



編集・発行 猪名川町役場町長公室広報広聴係

〒666-0292 兵庫県川辺郡猪名川町上野字北畑11-1 電話番号 0727 (66) 8707 ファックス番号 0727 (67) 2255
ホームページアドレス (URL) http://www.town.inagawa.hyogo.jp 電子メールアドレス koho@town.inagawa.hyogo.jp

毎月1日・15日発行

北出張所に 高規格救急車を導入



北出張所に導入された高規格救急車

町消防本部では、患者を病院へ収容するまでの手当てをより充実し、救命率の向上を図るため、猪名川町で二台目となる「高規格救急車」を北出張所に導入しました。この救急車には救急救命士が交代で乗務し、本署の高規格救急隊と同様に、「特定行為」と言われる次の医療行為を実施することができま



▲高規格救急車の内部

●心臓への電気ショック
●薬剤投与のための点滴注射
●救急救命士は、心臓や呼吸機能が止まった患者に対し、救急車に装備した装置で患者の心臓やその他の状況を専門医に送り、医師からの指示・助言に基づいて迅速かつ的確な救急処置を行います。

●気道に器具を挿入しての気道確保
●心臓への電気ショック
●薬剤投与のための点滴注射
●救急救命士は、心臓や呼吸機能が止まった患者に対し、救急車に装備した装置で患者の心臓やその他の状況を専門医に送り、医師からの指示・助言に基づいて迅速かつ的確な救急処置を行います。

救命講習会に参加を

町消防本部では、心臓や呼吸が停止した患者の救命率向上を図るため、救命講習会を開催しています。この講習会は、人口呼吸や心臓マッサージなど比較的簡単な救命効果の高い処置を主体とした内容で、受講時間は約三時間です。町内に在住、在勤の十五歳以上の人で二十人以上の団体を対象としています。

△火災の場合はその箇所が燃えているのか、救急の場合は患者の状況・容態・人数などを知らせる。
△通報者の氏名と電話番号も忘れずに。
△問い合わせは、消防本部(☎六六・〇二一九)へ。

人権を考える町民のつどい

八月は「差別をなくそう県民運動」の強調月間です。町では、人権を考える町民のつどいを次のとおり開催します。すべての人がともに支えあう社会の実現をめざし、多数の参加をお待ちしています。

企業・事業所の人権研修を開催

最近、就職をめぐる差別事件が発生しています。憂うべき事態を考え、企業、事業所向けに人権研修を開催します。内容は、私たちの生活と人権問題についての講演です。明るく働き甲斐のある職場づくりのために、忘れてはならない「守らなければならないこと」

ヤマハミュージックコンサート



△とぎ 8月25日(水)午後2時
△とぎ 8月25日(水)午後2時
△とぎ 8月25日(水)午後2時

全国消費実態調査にご協力

本年9月から11月までの3ヵ月にわたり、平成11年全国消費実態調査が実施されます。この調査は、家計の実態を所得、消費、資産の面から総合的にとらえることを目的として実施するもので、調査の結果は統計としてまとめられ、国や地方公共団体が各種社会経済施策を企画、立案する際の貴重な資料となります。調査の方法は、全国のすべての世帯から統計的な方法に基づいて抽出された世帯において、主に家計簿を付けていただくことにより行います。調査員が伺いましたら、調査にご協力くださるようお願いいたします。なお、調査された事柄は、統計を作るためだけに使用され、調査関係者が他に漏らすことや統計以外の目的に使用することは、法律で固く禁じられています。安心して調査にご協力くださるようお願いいたします。問い合わせは、産業課(☎66-8709)へ。

町防災総合訓練実施

とき 8月19日(木) ところ 中谷中学校グラウンド

阪神芸術祭オープニング・シンポジウム参加者募集

阪神地域各都市が共同して、優れた芸術や文化資源の相互連携と地域イメージの形成を図ることで、魅力ある地域づくりを目指して開催します。

- ▷とき 9月5日(日)午後1時開会
- ▷ところ 宝塚ベガホール
- ▷定員 25人(多数の場合は抽選)
- ▷内容 ・各市町リレートーク
・ミュージカル(伊丹市民オペラ)
・基調講演(講師=洋画家の元永定正さん)

当日は、次のとおりバスを運行しますのでご利用ください。
・出発時間=正午
・集合場所=文化体育館
参加を希望する人は、8月31日までに文化体育館(☎66-7400)へ申込みください。

