

文部科学大臣表彰受賞
手話サークル くりおね会



受賞報告する高木会長（右）

手話サークルくりおね会（高木光子会長）が12月3日、障がい者の生涯学習を支援していることが評価され、文部科学大臣表彰を受賞しました。同会は、町で唯一の手話サークルとして、聴覚に障がいがある方々への理解を深める活動や、幼稚園や小学校で手話教室などを行ってきました。

高木会長は12月18日、太田久雄町長を訪ね受賞を報告しました。高木会長は「文部科学大臣表彰を受賞できて嬉しいです。これからも手話の普及などの活動を続けていきたい」と抱負を語りました。

農業政策に関する意見書提出
国見町農業委員会



意見書を提出する朽木会長（中央）と渋谷会長職務代理者（右）

国見町農業委員会（朽木勝之会長）は12月25日、「令和2年度農地等利用最適化推進施策の改善についての意見書」を太田久雄町長へ提出しました。

意見書は、町の基幹産業である農業の今後を考え、農地等の利用最適化に関する各種施策の積極的な推進についての意見をとりまとめたものです。

意見書には、震災と原発事故からの復興再生と風評対策、台風19号に伴う災害への支援、農業の振興と担い手支援、道の駅国見あつかしの郷・くにみ農業ビジネス訓練所の活用などの内容が盛り込まれています。

福島県知事表彰受賞
内谷春日神社太々神楽保存会



受賞報告する佐藤会長（左から2人目）と赤坂副会長（左から3人目）

内谷春日神社太々神楽保存会（佐藤清二会長）が11月20日、第42回県青少年健全育成推進大会で県知事表彰を受賞しました。同会は、「子ども太々神楽教室」などでの郷土芸能の伝承活動などが高く評価されての受賞です。

佐藤会長と赤坂副会長は11月29日、太田久雄町長を訪ね受賞を報告しました。佐藤会長は「長年の取り組みが評価されての受賞。これからも継続して地域の伝統文化である太々神楽を国見の子どもたちに伝えていきたい」と受賞の喜びを語りました。

歴史文化基本構想（案）の建議
国見町歴史文化基本構想策定委員会



太田町長に建議を手渡す柳原委員長（右）

国見町歴史文化基本構想策定委員会（柳原敏昭委員長）は12月25日、「国見町歴史文化基本構想（案）」を太田久雄町長に建議しました。

国見町歴史文化基本構想は、文化財の指定・未指定にかかわらず、町内の歴史的文化資源について総合的に把握し、それらの周辺環境も含めて総合的に保存・活用するための基本方針を定めるもので、町の文化財保護行政のマスタープランとなるものです。基本構想には、保存活用方針と取り組み、歴史文化をつなぐ方策などが盛り込まれ、3月に策定する予定です。



国 見町応援大使の野崎洋光さん（分とく山総料理長）と国見町食育推進専門委員の松本伸子さん（女子栄養大学名誉教授）による和食をテーマにした減塩セミナーが12月22日、観月台文化センターで行われました。

セミナーでは、松本さんから「一気に塩味を薄くせず、少しずつ薄くしていくと、徐々に薄味に慣れていく。また、醤油はミストでかけることで簡単に減塩できる」と食べ方で減塩するためのアドバイスがありました。

続いて、野崎さんは「素材の味が薄いと調味料で味を濃くするが、国見町のよ

うな地産地消ができる豊かな地域では素材そのものの味に深みがある。家庭でも素材の味を生かせば薄味でもおいしい料理が作れ、減塩につながる。減塩のためには、国見の素材の良さを再認識し、味付けすることが大事」と長年培った経験と科学的な理論を交えながら講演しました。

最後に、野崎さん考案の減塩料理のレシピ紹介と試食があり、参加者からは「減塩しているのに味がしっかりしているのにおいしい」との声が聞かれました。

セミナーを通して参加者は、和食から普段の食生活に欠かせない減塩について学びました。

国見町応援大使 野崎洋光さん
国見町食育推進専門委員 松本伸子さん
おいしい減塩生活してますか？

近年、町の特定健診の結果において、高血圧及び血糖関連項目の有所見率が高く、生活習慣病の増加が懸念されています。町では、みなさんに元気でいきいきと長生きしていただくために減塩生活の推進に取り組んでいます。その取り組みの一環として今年度2回目の減塩セミナーを開催しました。



試食ではおいしい減塩料理に大満足

野崎料理長の減塩料理レシピ『炒り大豆トマト甘酢漬』と『鯛の淡煮』を紹介します！

炒り大豆トマト甘酢漬

大豆	50g	水	100cc
トマト	150g	酢	50cc
大葉	3枚	砂糖	20g
生姜	20g	薄口醤油	20cc
炒り胡麻	大さじ1		

作り方

- ①フライパンで大豆を中火で軽く焼き色が付くまで炒る。
- ②鍋に (a) と炒り大豆を入れて火にかけ、ひと煮立ちしたら火を止め、冷めるまでおく。
- ③生姜と大葉を粗みじん切り、水で洗い水気を切る。
- ④トマトは皮を湯むきして櫛形に切り、種の部分を取り除き小角に切る。
- ⑤②、③、④と炒り胡麻を合わせる。

減塩のポイント!!
漬汁に塩の代わりに醤油を使うことで風味が増し、減塩できます

鯛の淡煮

鯛 (40g)	4切れ	木の芽 (絹さや) 少々	
椎茸	2個	水	600cc
長葱	1本	薄口醤油	30cc
わかめ	40g	酒	15cc
豆腐 (50g)	2個	昆布 (5cm角)	1枚

作り方

- ①鯛の切り身は両面に塩を振り20分ほどおいてから熱湯で霜降りをして汚れを洗い、水気を拭く。
- ②椎茸も①と同じお湯でサッと霜降りする。
- ③長葱は4cmの長さに切り、両側面に4カ所ほど軽く斜めに包丁目を入れる。わかめは適当な大きさに切る。
- ④鍋に (a)、鯛、豆腐、椎茸、長葱を入れる。中火で火を通し、沸騰して1分ほど煮て長葱が柔らかくなったらかめを入れて火を止める。器に盛りつけ、最後に木の芽(絹さや)をあしらう。