

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



▲昨年8月の猪名川町防災総合訓練の様子

みんなでみんなのまちを守ろう

8月30日から9月5日は「防災週間」

自主防災組織の活動に参加を

災害が発生したとき、公共の防災機関は総力をあげて応急対策を行います。阪神・淡路大震災のような大規模な災害の場合、地域全体が被災するために消防や救急が対応しきれない状況が発生します。そんなとき、住民の自主的な活動が大きな力となります。自主防災組織は、近隣の人が協力的に組織的活動することによって、大きな力を発揮できるように結成された組織です。町内では平成12年度までに、すべての自治会で結成されています。自主防災組織が有効な活動をするためには、住民一人ひとりの協力が必要です。あなたも活動に参加しましょう。

自主防災組織の活動は？

- ◆ 災害時の自主防災組織の活動は、大きく次の五つに分けられます。
- (1) 情報連絡
◆ 地域内の被害状況や避難状況をいち早く収集し、代表者へ連絡する。
- (2) 消火活動
◆ 火が小さいうちに消火器やバケツで消す。
- (3) 救出・救護
◆ 倒壊物の下敷きになっている人がある場合は、ジャッキ、ロープ等の資機材を使って救出する。
- (4) 避難誘導
◆ 負傷者に応急手当を実施し、医療機関、救護所等に搬送する。
- (5) 避難場所
◆ 周りの状況から安全な避難ルートを選択し、避難場所を誘導する。
- ◆ 単独で歩行が困難な人は担架



等て搬送するともに、全員が避難できていないかを確認する。

- (5) 給食・給水
◆ 水、食料の保有状況を確認し、不足数を要請する。
- ◆ 各個人が勝手な行動をしないよう整然と配布し、必要に応じて炊き出しなどを行う。

ふだんからの活動が大事です

災害時に、迅速・的確に活動を行うためには、一人ひとりが正確な知識を持つことが大切です。地震や風水害の基礎知識のほか、防災資機材や消火器の取り扱い方、避難誘導の手順や応急手当の心得

人権を考える町民のつどい

8月は、「差別をなくそう県民運動」の推進強調月間です。町では、すべての人が、生きる喜びを実感できる社会の実現をめざし、人権を考える町民のつどいを開催します。多くの参加をお願いします。

- ▷ とき 8月27日(日) 午後1時30分～同3時30分
- ▷ ところ 中央公民館視聴覚ホール
- ▷ 内容 講演「人権文化をはぐくむために」基本的人権の確立をめざし、人権教育の柱である部落差別問題をもとに、私たち人間の誇りとは何なのかをいま一度考えましょう
- ▷ 講師 中山英一さん(長野県同和教育推進協議会顧問)

企業・事業所の人権研修会を開催します

今年3月「人権教育のための国連10年」猪名川町行動計画が策定されました。この行動計画をもとに、各企業・事業所においても人権を大切にしたいと強く働き甲斐のある職場づくりを進めていただくため、町内の企業・事業所向けに人権研修会を行います。

- ▷ とき 8月24日(金) 午後2時～
- ▷ ところ 本津総合会館
- ▷ 内容 「人権教育のための国連10年」猪名川町行動計画—人権という普遍的文化の構築をめざして—
- ▷ 講師 岸本昭(町同和教育指導員)
- ▷ 対象 企業・事業所の管理者・責任者・人事担当者・人権問題担当者

問い合わせは、本津総合会館(☎68-0217)へ。

笹尾浄水場夜間監視員の募集

▽募集人員 1人

▽資格 20歳以上62歳未満で、週に2～3日勤務できる人

▽賃金 日額9千円

▽勤務時間 午後5時～翌日午前9時(飯・休・昼含む)

▽勤務場所 笹尾浄水場

▽勤務内容 夜間の簡単な点検監視業務

▽締切 8月30日

申込みは、市販の履歴書に必要事項を記入の上、笹尾浄水場(〒666-0101、二七猪名川町笹尾東田十一・二六八・〇二〇三)へ、郵送可。

記録的少雨のため、渇水の恐れがあります。水を大切に！

台風にも備えましょう

川西警察署からのお知らせ

これからの時期は、台風に伴う風水害が予想されます。危険な箇所は、あらかじめ修理、補強し、屋根や雨どいの点検、水路の清掃、腐食部の伐採、不安定な岩の除去、石垣の補修などを行っておきましょう。