小椋佳「歌談の会」



の催し

▽とぎ 10月22日(金)午後7時開演(開場は同6時30分)
▽入場料 4千円(全席指定)
チケット発売は、八月二十五日(水)午前九時から。
問い合わせは、文化体育館(☎六六・七四〇〇)へ。

町議会議員選挙立候補予定者説明会等
九月二十六日執行の町議会議員選挙の立候補予定者説明会(予備審査を次のとおり開催します。立候補予定者説明会)
▽とぎ 8月31日(火)午後1時30分
▽ところ 役場の大会議室
▽とぎ 9月10日(金)午前10時
▽ところ 役場2階会議室
問い合わせは、町選挙管理委員会事務局(総務課内☎六六・八七〇八)へ。

親子でうどん作り挑戦!!

いながわ特派員 とびっきり 報告



▲力を込めて粉を練る (手順②)



▲一生懸命に麺生地を踏む (手順④)



▲厚みが均等になるように神経を使います (手順⑥)



▲息の合った連携プレーで麺生地を切る (手順⑦)



▲おいしそうにゆであがった打ちたうどん (手順⑧)

★手打ちうどんの作り方★

【材料】(約4人前) ①水 140g ②塩 15g ③小麦粉 300g (手打ちうどん専用の小麦粉「中力粉」を用いるのが一番。なければ、強力粉と薄力粉を同量混ぜて) ④打ち粉 約20g (同じ小麦粉でもよいが、「コーンスターチ」や「打ち粉アンパン」を使えば、生地の状態で2~3日間は冷蔵で保存できる)

- 【作り方】
- ① 水と塩を混ぜ合わせ、よく溶けた塩水を作る。
 - ② 小麦粉をふるいにかけてボールに入れ、①の「塩水」を全体に注ぎ入れて練る。
 - ③ ②をビニール袋に入れ、麺生地を空気に触れさせないようにしっかりと包み熟成。(夏は2時間、春・秋は5時間、冬は8時間以上)
 - ④ ③をビニール袋から出し、麺踏み用のビニール袋に入れて足裏全体で100回以上踏み。(麺生地が薄くなった後反物を巻く要領で丸め、再び踏み。同じ作業を3回繰り返す)
 - ⑤ ④を丸く固め、ビニール袋に入れて30分以上熟成させる。
 - ⑥ 麺生地をビニール袋から出し、打ち板の上で麺棒を使い、平均に薄くなるように伸ばす。(麺がくっつくので打ち粉を全体に薄くふり、厚みが均等になるように伸ばす)
 - ⑦ 厚さが3ミリになれば、約10センチ幅の厚紙たたみこに折り、3ミリ幅に切る。(切り終われば麺の中央部を握って強くふり、切り口をばらす)
 - ⑧ 「そうめん」をゆでる要領で、沸騰した湯に入れ、強火で約18分間ゆでる。(差し水)をすれば麺が堅くなりすぎるので、1回以内とする)
 - ⑨ ゆであがった麺を冷水で揉み洗いすれば出来上がり。

の中でやさしく動き、粉はだんだん粘土のようにまとまってきました。打ち板に打ち粉をして、粘土のようになった小麦粉を、今度は力強く練ります。のびたり打ち板に叩きつけたら、男性の力がおおいに発揮されます。

この間、息子さんの常男君は、お父さんの手の動きをしっかりと観察していました。

さあ今度は常男君の出番です。お父さんが練りあげた麺生地を、足踏み用のビニール袋(厚めのもの)に入れて、常男君が踏みまわす。百回くらい踏んで麺生地が薄くなったら、ボールのように丸めてまた踏みまわす。これを三回繰り返します。クラブ活動で鍛えているので、何回踏んでも疲れた様子はありません。お父さん、踏む前と踏んだ後の麺生地は、きめの細かさが全く違っていました。

ここで少し休憩です。常男君が踏んだ麺生地を、空気にふれないように、薄手のビニール袋に入れて包み、寝かせます。半日くらい寝かせるといいそうです。寝かせると、冬は長く季節によって加減しますが、冬は長く季節によって加減します。この間に麺生地は熟成します。

寝かせた麺生地をビニール袋から出し、再び打ち板に打ち粉をしてよく練ります。何回か繰り返したら、麺棒を使って、厚みが均等になるように伸ばす。途中で麺棒に麺がつかないように打ち粉をふりながらします。お父さんは、

