

# 虫歯のない子 集まれ〜♪

3月17日の  
3歳児健診分



岩田  
らんか  
岩本 蘭花ちゃん



三明  
ゆうら  
川崎 侑来ちゃん



酒見  
しゆん  
川瀧 隼くん



西山台  
かなと  
橋田 奏人くん



町  
いろは  
成瀬 彩葉ちゃん



徳田  
あんり  
寺門 杏莉ちゃん



百浦  
ななこ  
後藤 那菜子ちゃん



西山台  
こうき  
古屋 皇来くん



富来領家町  
こうき  
安井 幸樹くん



仏木  
かずまさ  
金子 和正くん



里本江  
きほ  
漆原 希帆ちゃん

## 今月のレシピ

## じゃが芋と新玉ねぎの煮物



257kcal  
塩分 1.5g  
【1人分】

### 【材料・4人分】

じゃが芋(男爵) 大4個  
牛小間切れ肉 160g  
新玉ねぎ 2個  
さやえんどう 8枚  
塩 少々  
砂糖 少々  
水 3カップ  
◎調味料  
しょうゆ 大さじ2  
酒 大さじ2  
砂糖 小さじ2  
針しょうが 適量

### ◆作り方

- ①じゃが芋は皮をむいて4等分に切り、水にさらして水けをきる。玉ねぎはくし形に切る。さやえんどうは塩、砂糖でゆでておく。
- ②鍋にじゃが芋と玉ねぎを入れて水を注ぎ、ふたをして火にかける。ひと煮立ちしたら肉を加え、再び煮立ったらアクを除く。弱火にし、じゃが芋が柔らかくなったなら、しょうゆ、酒、砂糖を加え、10～15分煮る。(冷めるまでおくとより味がしみ込む)
- ③器に盛り付けてさやえんどう、針しょうがを飾る。

(右から)  
堂口 和良さんと  
食生活改善推進員  
高 貞子さん

玉ねぎは、ビタミンB1、B2、C、カリウムを多く含みます。新玉ねぎは、辛みが少なく甘いので、サラダや煮物、スープなど、どんな料理にもお勧めです。

有  
料  
広  
告  
欄

## まる得 宴会プラン

みんなで楽しく宴会 + 温泉入浴

日帰り 4,700円～ 宿泊 9,400円～

平日団体特典

- ・10名様以上 お銚子酒ソフトドリンク1本サービス!!
- ・15名様以上 宴会カラオケ無料!! (先着順)



団体様  
ご送迎承ります  
(要予約)



いこいの村能登半島 TEL 32-3131

## 志賀千古温泉 Shi-on

## アクアパークシ・オン

- ・温泉 あさ 6時～午後 11時
- ・室内プール 午前 9時～午後 10時
- ・レストラン 午前 11時～午後 10時

※団体予約も承っております。☎ 0767-32-8555



# STOP! 火災

## 火災はあなたの注意で防げます

平成27年度中の羽咋郡市館内の総出火件数の約7割が「建物火災」です。出火原因は、コンロ・たばこ・電気機器・電灯電話などの配線・たき火などといった身近なものがほとんどです。また、「建物火災」は、他の火災と比べ損害額が大きく、近隣の住宅などへの延焼も考えられます。