台風や豪雨などは来時時刻や規模がある程度予想できるため、事前の対策で被害を最小限に食い止めることができます。台風や豪雨が近づいたら、気象情報に注意し、次の対策を講じるようにしましょう。

- ▽ラジオ・テレビの気象情報、町の広報に十分注意する
- ▽外出先から早く帰宅し、家族全員と連絡を取り合い、非常時に備える
- ▽危険な土地では、いつでも避難できる準備をしておく
- ▽停電に備え、懐中電灯、トランジスタラジオを用意しておく
- ▽飲料水、食料を確保しておく(2～3日分)
- ▽非常持出し品を準備しておく

問い合わせは、川西警察署(☎五五・〇一〇)へ。

平成13年度採用の町職員を募集

職種	採用予定人員	受験資格
事務職	1人	昭和54年4月2日以降に出生し、学校教育法に定める高等学校等を卒業した人または平成13年3月31日までに卒業見込みの人

- (注) 1 地方公務員法第16条の欠格条項に該当する人は応募できません。
- 2 採用時には通勤可能な地域に住居を定めてください。
- 3 受験者が平成13年3月31日までにその属する学校を卒業できない場合は、採用できません。

平成十三年四月採用の町職員(高卒等)を左表のとおり募集します。「人」と自然がやさしくとけ

あ、い、未来に輝くをさと猪名川づくりにあなたもチャレンジしてみませんか。

募集要項、申込書などは、総務課、日生・六瀬住民センターで配布していますので、九月六日(水)までに必要事項を記入の上、総務課へ提出してください。(郵送による申込みは、受付期間中に必着のこと)

一次試験は、九月十七日(日)町役場で実施します。

問い合わせは、総務課(☎六六・八七〇八)へ。

[illegible]

食生活をするときに アレンジ!!

いながわ特派員 とびきり報告

長いと思っていた子供たちの夏休みも、あと半月あまりになりました。皆さん、夏バテを予防していませんか。夏バテ予防には食事がとても大切ですが、黙っていても汗がたりたり落ちる暑い日なんかは、なかなか食が進みません。しかし、口あたりの良いデザートなら食べることができるといふ人はたくさんおられるのではないのでしょうか。

という事で今回は、簡単に作れるデザートと見るだけで食欲のわいてきそうなスタミナ料理を、作り方を合わせてご紹介します。

暑い夏の日、お子さんと一緒に料理作りの思い出も作ってみませんか。



▲福本さんが作ったわらび餅

何かを作った人に喜んでもらうのが好き

福本道代さん(白金)

福本さんは、物を作る事が好きで、パッチワークや陶芸もされておられ、いつもいきいきとされています。

「何かを作った人に喜んでもらうのが大好き」と言う福本さんの十八番はプリンです。「ありふれていますが」と謙遜されていますが、なかなか作ることができず、さすう十八番というだけあって、まるで「うー」と思ってしまった味でした。

福本さんには、他にわらび餅も作っていただきました。また、すごく簡単にできるクリームソーダの作り方も聞いてきました。



プリン

<材料>パウンドケーキの型 2本分

砂糖320g、たまご8個、牛乳900cc、バニラオイル又はエッセンス少々

<作り方>

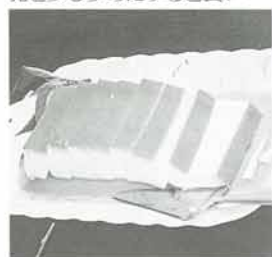
1 小なべに砂糖120gと水大さじ3を入れ、なべをゆすりながら強火で砂糖を煮とかし、カラメル色になったら火を止め、水大さじ3を入れる(なべの中のカラメルがとびちるので注意)

2 大きなボールに砂糖200g、卵、牛乳の順に入れ、それぞれの材料を入れるたびに混ぜる。バニラオイルまたはエッセンス少々を入れ、こし器で必ずこすこと

3 パウンド型2本に①を入れ、底全体にいきわたらせる

4 ②を③の型に流し入れ、140℃のオーブン中で、40～50分蒸し焼きにする(受け皿に水を入れて焼く)

