジキの木枠材は、節のない山桑の木が最良で、イタヤの木も使われた。アカシアの木は重く、水を含みやすい。サルスベリの木は粘りはあるが重く、湿気を含みやすい。キハダの木は軽く柔らかく、加工は楽だが粘りが無い。その点、山桑の木は軽く粘りもあり折れにくく、水をはじく特性があった。

文／町文化財保護審議会委員 櫻庭俊美

### 「新年を祝う会」を開催します



- 日時 1月4日⑩ 16時から
- 場所 みなくる館
- 会費 1人3,000円
- 対象 町民または町内で勤務する人
- 申込方法 会費を添えて、12月17日⑤までに▶総務課(本庁舎)▶分庁サービス課(分庁舎)▶町商工会—のいずれかに申し込んでください。
- 主催 おいらせ町、おいらせ町商工会
- 問い合わせ 総務課 ☎ 0178 56 2166

## COURSE

### 公民館講座

生涯学習課 ☎ 0178 56 4276

楽しみながらスキルアップできる講座です。受講は無料。気軽に申し込んでください。

### 1 古川廣志さんが教える 県産食材の料理教室

Kogawa Hiroshi ◎カワヨグリーンロッヂでシェフとして活躍  
1月27日⑩ 10時～13時  
町民優先 先着20人  
材料費◎1人800円  
持ち物◎エプロン、三角巾  
申込期限◎12月27日⑩まで

### 2 坂本イツさんが教える 煎茶道教室

Sakamoto Iitsu ◎東阿部流煎茶会坂本翠明社中を主宰  
1月24日⑩、31日⑩、2月7日⑩、14日⑩、21日⑩、28日⑩の6回 13時半～15時半  
町民優先 先着10人  
持ち物◎筆記用具  
材料費◎1人500円  
申込期限◎1月12日⑩まで

## 新年書初め大会

- 日時 1月6日⑩  
受け付け／9時から 書初め／9時半から
- 場所 町民交流センター
- 参加料 1人300円(当日いただきます)
- 申込方法 申込書に必要事項を記入し、12月22日⑩までに申し込んでください。申込書は生涯学習課、町立の3公民館で入手できます。

### 【課題】

年代	課題
幼児	ちから
小1	かきぞめ
小2	ひろい空
小3	明るいな
小4	世界の友
小5	計画実行
小6	平和新春
中1	早春の青空
中2・3	正月雪景色
一般	自由課題



生涯学習課 ☎ 0178 56 4276

## 体育協会加盟団体

Oirase Sports Association

### File 4 バスケットボール協会

(田畑修督会長、会員数28人)

バスケットボール協会は郡総合体育大会や県民体育大会など、多くの大会で上位入賞を果たしています。

年会費は1人5,000円です。いちょう公園体育館(月、金)、町民交流センター(木)で夜に練習をしています。

バスケットボールを経験したことのない初心者でも加入できます。興味のある人は気軽に問い合わせてください。



- 問い合わせ バスケットボール協会事務局 袴田誠 問い合わせはスポーツ振興課へ ☎ 0178 56 4259

## 国民健康保険 INFORMATION

### 1 資格異動のときは必ず届け出を

14日以内に環境保健課または町民課へ届け出しましょう。

#### ●国保に加入するとき

- ① 職場の健康保険を抜けたとき
- ② 職場の健康保険に加入しておらず、転入や転出があったとき
- ③ 生活保護を受けなくなったとき

#### ●国保を抜けるとき

- ① 職場の健康保険に加入したとき
- ② 職場の健康保険に加入しておらず、転出や死亡したとき
- ③ 生活保護を受け始めたとき
- ④ 後期高齢者医療制度に移行したとき

届け出が遅れると、保険証を病院などに提示できず医療費が全額自己負担になったり、加入資格をさかのぼって課税されたりします。届け出が遅れると、保険税を二重払いする場合があります。

