

高齢社会への対応を探る会

第32回のイベントを開きます。

共に生きる地域社会へ

日時 10月7日(土) 13:30~16:10

会場 けやきプラザホール

講演 「人生100年時代の地域づくり

～新しい働き方・暮らし方・つながり方～

講師 中央大学教授 宮本太郎氏

チラシをお届けしますので、お誘いあわせご出席ください。これからの私たちの生活について、多くの人と一緒に考えてみませんか？

せっけん講座

久しぶりにせっけんについての講座を開きます。

知って広めよう！せっけんの良さ

どうしてせっけん？

日時 10月29日(日) 10:00~11:30

会場 我孫子南近隣センター9階 ホール

講師 長谷川 治さん

洗剤・環境科学研究所代表(元太陽油脂部長)

長年の研究と実績に裏付けされたデータを基に、せっけんの良さやPRTR法のことまで、奥深く語っていただきます。是非ご参加ください。チラシを配布します。

10月定例会

日時 10月2日(月) 13:30~16:00

場所 我孫子南近隣センター8F 調理室

定例勉強会 高齢対応の準備等

11月定例会

日時 11月6日(月) 13:30~16:00

場所 我孫子南近隣センター 8F 和室

定例勉強会 未定

東北を忘れない旅NO.5 報告

25名の参加で、とても濃い内容の旅になりました。栗原さんがブログに報告を書きくださったので、多少修正して報告とします。

～ ～ ～ ～ ～ ～ ～

相馬

初日は昨年台風で断念した相馬市のNPO法人「野馬土」を訪問、復興プロジェクトのお話を伺いました。

野馬土で昼食後、三浦広志さんという代表理事にバスに乗っていただき、お話を伺いながら、国道6号を南下、南相馬、浪江町、双葉町まで走りました。三浦さんはJAの理事もしていて、獅子奮迅の働きをしていらっしゃる人でした。

自宅や農地はすべて津波に流され、さらに放射能で汚染されてしまった農地をどうするか考えて、ソーラーパネルによる現金収入や飼料作物などへの転換などアイデアを駆使して国や東電と交渉しながら、未来志向の農業を進めていました。国も東電も何をしたら良いのかが分からない時に、このような人がいてくれて、大いに助かったと思います。

すごいエネルギーとリーダーシップで皆さんを引っ張っているようで、「非常事態の男」と本人は笑っていました。

浪江町も一部避難地区の指定が解除されましたが、若い人は帰ってこないとのこと。

お泊りは松川港沿いのホテルで食べ切れない程のご馳走でした。

夕食時には小高高校出身の会員寺田久美子さんが、当時の恩師をお招きしました。地震の時一緒に将棋を打っていた友人が、津波を心配し

ながら帰られて、結局流されてしまったと、声を詰まらせながらお話をくださいました。小さい時からの友人も6割が津波被害だったと。付き添ってきた娘さんも「日本と再生」の映画にも関わった方です。様々な活動をしていらっしやうって、「被災地巡礼の俳句」投稿活動のお話もうかがいました。

飯館

翌日は飯館村へ向かい、飯館電力株式会社事務局長の近藤恵さんから、ソーラーパネルの設置場所を案内いただきながら、「飯館電力」の考え方や現状についてうかがいました。

私たちが昨年うかがった喜多方市の会津電力に倣い、飯館村も原発に汚染された農地をどう生き返らせることができるかを、考慮した結果、農地にパネルを設置、地域の電力を賄うことから始め、売電する仕組みも整えてきたようです。

この社長は牛を飼っている農家。全村避難の時、蔵王に牛舎を借り、牛を連れて移転したので、蔵王、飯館と二本松を忙しく駆け巡っている方でした。

様々な法律の規制が立ちふさがる前で、解決にいたるまでの苦労は大変なことだったと言っていました。こちらの事務局長も若く、息子の世代でした。若い人たちが頑張って未来志向で活動している姿に感動しました。

東北への旅は5度目になりますが、浪江町、双葉町の中まで細かく回っていただき、荒れた無人の家々と黒々と続くフレコンバッグを見るだけで、原発事故の被害のなんたるかを感じることが出来ます。

ひるがえって国は40年経た東海第二原発をあと20年使用しようとしています。機器故障頻度や周辺住民密度が日本一という危険な原発です。「国民の安全を第一に」とは良く聞く言葉ですが、国は一体何を考えているのでしょうか？

私は帰って早速パルシステムの電気を使うことに決めて、手続き中です。生活クラブ生協も売電しています。（栗原 洋子）

お茶の共同購入について

消費者の会では、発足当初からお茶の共同購入を続けています。今は静岡県「藤枝農協」のお茶を扱っています。地区別の班で共同購入しているので、買いにくいという方もいらっしやうと思ひます。

共同購入担当の中村さん（7182-7935）に、毎月10日までにお電話くださると、次の月の初めの定例会でお渡しできます。

6種類のお茶を扱っています。価格は4月に配布した総会資料の14頁に載っています。ご協力ください。

ゴーヤの佃煮

「緑のカーテン」で作ったゴーヤはそろそろ終わりかとも思ひますが、東北の旅で寺田さんが作ってきてくださったゴーヤの佃煮が美味しくて、定例会でレシピを頂きました。ゴーヤは熱を加えてもビタミンCが壊れないとか。下記に記しますので、作ってみませんか？

ゴーヤ（種抜き）	500g
しょうゆ	75cc
酢	50cc
ざらめ砂糖	75g
タカのつめ	1本
かつお節	15g
ゴマ	15g
昆布	少々

- ・ゴーヤは7mm幅に切る
 - ・水に5分さらす ・1分ゆがく
 - ・昆布をせんぎり
 - ・ざらめ、酢、しょうゆを煮立て、昆布、ゴーヤを入れ、強火で煮詰める
 - ・タカのつめの千切り《輪切り》を入れ、かつお節は2～3回に分けて入れる
 - ・煮汁がなくなり火を止める時、ゴマを入れる
- *強火で煮詰めるので火元を離れないこと

