

まちの話題



シベリアに帰る白鳥

3月19日、昔の白蓮潟に、シベリアに帰るたくさんの白鳥が舞い降りていました。

表彰おめでとうございます

長年、地区衛生組織活動に功労のあった次の個人と団体が、県住みよい郷土建設協会会長から、表彰されました。

【個人】

長井二男さん（古川）
巖 長平さん（日の出町）

【団体】

白根市環境衛生協会

県青年祭で渡辺さんの作品が最優秀賞に

3月2日、新津市で開催された県青年祭で、本市から次の人々の作品が入賞しました。

▷書道の部 最優秀賞=渡辺智子さん（中央通5）

▷絵画の部 奨励賞=高橋すづえさん（下八枚）

なお、渡辺さんの作品は、11月に東京で開かれる全国青年大会（芸能文化の部）に出品されます。

ボランティアを志す人と、必要とする人との、ともに語り合い、人間的なふれあいを深めようと、三月十五日、青年教育センターで、ボランティア講習会が開かれました。これは、市社会福祉協議会が初めて行ったもので、当日は、手話、点字、朗読などのボランティア団体や障害者団

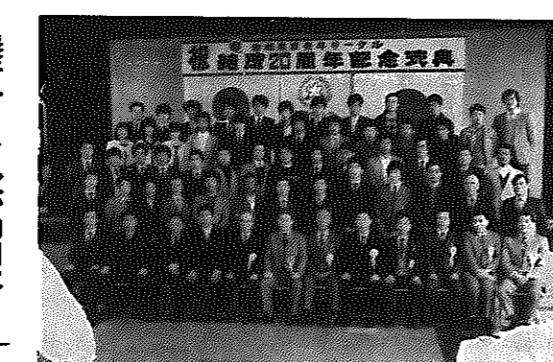


心一つにボランティア

体、それに一般参加者も含め約三十人が集まりました。講演では「ともに生きるまちづくり」と題して、新潟市ボランティアピューロー理事の高橋芳子さんが「高齢化社会を迎え、行政だけでなく私たち自身も、お年寄りたちを地域で温かく見守り、社会参 加させていかなければ」と、ボランティアが強く求められていました。懇談会では熱のこもった意見がたくさん出されました。障害者の方からは「私たちの活動を理解し、手助けしてくれる人がいたら紹介してほしい」「表面的でなく、人間的なふれあいのあるつきあい」など、切実な願いを訴え、高校の点字クラブの生徒は「ほかのボランティア活動のこと勉強したい」。初めてきた人も「活動している人が意外

て多く驚いた。目的を理解し、人間的な交流を深めなければ」と意欲的です。このような会をまた開いてほしいとの要望も、だいぶありました。

同協議会では「これまで各ボランティア団体の横の連絡がとれていました。この会を通して、お互いを知り、協力し合ってもらえたら」と話しえました。毎年開いていく考えです。また早速、この講習会に参加し、お役に立てたらと、大写本の会「ともしび」から市長に「視力の弱くなったお年寄りや弱視の人のために広報しろね」市民相談室を大きく届きました。



農青サークルが20周年

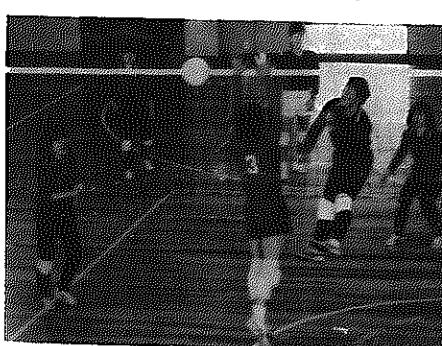
白根農業青年サークル（小林明会長・会員十七人）が結成二十周年を迎え、三月八日、産業厚生会館で記念式典を開きました。同サークルは昭和四十一年に結成以来、農業技術の取得や地域農業の発展、仲間づくり

りを目指して活動を続けています。農業後継者グループで、OBは現在、地域農業の担い手として活躍しています。来ひんやOB、現会員など約七十人が出席した式典では新会旗の披露や記念撮影などの後、祝賀会が行われ、新旧折り混ぜた語らいでの歩みなどをまとめた記念誌も発行するそうです。

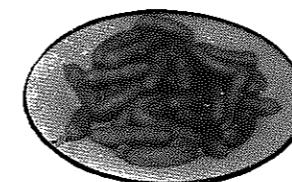
この式典と併せ、これまでの歩みなどをまとめた記念誌も発行するそうです。

スポーツ大会結果

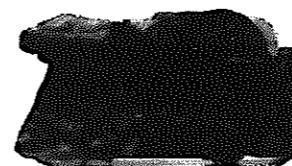
●青年男女混合バレー ボール大会
(3月2日・白根高体育馆)
優勝=加茂クA 二位=茨城
根バレーボールクB 三位=白根地区青年団A、加茂クB



■ウインナーソーセージ



■ベーコン



バラ肉を塩と砂糖漬けにし、くん煙したもの



家庭で作れる加工肉

笠巻養豚団地組合



●オイル缶を加工した「くん煙室」につる。缶の底にオガクズなどを敷き、下からガスコンロでくん煙する。殺菌と、においをつけて肉のうまみを出す効果がある。これを、70度前後の油湯でゆで、出来上がり。

●詰めた腸を適当な長さにひねったり糸で結んで止める。中に入った空気は、事前に針で突ついて抜いておく。生ソーセージの出来上がり。

●充てん器の先端に腸をかぶせ、ひき肉に調味料や牛乳などをすりませた材料を入れて、徐々に押し出す。「ウインナー」は羊の腸、「フランクフルト」は豚の腸を使う。

食べ切れない生肉の保存用に考え出されたハム、ソーセージは、今や各家庭の人気食品として親しまれ、最近では手作り料理としてもテレビ番組に登場するなど、全国的にも流行の兆しを見せています。笠巻養豚団地組合（小林正組合長）でも、消費者の豚肉離れや豚価の低迷が続いていることから士気を高めようと、三月十日、鶯谷地域生活センターで、ソーセージとベーコンの手作り講習会を開きました。

この日集まつた、組合の婦人や農協、普及所の職員ら十三人は、県経済連下越畜産部の指導を受けながら、作り方の一通りを熱心に実習。二時間ほどで出来上がった豚肉百分のソーセージは、初めてとは思えないほどのおいしさ。ベーコンも、くん煙の途中ながら、表面はとろとろした茶色に変わり、ほどよいうま味が出ていました。婦人たちは「今後は独自で実習を重ね、技術が身に着いたら家庭料理として大いに利用していくたい。将来的には販売にも結び付けていけたら」と意気込んでいます。