また、保険証が変わったときは、病院などにも連絡してください。

### 2 交通事故のときは必ず届け出を

交通事故などで第三者から傷病を受けた場合も、国保を使って受診できますが、必ず環境保健課へ届け出してください。

加害者から治療費を受け取ったり、示談を済ませたりすると国保を使えなくなります。注意してください。詳しい内容は気軽に問い合わせてください。

環境保健課 ☎ 0178 56 4218



場所	日時	行事内容
三田保育園 ☎ 0178 56-2008	12/1 ⊗ 10:00~11:00	手作りおもちゃで遊ぼう (南部児童センター)
	12/7 ⊗ 10:00~12:00	親子クラブ (クリスマス製作)
	12/8 ⊗ 10:00~12:00	体験保育 (2歳クラス)
	12/9 ⊗ 10:00~12:00	体験保育 (1歳クラス)
	12/14 ⊗ 10:00~11:00	手作りおもちゃで遊ぼう (北部児童センター)
	12/16 ⊗ 10:00~12:00	体験保育 (0歳クラス)
	12/21 ⊗ 10:00~12:00	ハンドメイドクラブ (クリスマス製作)
	12/22 ⊗ 10:00~11:30	よちよちひろば (手作りおもちゃ)
	12/3 ⊗、10 ⊗、17 ⊗、10:00~12:00	たんぼぼクラブ ※詳しい内容はたんぼぼ通信をご覧ください
	12/3 ⊗ 10:00~11:30	クリスマスリースを作りましょう (木ノ下児童館)
錦ヶ丘保育園 ☎ 0178 56-4051	12/11 ⊕ 9:00~12:00	おゆうぎ発表会
	12/16 ⊗ 10:00~11:30	クリスマスリースを作りましょう
	12/21 ⊗ 10:00~11:30	クリスマスリースを作りましょう (北部児童センター)
菜の花保育園 ☎ 0176 53-8670	12/7 ⊗、21 ⊗ 10:30~11:00	歌・手遊び・読み聞かせ (北部児童センター)
	12/10 ⊗、17 ⊗ 10:30~11:00	歌・手遊び・読み聞かせ (木ノ下児童館)
	12/11 ⊕ 10:00~11:30	保育体験
	12/11 ⊕ 14:00~15:30	わくわくサークル (ケーキ作り)
	12/11 ⊕、18 ⊕ 15:00~18:00	キッズバレエ&リフレッシュ体操スクール (有料)
	12/2 ⊗ 10:00~12:00	エクササイズ (あゆみの里)
	12/7 ⊗ 10:00~11:30	おゆうぎを踊りましょう
	12/9 ⊗ 9:30~12:00	おいらせクロバ交流会 (みなくる館)
	12/11 ⊕ 9:30~11:30	おゆうぎ会に参加しましょう
	12/14 ⊗ 10:00~11:30	リース作り
あゆみ保育園 ☎ 0178 52-2206	12/15 ⊗ 10:00~12:00	ヨガサークル (あゆみの里)
	12/16 ⊗ 10:00~12:00	はんど&はあと
	12/17 ⊗ 10:30~11:30	マタニティほんわかルーム (乳房の手入れとマッサージ)
	12/21 ⊗ 9:30~12:00	クリスマス会
	※詳しい内容はきらら通信をご覧ください	



## 保健福祉 Health Information



### 1 特定健診がん検診忘れずに受診して

受診を忘れた人、これからでも受診したいと思う人は、事前に申し込んでから受診しましょう。特定健診だけの受診は、1月末まで町内指定医療機関でも実施しています。

●日時 12月13日(月) 受け付け/6時45分から8時半まで

●場所 いきいき館



### 2 歯周疾患検診対象者は受診を

対象は23年3月31日現在で ▶40歳 ▶50歳 ▶60歳 ▶70歳—の町民です。自己負担は1人1,000円です。非課税、生活保護を受けている人は、証明書があれば無料で受診できます。

●委託医療機関

医療機関名	電話番号
1 木村歯科医院	0178 52 7707
2 昆歯科医院	0178 52 5611
3 あとむら歯科医院	0176 50 1817
4 めとき歯科医院	0176 50 0202