ゆであがったうどんは、バスマがかったように少し縮れていますが、色や艶はともにおいしいそうです。

ゆであがりそのままで食べる釜揚げもおいしいのですが、今回はシンプルに冷やしました。煮込みうどんは、うどんに鹽辛や冷やうどんは、うどんに鹽辛やときどきみそを、お醤油やポン酢など、好みのものをかけていただきます。うどんの歯ごたえがとても良く、麺そのものの味がわかって、とてもおいしいかな。

煮込みうどんも、肉や野菜などをたさん入れて、アツアツをふんわりと煮込んでいただきます。かなり煮込んだにもかかわらず、麺はとろけず、しっかりしていて、

親子そろって料理好き

「昔から、外食は嫌いで、家庭

夏休みも残すところ2週間あまりになりました。宿題は順調にすすんでいますか？親子のふれあいは十分にとれましたか？お母さんは、毎日の食事のしたくも大変だと思います。「食事作りの主役はお母さん」という家庭が多いと思いますが、今、猪名川町で、「手打ちうどん」がちょっとしたブームになっています。そこで今回は、お父さんと子供さんに、うどん作り挑戦していただき、食事作りの主役になっていただきました。

料理が好きです。」と話して下さったお父さん(常男君)の家族は、お母さん(孝子さん)と二男二女の親子6人です。

大学生、高校生、中学生と、みなさん食べ歩きで、「毎日の食事の準備も大変ですよ。」と聞く料理をするのが好きで、暇のある人が台所に立って、冷蔵庫にある材料で手早く作ってしまうそうです。みなさん、レパートリーも多く、胸前もなかなからしく、とてもおいしいそうです。お母さんが仕事で忙しいときなど、夕食の支

度はお姉ちゃん達が用意してくれませんか。土、日曜日にはお父さんと常男君の得意としての手作りギョウザやカレーが食卓に並ぶそうです。

さあ、うどん作りを始めましょう!

まず、塩水を作りましょう。水と塩の分量は、季節によって加減します。次に小麦粉をふるいにかけて、丸底の大きいボールに入れます。少しづつ粉に塩水を注ぎながら練っていきます。

お父さんの大きな手が、ボール

足で踏んで生地にコシを

さあ今度は常男君の出番です。お父さんが練りあげた麺生地を、足踏み用のビニール袋(厚めのもの)に入れて、常男君が踏みまわす。百回くらい踏んで麺生地が薄くなったら、ボールのように丸めてまた踏みまわす。これを三回繰り返します。クラブ活動で鍛えているので、何回踏んでも疲れた様子はありません。お父さん、踏む前と踏んだ後の麺生地は、きめの細かさが全く違っていました。

ここで少し休憩です。常男君が踏んだ麺生地を、空気にふれないように、薄手のビニール袋に入れて包み、寝かせます。半日くらい寝かせるといいそうです。寝かせると、冬は長く季節によって加減しますが、冬は長く季節によって加減します。この間に麺生地は熟成します。

麺をゆでる

沸騰したお湯に麺を入れ、強火でゆでます。ゆで時間は、麺の太さにもよりますが、三分くらいです。ふきこぼさないように気を付けてゆであげた麺を、冷水(二・三回取り替える)で揉み洗いすれば出来上がりです。

いただきます!

ゆであがったうどんは、バスマがかったように少し縮れていますが、色や艶はともにおいしいそうです。

編集後記

大高さんの「手打ちうどん」は「ほうとう」と言ってもいいのですが、料理雑誌を見て、これなら家でも簡単に作れると思い、それ以後、よく作るようになったそうです。

猪名川町では、生活安全アドバイザーの喜川さんを講師に、うどん打ち教室も開催しています。

みなさん、親子でうどん作りをチャレンジしてみませんか。きっと、いつも

おもしろい川柳

今回のテーマは「せみしくれ」

せみしくれ 見上げた顔に せみシャワー

中桐 徹(白金)

せみしくれ 井戸端会議と 勝負する

都築 篤子(松尾台)

クレーの 音に負けじと せみしくれ

ぼたんちゃん(上野)

来月のテーマは「くたも」です。

応募方法は、八月二十六日までにハガキで町長公室広報課係へ。



▲でき上がったうどんを一人ひとりに取り分けただきます。「お母さん、ほくたちの作ったうどん上手にできた?」