



こんにちは

村田 けい子 です

2017
11.24
No 129

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。

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

《全員協議会への報告より》 2020年東京オリ・パラリンピックの練習強化地として「立科町がウガンダ共和国陸上競技・長距離種目のホストタウンに、名乗りを挙げたい。」 11月16日報告あり

【経過】ウガンダ共和国と日本との間の教育スポーツ友好交流担当コーディネーターとして活躍する「奥 龍将氏」がウガンダ共和国の陸上選手の強化合宿の地として、立科町を推薦してくれたということです。奥氏のご自身が高校・大学時代に白樺高原にて、陸上競技部合宿に7年間参加。立科町にはしばしば訪れて練習を重ねたということです。現在、大阪府泉佐野市でウガンダ共和国産のオーガニックコットンを原料にした綿製品の製造販売の会社を経営。その縁もあり、2016年には大阪府泉佐野市とウガンダのグル市が友好都市協定を結び、2020年の東京オリンピック大会のホストタウンとして手を挙げ、2016年末正式にウガンダのホストタウンとして正式に登録されたそうです。

2017年7月、泉佐野市代表団がウガンダを訪問、グル市との友好都市提携の締結があり、ウガンダ教育スポーツ相とホストタウン事業連携協定の締結を実現。その際にウガンダ陸上競技連盟より、長・中距離種目の派遣については「標高が高い地域へしか派遣できない」という指摘があり、「標高が高く、陸上選手にとってメリットの高い地域を探してほしい」という要望をコーディネーターとして受けたとのこと。

議会としても、夢の膨らむ事業として、歓迎の意向です。現在までに179の自治体(H29, 7, 7時点)がホストタウンとして登録されています。

ホストタウンとは...東京五輪に参加する世界各国と日本の各都市で事前合宿などを行えるように協力をするという事です。町として、強化合宿に参加する方たちをもてなし、気持ちよく練習に励んでもらえるよう環境を整えることとなります。

【全員協議会への報告文書より】

●立科町を選んでもらうと...ウガンダ側のメリット

- 1、すでに日本国内長距離種目強豪校及び実業団チームが合宿を行っている実績がある。
- 2、立科町は観光産業が充実しており、町内には民宿などの宿泊施設も多く存在している。
- 3、ウガンダ陸上競技連盟からの要望である標高の高さを十分満たしている。

●立科町が期待できるメリット

内閣府から特別交付税措置による補助が受けられること。

マラソン・中長距離種目合宿地の国際聖地化を目指すことが可能、産業の拡大が期待できる。

などが挙げられています。

ウガンダとの国際交流を通じて、選手や関係者・報道陣など多くの交流が生まれ、町の観光のPRにもなり、また、東京オリパラ大会に向けて地域全体で盛り上げられるなどを挙げています。

今後、ホストタウンとして申請するための予算措置や各種受け入れ施設の整備なども議論されることでしょう。



「ぼくは眠いのです。おこさないでください」



滋野小学校で行われた「清水まなぶ 歌と語りの講演会」を聴きに行った時のこと。玄関から講堂に向かう通路に、台の上に何かある！近づいてみるとクマのぬいぐるみが本を顔の上に置いて眠っています。「僕は眠いのです。おこさないでください」学校の廊下に置いてあるのが何ともユーモラス。滋野の子どもたちはきっと、のびのびと育っていることでしょう。

地域の話題

その1 11/23 農ん喜村収穫祭 大勢のお客さんで盛大に



無料で振舞われた豚汁



静岡からもお茶屋さんが出店「寒い、寒い」と言っていました。



キャベツ・白菜が山積み、かりん・キーウィ・里芋・人参・・・



イワナの塩焼き
いい香りが食欲を誘う



駐車場は満杯



りんごは早々と品切れに。

その2 五無齋カルタづくり進行中

わが国で 名物男 見立つ
れば保科五無齋 伊藤博文



五無齋研究会では生誕150周年の記念に、五無齋先生の狂歌をカルタにして普及しようと狂歌を48種選び、絵をつける作業を進めています。今年度中に、絵札を完成し、来年には小中学校や地域にカルタを配布できるように頑張っています。なかなかユニークなものが出来上がっています。楽しみです。



「耳の淵、花の傷も 用捨なし
コイチやアモリの石の仇討」



今宵こそ 豆腐のやうな月を見て、
シラバクレタ 歌もでるなれ

その3 今もつづく自家製醤油づくり

町内を歩いていると何やらおいしそうな臭いが…。訪ねてみると庭の真ん中に木製の装置が。「これは何ですか」と尋ねると、「醤油を絞っているんです」なるほどおいしそうな香りがするわけです。この家では代々、自家製の豆を糶と塩をまぶして1年間熟成させ、いつもこの時期に業者さんに絞ってもらっているとのこと。庭の装置は、樽で熟成させた醤油の原料を絞ってしょうゆを取り出す圧搾機だったのです。「そばに置いてあるお釜は？」と尋ねると、一回絞った原料を再び湯の入ったお釜に入れて水分を吸わせてからもう一度醤油を絞るためのもの。2番醤油というのだそうです。

市販の醤油と違い、豆と塩と糶だけでつくる安心安全な我が家の醤油。「自家製でなくては」と毎年続けていっしょるとのこと。この家では味噌づくりも。そして年末には、家で取れたもち米で、お餅を作るのが恒例行事とか。豊かな食文化が続けられているのです。子どもたちにぜひ見てもらいたい光景です。



1年間寝かせたもろみ(醤油の原料)桶に何個も仕込まれている。



もろみを袋に入れて圧搾機にかける。上からジャッキで締め付ける。虫や異物が入らないように紗が掛けられている。一滴一滴と絞れ醤油がしたたり落ちる。



2番絞りを作るためにお釜に再び浸す。