いずれも各医院の診療時間中の受診になります。希望者は事前に予約してください。

環境保健課 ☎ 0178 56 4218

### 相談日

各種相談窓口を開設  
まずは悩みを相談して

●企画課 ☎ 0178 56 4701

●町民相談 12月8日(水) 10時

●場所 中央公民館

●相談員 柏崎良子

●行政相談 12月24日(金) 10時

●日時 15時

●場所 東公民館

●相談員 中村廣美

☎ 0178 56 3850

### 税金

納税貯蓄組合加入で  
計画的に納税できます

●国税課 ☎ 0178 56 4704

納税貯蓄組合は、税金を納めるために貯蓄しようとする人が集まり、自主的に組織した団体です。貯蓄の

●町民課 ☎ 0178 56 2246

●人権相談 12月6日(月) 9時

●日時 15時

●場所 東公民館

●相談員 人権擁護委員

ほか、税の研修会などを積極的に開いています。現在、151組合、6302人の組合員が加入しています。組合は全町内会に組織されています。希望者は各地区の組合長に気軽に問い合わせてください。

●組合の特典

- ① 納税組合預金の利息に税金が掛からない
- ② 必要書類などには全て印紙税が掛からない
- ③ 組合に対し町から補助金などが交付される

●組合を組織する方法 設立届、規約、組合員名簿をそれぞれ3部作成します。▼税務署▼県税部▼町税務課のいずれかに提出してください。

### 除雪

除雪機械の台数は減少  
作業方法を見直します

●町域整備課 ☎ 0178 56 4702

景気低迷などにより、除雪作業を実施できる業者が減少しています。町は限られた除雪機械で少しでも早く除雪するため、作業方法を見直します。皆さんのご理解をお願いいたします。

●作業見直しの内容 道路の中央部分を中心に除雪し、路肩の雪は残します。幅6メートルの道路の場合、除雪幅は中央の4メートル程度になります。

ごみは夜出さず、収集日の朝8時までにし出してください。ペットボトルのキャップやラベルははずしてください

町内会	毎週月・木曜日	毎週火・金曜日
有楽町/阿光坊/本村/新敷 錦ヶ丘/洗平	12月24日(金)	12月27日(月)
住吉町/若葉/青葉/緑ヶ丘 鍋久保/木ノ下/豊栄/豊原 向山/苦米地/洋光台/根岸 黒坂/深沢/一川目/二川目	12月28日(火)	12月27日(月)
鍋久保/三本木/三田/間木/曙/ 木内々/染屋/木崎/秋堂/中野平/ 苗振谷地/向坂/本町地区/くるみ団 地/藤ヶ森/いちょう団地/堀切川/ 川口/明神下/横道/日ヶ久保	12月28日(火)	12月27日(月)
資源ごみ	缶・プラスチック 12月1日(水) プラスチック 12月15日(水)	紙 12月8日(水) びん 12月22日(水)
粗大ごみ	12月10日(金)・24日(金) ★有料予約制/1週間前までに申し込みが必要です	

祝日も収集します 環境保健課 Tel 0178-56-4218

## 祝成人

撮影ご予約承り中

成人式用 衣装レンタル 価格 ¥38,000 ~

Tel: 0178-52-2525 / Fax: 0178-52-2603  
 Web: Yahoo! や Google で「アトリエゆう」を検索

労働大臣検定一級写真技師の店 株式会社アトリエゆう

※有料広告掲載です

## 国民年金♥ガール

年金から高齢者の安否確認をするよ

監修/Shinya.N 絵/Ryo.O



…高齢者の安否確認が必要ですよ…  
 年金からも確認することはできませんかね…



確認しますよ♥  
 おじいちゃん、おばあちゃんに「現況申告書」を送るわよ♥



お返事くださいな♥  
 届いたら記入してポストへ投函♥



分かった。必ず出すよ  
 出し忘れないようにね♥

ねんきんダイヤル ☎0570-05-1165

教えておいらくん

—「現況申告書」についてお答えします—

- 問 どんな人に送られるの？  
 答 76歳以上の一部の年金受給者だよ
- 問 いつまでに出せばいいの？  
 答 12月7日までだよ
- 問 出さないとどうなるの？  
 答 来年2月の年金支払いが差し止めされちゃうよ。忘れないで提出してね。



