



こんにちは

村田 けい子です

みなさんのご意見・ご要望をお寄せ下さい。フェイスブックやっています。

移動事務所 090-9144-8534

発行/日本共産党立科町議会議員 村田桂子 立科町塩沢1483 ☎0267(56)2868

2021.1.21

No286

前沢川河川改修事業、臨時議会に予算計上予定

塩沢部落と並行して流れている前沢川、台風19号で甚大な被害を受け、畦修復などの暫定修理は済みましたが、この度、前沢川の左岸（芦田川に合流までの560m）の水田法面を、保護剤で覆い、増水に対応する工事を行うこととなりました。工法は「ファブリフォームマット工」*というもの。事業費は3千万円。財源は全額地方債（緊急自然災害防止対策事業）。元利償還金に対する交付税措置は70%。30%は町の一般会計からの負担となります。管理は町で行うとの事。工事についての地元説明会も随時行われます。

*ファブリフォームマット工とは、厚手の布製の袋状資材の中にコンクリートを流し込んで成形するもの。

・河川の法面など地面の凸凹や傾斜にも対応する柔軟性があり、権現山の法面の再構築にも使われた工法だそうです。

【特長】

- ・短期間に工事できること、
- ・コンクリート成形の3分の1の経費でできることなど有利な工法。
- ・耐用年数はコンクリと同様。

説明の後の質疑で村田は、「水田側の反対、山側の崩落によって、再び水路が埋められる可能性があること、山側の水路の側板を高くして流入を抑える工事が必要ではないか」と質問。田中議員も同様の質問をしました。

町は、「民有地の雑木林であり、傾斜がきつくて護岸形成は困難」と答えました。

水田の法面保護を目的として工事するとのこと。来年の作付けに間に合うように発注したいとして臨時議会に予算計上する予定です。



崩れた水田の法面(塩沢)



ファブリックフォームマット 米袋のように強度のある材質



権現山西の崩落法面修復の様子



家庭栽培の意欲が掻き立てられる！

「タラの芽」水栽培の勧め

農ん喜村を覗いた時の事、商品の陳列棚にコレ！タラの芽の水栽培セットです。これまでにヒヤシンスやシイタケ栽培の原木は見ましたが、タラの芽は初！名案ですね。

やってみたくくなりました。



Tさん(西塩沢)作

切り絵で表現 シーナちゃん

母とお散歩の帰り、Tさんの工房へ立ち寄ると、なんとシーナちゃんが。広告に出ていたシーナちゃんをトレースして下絵を描き、黒の紙を慎重にカットして作ったとのこと。

「まだまだ初心者です」とご謙遜されますが、いやいや、シーナちゃん立科のマークなどはとても小さくて細かく神経を使わなければ切り抜けません。

Tさんの工房には、今年の干支の丑(牛)もちゃんと飾ってあり、その手仕事の見事さにもいつも驚かされます。コロナ禍で巣籠状態ですが、時間を無駄にせず、次の作品にとりかかっていました。

今週のパチリ

「鉄道のないハンディをどう埋めるか」移住促進における立科町の課題…1.19 議員研修会で



東御市を一步も出ないで「コロナ中のすずめ」を執筆。藻谷ゆかりさん。インターネットで地方でも仕事ができる環境が現在は整っている。

議員全員で移住促進のための講演会を聞きました。講師は東御市に移住した方で、長野県が移住先として最も人気があることを紹介。かつては60歳以上が移住の主流でしたが今は30代、40代の移住が増えており、中には満員電車がいやで地方に移住した人、古民家を活かして民宿をはじめた人、子どもを大日向小学校に通わせたいと移住したりして、その動機は様々だが、信州の豊かな自然と受け入れる人々の魅力でその数は年々増えていると紹介。立科町にも魅力があるが、都会の若い人は車を持たない人が多いので、鉄道がないということは車が当たり前の田舎の人が考える以上に大きなデメリット。「そこをどうするかが問われる」と指摘されました。白樺高原の常連さんも高齢となり、車に頼らず来られる施策展開が待たれています。公共交通の充実が以前に増して求められます。

【街角から】

*** お団子焼き** 1月15日の午前中、近くの道祖神の前でお団子焼きをしました。私も初めて、稲の花を作り、この日にお札やダルマなどをお焚き上げ、その火でお団子を焼いて食べ、無病息



災を祈りました。ご近所さんも集まって次々と門松、ハ縄などを投げ込み、火の番をしながら、「コロナで顔を合わせることも無くなって寂しいよね」「どうしていましたか」などの会話がはずみます。一日も早いコロナの収束を願い、今年の無事を祈りました。

***** * 農ん喜村にイベントステージ完成！

農ん喜村の喫茶コーナーと農産物直売コーナーとの間にイベントコーナーが

完成。海産物などの業者さんの販売や展示、そしてコンサートにも提供してくださるそうです。生演奏の響く直売所なんて素敵ですよ。

他にも、ここで、盆栽の講習、日曜大工などの実演など、町民の方の技術を生かしたイベント・相談活動などいろいろな使い方がありそうです。楽しみです。ますます元気な農ん喜村の活動が期待されます。

また、会食ができない現在、バイキング料理のテイクアウトも計画されています。「おうちでバイキング」1人前2,000円、申し込みは農ん喜村(51)4100へ。限定100食。1/31(日)、2/28(日)、3/28(日)、17:00-17:30に受け取り。



お餅の食べ方 アラカルト (いろいろ)

たてしな手仕事幸房の第3水曜日の定例会として、各家庭のお餅の食べ方あれこれを披露してもらおう企画で、ふるさと交流館を会場に調理実習を行いました。この日のメインメニューは、お餅の入ったクリームシチューとお宝餅(巾着)。

会員Tさんが講師になっての説明の後、人参、大根など野菜を刻み、ウインナーを入れてコンソメで味をつけ牛乳をいれて煮込み、最後に焼いた餅を入れて完成。洋風のおいしいシチューに私もお代わり。会員さんの交流にもなりました。



阿部豆腐店のおいしい油揚げに、ニンジン、大根、ウインナー、青菜、そこに餅を入れて楊枝で留めて含め煮。豪華なおもてなしの一品となりました。柿の種を砕いたもの、クルミ、ベーコンで巻いたお餅などが出来上がり。いろんな食べ方を習いました。