●プリン型で作る場合は、牛乳を少し多めにすると良い



クリームソーダ

<材料> 吹き水のシロップ(イチゴやメロンなど)、サイダー、氷、市販のアイスクリーム

<作り方>

1 水を入れたグラスにシロップを入れる

2 サイダーをそそぎ、アイスクリームをのせてできあがり



パエリア

<材料> 4人前

米2合、鶏肉200g、エビ8尾、イカ1パイ、アサリ12個、トマト1個、玉ねぎ1個、赤ピーマン1個、にんにく1片、固形スープ1個、ローリエ1枚、サフラン少々、オリーブ油大さじ4、塩・コショウ少々、酒2カップ

<作り方>

1 フライパンにオリーブ油大さじ1を入れ熱し、にんにく、玉ねぎの各みじん切りを炒め、サフランを加えて弱火でさらに炒める

2 ①に洗った米を加えて、半透明になるまで炒め、湯むきして1cm角に切ったトマト、ローリエ、固形スープ、塩、コショウを湯を加える

3 ②の上に、焼いた3cm角の鶏肉をのせ、ふたをして弱火で12～13分炊き、水気がなくなったら、エビ、イカ、アサリ、赤ピーマンをのせてオリーブ油大さじ3を回しかけ、ふたをして約5分炊く



グルメ本で鍛えた腕前は、家族や友人に大好評です。

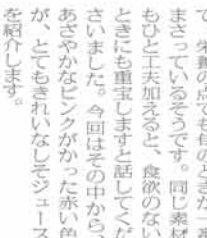
二人の娘さんがテニスクラブで頑張っているの、毎日の食事は、カロリーたっぷりの献立を考えた、目に見えない料理の工夫に努められています。

パエリアは、魚介類がふんだんに入り、良質のたんぱく質も多く、サフランの香りが食欲をそそってくれ、食べやすく元気が出る料理です。

パエリア用のフライパンが、テ



尾形京子さん(清水)



福西和子さん(杵原)

福西さんのお宅では、一年を通して、さまざまな野菜を栽培されています。

四季折々の旬の素材を使って、自然の恵みの中で、栄養や身体のことを考えた料理を日頃から作られています。

しそジュース

<材料> 約20杯分

しそ(葉も茎も入れて) 500g、砂糖500g、クエン酸7～15g、水1ℓ

<作り方>

1 しそは葉も茎も一緒に、大きく切って鍋に水を入れて強火で30分煮る

2 ①をザルでこして、熱いうちに砂糖を入れる

3 ②が30℃くらいになったら、クエン酸を入れてできあがり

4 適当にうすめて、グレープフルーツやレモンなどを入れる



編集後記

太陽をしっかりと浴びながら育った紅しそは、ミネラルやビタミンAがたっぷり含まれています。しその香りがあふれる、さっぱりとしたみずみずしさで、のどの潤きをいやしてくれます。

美容にも良く、暑さからくるストレスも軽減し、夏のおススメジュースです。

子供が夏休みになって頭痛の種は、お昼の食事です。暑い日が続くと水分の摂り過ぎなどで食欲が落ちます。しっかりと食事を摂るためには、さまざまな工夫が大切です。旬の素材を上手に活用し、気候や体調に合わせて、彩りよくアレンジすること、夏バテ解消のひとつかもしれません。

また、料理の取材などいつも痛感するのは、皆さん、手帳がとっても良いということ。メモをたてておいては、おいしいものは作れないのはわかっているのですが、いつも取材というのを忘れて、皆さんの手際のように見とれてしまいます。

時にはちょっと料理に力を入れて、暑さをふきとしてしまいたいよう。

おもしろ川柳

今回のテーマは「デザート」

大家族残りわずかのサクランボ
満腹もデザート入る場所をあけ
デザートは我慢がまんのお年頃
来月のデザートは「すき」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広聴係へ。

中込仁(若葉)
ぼたんちゃん(上野)
岡村和子(つじが丘)