☎日本年金機構八戸年金事務所 ☎0178 44 1742 町民課 ☎0178 56 2246

### 日本フードパッカーカップ 争奪フットサル大会を開催

図スポーツ振興課 ☎0178 56 4259

●種目と開催日時  
 ①小学生(3・4部) 1月15日(土)  
 ②中学生以上(1・2部) 1月16日(日)  
 \*開会式/8時半から 競技開始/9時から

### 来年度の町国際交流員を募集します

図企画課 ☎0178 52 4701

●募集人数 1人  
 ●業務内容  
 ①国際交流の推進  
 ②町などが実施する国際交流関係事務の補助  
 ③語学指導への協力  
 ④民間交流団体への助言や参画など

●身分 非常勤特別職

### 「冬場の健康運動講座」参加者を募集します

図環境保健課 ☎0178 56 4218

楽しんで気持ちよい汗をかきましょう。参加は無料。事前申し込みが必要です。

●開催日 1月13日(土)、27日(日)、2月10日(土)、24日(日)、3月10日(土)、24日(日)  
 ●開催時間 13時半~15時  
 ●場所 みなくる館  
 ●対象 70歳未満の町民  
 ●持ち物 タオル、水など  
 ●講師 健康運動指導士 加藤智子さん

## 12月の納税相談日 ☎税務課 ☎0178-56-4704

税金に関する相談はもちろん、税金を納めることもできます。気軽に問い合わせてください。

	月日	会場
夜間納税相談 [17:00-20:00]	7日(火)	本庁舎(税務課)
	21日(火)	
	14日(火)	分庁舎(分庁サービス課)
休日納税相談 [8:30-17:00]	28日(火)	
	5日(日)	本庁舎(税務課)

### ■税金の納期限 (○数字は期)

納期限日	税金の種類
27日(日)	町・県民税④、国民健康保険税⑥、介護保険料⑥、後期高齢者医療保険料⑥

納め忘れをしないためにも、手間のかからない口座振替が便利です

### 募集します えんぶり教室 参加者を募集します

図生涯学習課 ☎0178 56 4276

重要無形文化財「百石えんぶり」を体験しましょう。

●えんぶり開催日 23年2月15日(土)~17日(日)  
 ●練習日程 23年1月7日(金)から2週間程度 18時半~20時  
 ●場所 郷土芸能会館(七軒町)

### 来年度の町国際交流員を募集します

図企画課 ☎0178 52 4701

●募集人数 1人  
 ●業務内容  
 ①国際交流の推進  
 ②町などが実施する国際交流関係事務の補助  
 ③語学指導への協力  
 ④民間交流団体への助言や参画など

●身分 非常勤特別職

### 「チャレンジ・ザ・スポーツ」参加者を募集

図スポーツ振興課 ☎0178 56 4259

「上北地区総合型地域スポーツクラブパワーアップ研修」のメニューです。参加料は無料です。気軽に参加してください。

●日時 12月18日(土) 13時~15時  
 ●場所 町民交流センター  
 ●内容 ソフトバレーボール、テニス、エアロビクスなど  
 ●持ち物 運動できる服装、室内用シューズなど  
 ●研修会 競技終了後、15時半から「総合型地域スポーツクラブ研修会」を開きます。

### 12月の納税相談日 ☎税務課 ☎0178-56-4704

税金に関する相談はもちろん、税金を納めることもできます。気軽に問い合わせてください。

## 浄化槽整備経費を助成

町は下水道施設が当面整備されない地域で、浄化槽を設置する人に対し補助金を交付しています。金額などは次のとおりです。



### 1 補助金の交付額

種類	補助金額	予定数	残り数
5人槽	28万円以内	15基	9基
6~7人槽	32万8,000円以内	16基	4基

### 2 交付要件

▶公共下水道事業認可区域外の人▶年度中に一般住宅に浄化槽を設置する人▶改築し浄化槽を設置する人▶単独浄化槽から合併浄化槽に切り替える人▶町税などを滞納していない人

### 3 申請方法

12月24日(金)までに町が定める申請書類で、工事着工前に届け出てください。補助金の額に限りがあります。早めに申し込んでください。

町は下水道整備に力を入れています。これにより害虫の発生や悪臭、水質汚染を防ぐことができます。下水道接続に掛かる出費に対し、町は融資あっせん制度や奨励金制度を設けています。詳しい内容は地域整備課へ気軽に問い合わせてください。