まずは、下の防火対策チェックシートで自宅の火災危険度をチェックして、できることから改善していきましょう。

### 【今すぐチェック！うちの防火対策チェックシート】

少なから調理中にコンロから離れても大丈夫だと思う

火のついたタバコを灰皿などに置きっぱなしにすることがある

たばこは毎年、火災原因の上位を占めています。寝たばこは絶対にやめ、吸い殻は水に浸して完全に消火しましょう。



家に住宅用火災警報器を設置していない

全ての住宅に火災警報器の設置が義務付けられています。月1回程度は定期的な点検や掃除を行いましょう。

子供がいるのに、ライターやマッチがテーブルの上などに出っぱなしになっている

火遊び禁止のため、マッチやライターは子供の手が届かないところに置きましょう。

乾きやすいのでストーブの周りに洗濯物を干している

家に消火器がない

火災が小さいうちに消火器を使用すれば、**火災の約8割のケースで消火に成功しています。**

衣類、寝具、カーテンなどに防災品を使っていない

着火しにくく、もし着火しても燃え広がりにくい製品を「防災品」といいます。購入の際は防災品ラベルの付いている製品を選びましょう。



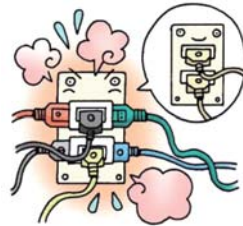
←防災品には防災品ラベルが付いています。

テレビなどの、さしっぱなしのコンセントを一度も掃除したことがない

長い間差したままのコンセントにはホコリがたまりやすく、そこに湿気が加わると発火(トラッキング現象)することがあります。きちんと掃除しましょう。

タコ足配線をしている

テーブルタップや電気コードには、流せる電流に限度(許容電流)があります。この許容電流以上で使用すると、火災になることがあります。



物置や車庫のカギをかけていないことが多い

侵入防止対策などを講じて防火対策に取り組みましょう。

ごみの収集日の前日に出すことがある

「放火」は、全国で火災原因の上位にあります。ごみは収集日の朝に出すなど、家の周りには燃えやすいものを置かないようにしましょう。



皆さん、いくつチェックが入りましたか？

**が8個以上** 火災注意報発令!!今すぐチェック項目の内容から改善していきましょう。

**が7～4個** ちょっと不安!チェック項目を再点検しましょう。

**が3個以下** 安心しないで!さらなるチェックで、まさかの火災に備えましょう。

平成28年度 全国統一防火標語 「消しましょう その火その時 その場所で」

防火・救急に関する問い合わせ 志賀消防署 ☎32-1776 富来分署 ☎42-1211





町内で 15 番目の長寿

## 100 歳おめでとうございます

4月14日(木)、釈迦堂の前口よしのさんが、はまなす園で100歳を迎えました。庄田副町長が祝い状や祝い金を手渡し、「ますます健康で長生きしてください」と激励しました。前口さんは、若い頃着ていた着物に身を包み、家族や施設の職員からもお祝いを受けると、「うれしいです。ありがとうございます」と話し、笑顔を見せました。

家族の話によると、若い頃は、田畑の仕事に精を出し、裁縫も得意だったそうです。長寿の秘訣は、「3食きっちり食べることと、若い頃よく働いていたこと、性格が穏やかなことだ」と話しました。



家族や施設の皆さんに囲まれ、祝福を受ける前口よしのさん

町内 25 事業所に就職した新社会人 55 人

## 町商工会が新社会人に激励の集い

4月18日(月)、町内の企業や役場に就職した新社会人を歓迎する集いがこの村能登半島であり、町や商工会が25事業所の新社会人55人を激励しました。

町商工会の南哲郎会長が、「素晴らしい企業人に育つことを願う」とあいさつ。新社会人を代表して石川サンケンの北山直幸さんが、「学生時代のような甘い考えは通用しない。日々の努力を成長の糧に、いつか自分も会社のけん引役となり、会社や地域の発展に貢献したい」と応えました。

記念講演では、ビジネスマナーインストラクターの梢正美さんが、「社会人の心構え」と題して講演しました。



新社会人を代表してあいさつする北山直幸さん

日体大ゲストハウスを利用して全国大会出場

## レスリング女子大会で銀・銅メダル

志賀町ジュニアレスリング教室に所属する女子生徒が、4月2日(土)・3日(日)に東京都で開催されたジュニアクイーンズカップ・レスリング選手権大会で入賞しました。

志賀中3年の田中はなさんが34kg級で準優勝銀メダル、志賀中1年の谷内志恵里さんが37kg級で、同1年の岡田愛生さんが40kg級でそれぞれ3位銅メダルを獲得しました。

4月8日(金)、3人は役場で喜びを報告し、「次は優勝を目指します」と決意しました。町がスポーツ協定を結ぶ日本体育大学の世田谷ゲストハウスに宿泊したことに触れ、「体調を整えて大会に臨むことができた」と話しました。



日本体育大学のゲストハウスを利用した選手の皆さん



(左から) 橋岡さん、青山さん、前田さん

考えよう相手の気持ち・育てよう思いやりの心

## 人権擁護委員感謝状・委嘱状伝達式

4月13日(水)、人権擁護委員の委嘱状と退任する委員への感謝状伝達式を開催しました。

退任の前田正子さん(中浜)は、2期6年3カ月の間、委員として地域の活動に貢献しました。この功績をたたえ、法務大臣から感謝状が贈呈され、2期目の青山洋子さん(高浜町)と、新任の橋岡千佐子さん(酒見)には、委嘱状が交付されました。前田さんは、「委員になって人権問題の難しさ、大切さを痛感。相手を思いやる心を持ち続けたい」と話し、青山さんと橋岡さんは、「今後も勉強しながら、地域に密着し、充実した活動をしていきたい」と述べました。





