

# あっぱれ! 100歳

ご長寿おめでとうございます



家族らと長寿を祝うミヨさん(前列中央)

## 上森 ミヨさん(侍浜町) 親子げんかも元気な証

11月25日に100歳の誕生日を迎えた上森ミヨさん。22日、遠藤市長が自宅を訪問し、お祝い状と祝い金を手渡しました。

ミヨさんは、仕事をしていないと落ち着かないというほどの働き者。朝起きてその日の仕事の段取りを考え、草取りや薪をとりに行くそうです。

ミヨさんに長寿の秘訣を伺うと「親子げんかしながら楽しく暮らしているからです」と答え、家族みんなの笑いを誘いました。



目録を掲げるチヨさん(前列右)

## 小坂 チヨさん(大川目) 健康は日常生活が重要

12月18日に100歳の誕生日を迎えた小坂チヨさん。同日、遠藤市長が自宅を訪問し、お祝い状と祝い金を手渡しました。

チヨさんは、今でも、自分一人でお風呂に入れるほど元気。同居する長男の辰巳さんは「手がからないので助かっています」と話しました。

チヨさんに長寿の秘訣を伺うと「特別なことはなにもしていませんよ」と元気に答え、日常生活の大切さを教えてくださいました。

## 木炭生産の技術に内閣総理大臣賞

NEWS 農林水産祭 内閣総理大臣賞受賞



賞状を掲げる谷地司さん(中央)

山形町荷軽部在住の谷地司さん(有谷地林業)が「平成30年度農林水産祭内閣総理大臣賞」を受賞しました。谷地さんの高品質な「岩手木炭」を生産する技術、木炭文化の継承・普及に対する取り組みなどが認められたもので、この賞は岩手県では9年ぶりの

受賞。木炭による同賞の受賞は全国初の快挙です。谷地さんは、29歳の頃から炭づくりを始め、現在は有限会社谷地林業の窯長として、スタッフ6名とともに年間約90トを生産しています。生産しているのはナラを用いた黒炭長炭や黒炭切炭。平成28、29年度には岩手県木炭品評会で農林水産大臣賞や岩手県知事賞などを受賞しています。12月4日、谷地司さんと谷地譲社長が市役所を訪れ、遠藤譲一市長に受賞を報告。谷地司さんは「子どもたちが受賞したことを誇りに思っています。今後は、生産を指導する立場になります。業界全体に貢献していきたいです」と木炭への思いを話しました。

## 市長自ら台湾にトップセールス

NEWS 日本東北遊楽日 2018 だいすきとうほく



ステージで久慈市をPRをする遠藤市長ら

12月14日から16日までの3日間、台湾の台北市で開催された「日本東北遊楽日2018だいすきとうほく」に久慈市が参加しました。このイベントは台湾から東北への訪日外国人旅行者の拡大を目的としたもの。会場は大盛況で、3日間で約

13万5千人の来場者が訪れました。久慈市は、遠藤市長自ら加し久慈をPR。ブースでは海女のかすり衣装の体験やフォトスポット、琥珀・自然体験の紹介など久慈の魅力満載で好評の様子でした。ステージイベントでは、遠藤市長や北三陸観光大使の藤織ジュンさんらが久慈市をPR。来場者は、日本、東北、そして久慈の魅力を堪能しました。



台湾の旅行者に観光資源をPR

## もしものときに治療やケアを選択できるために

NEWS 医療と介護を市民と共に考えるシンポジウム



基調講演を行った吉田院長

11月30日、市内催事場で「医療と介護を市民と共に考えるシンポジウム」が開催され、市民ら約200人が参加しました。シンポジウムでは岩手県立病院の吉田徹院長が「最新まで自分らしく生きるために必要なこと」と題し講演。「もしものときを話し合うことは難しい。自分自身をより深く理解してもらい、自分の考えや思いを共有してもらうことが重要です」とACP(アドバンス・ケア・プランニング)の重要性を伝えました。パネルディスカッションも行われ、看取り経験者や看護

師、保健師、学生などがパネリストとして参加。それぞれの立場での経験や思いについて話しました。「医療と介護のデザインプロジェクト」参加者の黒澤俊也さん(久慈高校2年)は「普段から家族といろいろなことを話すことが必要。将来久慈に戻ってきて医療か介護の職に就きたいです」と熱い思いを語りました。同プロジェクトは、今年度オリジナルのエンディングノート「こうしたいノート」を作成。将来のために、話し合いを手助けし、書き残しておく冊子です。元気の泉や久慈病院などで配布しています。



発言するのパネリストたち

## 久慈地域の特産品をコロッケに

NEWS 新モデル物産商品公开发表会



北三陸コロッケをPRするポスターやのぼり

久慈地域雇用創造協議会が、地域雇用の創出を目的として取り組んできた新モデル物産商品開発。12月10日、市内催事場で開催された商品発表会で、4種類の「北三陸コロッケ」を発表しました。久慈地域の食材を手軽に食べてもらうこと、冷凍食品や飲食店のメニューとしても展開しやすいことを考慮し、地産地消コロッケを開発。市内事業者からレシピ作成に協力いただき「短角牛コロッケ」「うにコロッケ」「鮭とすき昆布のコロッケ」「うにとほたてのクリームコロッケ」とバリエーション豊富なレシピが完成しました。レシピを考案した事業者からは「久慈地域の食材を生かし、素材の味を引き立たせるようにさま



うにとほたてのクリームコロッケ

ざまな工夫をしています」と開発のポイントが伝えられました。同協議会の坊良綾子実践支援員は「今回開発した4種類をはじめ、その他の地域食材を活用した北三陸コロッケを増やし、久慈地域に広めていければ」と今後の事業展開に期待を寄せました。北三陸コロッケのレシピ利用は、同協議会に申請が必要となります。製作した商品が承認されると北三陸コロッケの名称の使用やPR用品も提供されます。☎75・3032