図地域整備課 ☎0178 56 4819

## 日本一安い葬儀社 株式会社 北浜葬儀センター

☐霊柩車・病院からの遺体運搬・運賃含め、総費用 30万円  
 ☐車代を含まなければ 20万円から

お客様のご予算に合わせて葬儀料を決定。気軽にご相談ください。

おいらせ町二川目四丁目 73-1468 ☎0178-53-2614

- ✳️ 蛭澤愛羽 (鷹・聖美) 住吉町 10人
- ✳️ 秋田麗衣 (幸生・千賀子) 緑ヶ丘
- ✳️ 北向明希 (卓也・恵子) 中野平
- ✳️ 田澤柚羽 (望・瞳) 七軒町
- ✳️ 佐藤大倫 (正和・鮎子) 間木
- ✳️ 山本彪人 (喬示・芙美) 木ノ下
- ✳️ 成田凜々子 (友和・千夏子) 阿光坊
- ✳️ 門脇志帆 (康人・由香里) 鷺久保
- ✳️ 原本千瑛 (幸政・愁子) 木内々
- ✳️ 中村悠禅 (宗一郎・洋子) 木ノ下



✳️ こんにちは赤ちゃん

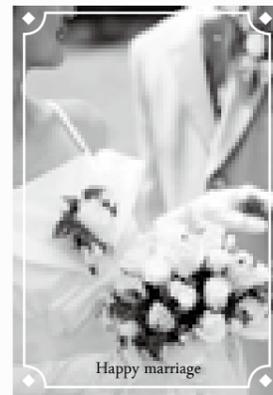
# 戸籍の窓

10月に届け出し、掲載を希望した人を載せています

- 北向清巳 84歳 上新町 12人
- 安田政次郎 73歳 向山
- 中里徳弥 83歳 曙
- 澤橋貞雄 75歳 曙
- 倉橋貢 55歳 緑ヶ丘
- 種市佐太郎 89歳 豊原
- 山端はな 94歳 阿光坊
- 川口正太郎 77歳 藤ヶ森
- 川口リセ 77歳 藤ヶ森
- 柏崎トヨ 82歳 曙

○ お悔やみ申し上げます

- 藤井貴紀 藤ヶ森 2組
- 蛭沢美紀子 東北町
- 大山純也 藤ヶ森
- 川崎奈緒美 五戸町



♡ 結婚おめでとう

## 寄付ありがとうございます



▲ダンス愛好会パオ (小向敏美会長) から奨学資金として現金7万1150円が寄付されました



▲お知らせDSC (ダンススポーツクラブ、吉村敏文会長) から小学校図書充実にと6万円が寄付されました

## まちの人口 (11月1日現在)

人口	前月比
男 12,198	↑ 20
女 12,952	↑ 21
計 25,150	↑ 41
世帯 9,352	↑ 26

- 甲田由吉 84歳 青葉
- 名古屋芳夫 63歳 二川目

## 編集後記

▼先日の農業まつりで、百石高校食物調理科の生徒が作った「秋サケのカレー」を食べました。具材のサケは川に上ってきたものを使ったとのこと。脂肪分が落ちていて、かさっぱりとした味で、カレーと良く合うと思いました。川は「おいしい」イメージがありますが、料理法によっておいしく食べられるものですね▼食物調理科の生徒たちと一緒に授業を受けたり、調理実習の時間をともに過ごしたりしました。入学時からすでに「自分の夢」を持っている生徒たちは真剣で、目の色が違いました。自分が高校生だった頃は、まだ目標を定めていませんでした。人は目標に向かって進んでいくときが一番輝いているかもしれません。いつも前向きに、目標を持って過ごしたいと思います