志賀町おすすめの絶品はコレ！  
志賀町優良特産品  
SATOHAMA MADE

紹介  
コーナー

大豆を蒸すことから始めて醤油を手作りする能登でも珍しいお醤油屋さんを紹介します。

昔ながらの手作り製法を守り、地元で愛され続ける味に。

しょうゆ  
カネヨ醤油

(鹿頭ム - 2)



豊かな自然と水  
伝統の技がつまった醤油

豊かな香り、まろやかでうまみあふれるカネヨ醤油。能登のやさしさに似て、刺身にあう風味です。料理や煮物に最適な淡口も人気。しょうが醤油、にんにく醤油、ゆずボン酢醤油などバリエーションも豊富。



販売期間 / 通年  
税込価格 / 410円 / 1L

加工品

☎ 0120-000-651 FAX 46-1001

町内食料品店にて取り扱い

詳しくは    
「楽天市場」サイトなどから注文受付



紹介  
する人

三代目：かみえ てつお  
上江 哲夫さん

profile

二代目の父・浩のもと、中学生から家業を手伝う。一度、金沢で学生時代を過ごすのが、これだけやりがいのある仕事はないと家業を継ぎ、妻や従業員と共に三代目として伝統の味を受け継ぎ守ってきた。59歳。

四代目：きむら みちこ

木村美智子さん親子

profile

15歳から地元を離れ、学生時代を富山・金沢で過ごす。横浜のIT関連会社に就き6年勤務。平成27年7月から家業を継ごうと石川県に戻り、大野醤油や富山・栃木の醤油屋で研修を受けた後、実家を手伝う。29歳。

**上江さん** カネヨ醤油の「カネヨ」は、初代「与」の名前が付いています。小麦は炒ることから、大豆は蒸すことから始まるカネヨの醤油作り。手間暇かけながらも、大正15年から代々受け継いできた知恵と技を磨き、今日まで醤油作りを続けてきました。木桶を倍容量の繊維強化プラスチックに変えたり、一部機械化もしましたが、自然の温度で約1年間、発酵・熟成を促しながら諸味を育てる手法を守り、安全で美味しい醤油作りを目指しています。

これだけやりがいのある職業はないと、家業を継ぎました。仕事は正直大変ですが、どんな職業でも大変です。どうせやるなら楽しんで、自ら商品開発や企画などして、仕事に取り組んでいます。地域に根ざした醤油屋として、地域の声を大事にしています。色々と意見を言ってくれる西海の漁師さんの意見を取り入れてきました。お陰で刺身や寿司に特に合うと好評です。新鮮な海の幸の美味しさをよく知る漁師の意見だからこそ、海産物の美味しさを際立たせる味になったのではないのでしょうか。

今後も伝統を守りながら、新しいことにも挑戦していきます。

**木村さん** 地元を離れて13年。以前は、横浜でIT関係の仕事に就き、帰宅10時過ぎは当たり前前の多忙な日々を過ごしました。実家に戻ると、食べ物も美味しく、自然が豊富で、人もやさしく…、改めて能登の良さを感じました。子どもの頃、醤油作りを手伝ったことはなかったのですが、3姉妹の長女として家業を継ぐことを決意しました。昨年結婚して、苗字は変わりましたが、早く仕事を覚えて、家族に楽をさせたいです。

昨年は楽天サイトを立ち上げ、全国から注文を受けています。醤油は欠かせない調味料ですが、地域で好まれる味は千差万別。北陸・九州の醤油は甘めで、関東では塩辛めですが、東京の方から「家族全員、カネヨの醤油が美味しいと大人気で、我が家には欠かせない調味料になりました」という声が寄せられ、嬉しく感じました。

平成25年、和食が「ユネスコ無形文化遺産」に認定されたことで、世界が和食に関心を寄せ、和食の調味料「醤油」にも注目が集まっています。また、発酵食品は体にいいとして注目する人も増えています。この流れを受け、日本の醤油を盛り上げていきたいです。