企画課 広報担当 松林 拓大

日・曜	行事名	時間	場所	備考
1 水	認知症予防教室 健診結果相談会	9:30-12:00 受け付け/15:00-15:30	北公民館	健診結果を持参してください
2 木	転倒予防教室 婦人科健診	9:30-12:00 11:30-13:30	のびのび館 北公民館	理学療法士の運動指導 3日缶も同様に実施します
3 金	リハビリ健康相談	9:30-11:00	いきいき館	理学療法士のリハビリ指導、相談
4 土				
5 日				
6 月				
7 火	リハビリ健康相談 1歳6カ月児健康診査	9:30-11:00 受け付け/12:30-12:45	いきいき館 いきいき館	理学療法士のリハビリ指導、看護師の健康相談 対象◎平成21年5月生まれの子ども
8 水	転倒予防教室 2~3カ月児健康相談 乳幼児健康相談	9:30-12:00 受け付け/10:00-10:30 受け付け/13:00-13:30	北公民館 いきいき館 いきいき館	理学療法士の運動指導 対象◎平成22年9月生まれの子ども 月齢は問いません
9 木	転倒予防自主トレーニング 婦人科健診	9:30-12:00 11:30-13:30	老人福祉センター 老人福祉センター	理学療法士の運動指導 10日缶も同様に実施します
10 金	リハビリ健康相談	9:30-11:00	いきいき館	理学療法士のリハビリ指導、相談
11 土				
12 日				
13 月	町民健診	6:45-8:30	いきいき館	がん検診、特定健診
14 火	リハビリ健康相談	9:30-11:00	いきいき館	理学療法士のリハビリ指導、看護師の健康相談
15 水	健口栄養講座 5~6カ月児健康相談	9:30-13:00 受け付け/10:00-10:30	北公民館 いきいき館	対象◎平成22年6~7月生まれの子ども
16 木	転倒予防教室	9:30-12:00	のびのび館	理学療法士の運動指導
17 金	リハビリ健康相談 3歳児健康診査	9:30-11:00 受け付け/12:30-12:45	いきいき館 老人福祉センター	理学療法士のリハビリ指導、相談 対象◎平成19年6月生まれの子ども
18 土	献血クリスマスキャンペーン	10:00-16:00	イオンモール下田	
19 日				
20 月				
21 火	リハビリ健康相談	9:30-11:00	いきいき館	理学療法士のリハビリ指導、看護師の健康相談
22 水	転倒予防教室	9:30-12:00	北公民館	健康運動指導士の運動指導
23 木				
24 金	リハビリ健康相談	9:30-11:00	いきいき館	理学療法士のリハビリ指導、相談
25 土				
26 日				
27 月	健診結果相談会	受け付け/15:00-15:30	いきいき館	健診結果を持参してください
28 火	リハビリ健康相談	9:30-11:00	いきいき館	理学療法士のリハビリ指導、看護師の健康相談
29 水				
30 木				
31 金				

医療法人正恵会  
地域の医療と健康を守る

## 石田温泉病院

☎ 0178-52-3611

### 【介護サービス事業】

- デイケアセンター「わの里」 ☎ 0178 52 1212
- 短期入所生活介護「いしだ」 ☎ 0178 52 3611
- 訪問看護ステーション「ぬくもり」 ☎ 0178 52 1211
- 居宅介護支援ケアサポート「ももいし」 ☎ 0178 52 3611

### 【診療科目】

内科、神経科、呼吸器科、胃腸科、循環器科、小児科、放射線科、リハビリテーション科

### 【町民バス料金を助成】

町民バスを利用する人は、受け付けへ連絡してください。バス料金の半額を助成します。

### 【(正・准)看護師・PT・OTを募集】

勤務を希望する人は気軽に問い合わせてください。

# 銀りんのしぶきを浴びて

「日本一のおいらせ鮭まつり」は11月13、14の両日、しもだサーモンパークで開かれました。期間中は2万5,000人を超える来場者で連日のにぎわい。晩秋の青空の下、銀りんの水しぶきを体いっぱい浴びながら、夢中でサケと戯れました。



6



5



4

- 4 会場内で夢中になって遊ぶ子どもたち。サケつかみ捕り以外にも楽しめるのが本イベントの魅力
- 5 サーモンレースも大盛況。ゴールを目指してサケを泳がせる参加者
- 6 サケ早つかみゲーム。捕まえたサケをしっかりつかみ、ゴールを目指し全力で走る



7

おいらせの晩秋の風物詩、「日本一のおいらせ鮭まつり」は、本町最大の観光イベントです。1985（昭和60）年に町おこしの一環として立ち上げられました。今年も両日も晴天に恵まれました。会場のしもだサーモンパークには、朝から家族連れなど、たくさんのお客が訪れました。特設いけすの中に放流された奥入瀬川のサケは2日間で1600匹余り。体長80センチにもなる大きなサケが悠々と泳いでいます。子どもはもちろん、大人も大はしゃぎしながら、夢中でサケを追いかけました。中にはTシャツ姿の参加者や、いけすの水に飛び込みながらサケを追いかける参加者もいました。

## おいらせの晩秋の風物詩—サケと夢中で戯れた2日間

サケに関わる催しは、つかみ捕りだけではなく、つかみ捕り参加者には温かい「鮭いっぱい汁」が提供されました。また、5つのコースでサケを泳がせ、その順位を競うサーモンレースも大人気。中にはコースを逆走したり、脱走したりするサケもいました。イベント初日の夕方は花火大会。晩秋の澄み切った夜空に、いくつもの花火が夜空に打ち上げられ、美しい大輪の花が夜空をまばゆいばかりに照らしました。ほかに▽輪投げ▽キックタ―ケット▽芸能発表―など、多彩な催しが行われた鮭まつり。来年も11月上旬に開催を予定しています。皆さんの来場をお待ちしています。



1



10



9

- 7 初日夕方に開かれた「花火大会」。大輪の花が秋の夜空を美しく飾った
- 8 熱々の「鮭いっぱい汁」。冷えた体にサケと野菜のおいさが染みわたる
- 9 輪投げコーナーは子どもたちに大人気。お目当ての賞品を狙い、輪を投げる
- 10 和太鼓グループ「王将太鼓」の勇ましい音色が夕暮れの会場に響き渡った



8



3



2

- 1 サケを捕らえにっこり。左から中村祐希さん、小石恵一郎さん、遠藤由紀子さん（3人とも北里大学生）
- 2 つかみ捕りに使うサケは当日3日前からいけすに放流された。スタッフは寝ずの番でサケを見張った
- 3 いけすへサケを補充するスタッフら。水しぶきとともにサケが飛び跳ねる



# 高柳光美さん

(上新町)

青年団で得た「関わり」の大切さ  
子どもたちにもしっかりと伝えたい

## Profile

たかやなぎ・ひろみ\*1981年百石町(=当時)下前田生まれ。小学生のころからスケート、水泳、バスケットボールなどのスポーツに親しむ。県立三沢高校卒業後、茨城キリスト教大学へ進学し、教員の道を志す。現在、三沢市立三沢小学校の講師として勤めている。趣味はスノーボード、サーフィンなど。来年4月には待望の第1子を出産予定。夫との2人暮らし。おいらせ町上新町在住、29歳

町青年団(田中繁幸<sup>しげゆき</sup>団長)主催の「奥入瀬川クリーンウォーク」に、団員として参加した高柳光美<sup>ひろみ</sup>さん(29) 〓上新町〓。本村地区から川口地区まで約7キロの奥入瀬川沿いを歩き、たかさんのごみを拾った。

少し一休みしながら、高柳さんは語る。

「実際自分の足で歩いてみると、思ったよりごみが捨てられているなど気付きました。奥入瀬川は未来に引き継がなければならぬ宝物。少しでもきれいにできてうれしいです」

普段は小学校の先生として忙しい日々を送る。そんな彼女が青年団活動に関わるきっかけは、すでに団員だった友人からの勧めだった。

「さまざまな職業の人たちと知り合うことができ、交友関係が広がりました」とにっこり。

青年団活動で感じた地域との関わり、人とのつながりの大切さを、子どもたちにも伝えたいと意気込んでいる。



町のイメージキャラクター「おいらくん」です。12月は1年のうちでもっとも日没が早い時期です。車のライトは早めに点灯してくださいね。

「奥入瀬川の恵みと笑顔あふれるまち」の情報誌

広報 おいらせ

No.70 2010年12月1日発行号