

手作り祭りまであと45日、実行委員に聞く

みんな一緒に楽しもって

八月十六日、第一回の市民祭「楽しもって夏祭り」まで、あと一カ月半と迫りました。四十二の市民団体からなる実行委員会は、着々と準備を進めています。  
市民手作りの祭りはどんなものになるのでしょうか。実行委員会の中で実働部隊として動いてきた運営委員会十一人の長、笹川彰さん（大通南三）にお話を伺いました。

開催日が当初の十一月から八月十六日になりましたが、やはり祭りは暑い時期、おもてでやれるときにやりたいということになって。特に子供たちを巻き込みたかったし、それから夏休みがいい。いっそのこと帰省客も来てくれるお盆がいいのでは、ということで八月十六日に決まったんです。

準備期間が少なく、実行委員の皆さん、苦労されたのでは。



今年準備段階、来年こそ本祭りになると考えています。私たちは今年度の委員、だから今年自分たちのネットワークでやれるところまでやってみよう。大ぶろしき広げても無駄ですし、現実には決まっていますから。どんな祭りしていきたいですか。

お祭りですから、掛け値なしで楽しめようという。できれば子供たちが大人になって、「ああ、ふるさとにはあんな祭りがあつたなあ」と思えるようなものになればいいですね。具体的なイメージがありませんか。

この辺にはないということでは舞いKite（舞い舞いカイト・注）をメインにしているのはどうかと思います。あれ

は北海道のヨサコイソーランをモデルにしていますが、若い人は踊りも好きだろうし、白根に行つて踊つてみたいという人が来れば、今後核になるでしょう。白根の場合、何を目玉にするかが本当に難しい。花火なんかはこの祭りでもやっていい。白根だけのものが必要なんだけど、その点、舞いKiteは振り付けは自由、編曲も自由でありながら白根甚句や風音頭をベースにしている。それで「白根の踊りにはテーマがあるんだ」ということが見えてきます。今回は市民主導で動いてきましたが、うまくいきませんでした。祭りの目的は地域おこしをする人を育てていくことでもありますが、そういう人たちが見えてきたという点では良かったですね。私自身も同じ考えの人

がいることが分かったし、ネットワークも広がりました。

ただ、メンバーの集め方、構成の仕方が、最初の検討委員会

注・舞いKite（写真）

白根甚句、風音頭を現代風にアレンジした曲のつて踊る創作ダンス大会。振り付け、衣装ともすべて出演グループの手作り。当日、正午から。



を設ける時点でうまくいかなかった面があると思います。

まず段取りの段階で市民団体と言われるグループに呼び掛けていますが、それは純然たる「祭り」をやつていこうという人たちはなかった。だから、だれかがぐいぐい引っ張つていく形にならなかった。それに日程にしろ、ある程度決まっているような面があつて、正直、実行委員会でも相当論議がありました。

市民祭というのなら行政はお手伝いをしていく側に回つた方がいいでしょうね。

やはり祭りは地元の人から「やろう」という意識が出てこない。気持ちも反映されていなく、だめだと思つて。一発限りのイベントならお金さえ出せばいい。でも祭りは違う。

市民が待ち望んでつくり上げていくもの、お祭りとしてそこに定着していくものだと思います。

市民の皆さんに一言。

ぜひ参加してもらつて、一緒にやりたいですね。

今の世の中、一人で生きていくと思つている人が多いかもしれない。でも与えられたものに満足したり、あるいはそれに不平、不満を言つたりしていても何も変わらない。何かをつくり変えたりしていくことではない。大げさに言えば人生が変わることもあるかもしれない。私は常々「思ひ出はできない、思ひ出はつくるものだ」と考えているんです。ぜひいろんな人たちが積極的に参加してもらいたいと思つています。

市民が仕掛ける大イベント  
手作り祭りはこうして始まった

「白根の一大イベントと言えば大風合戦。でも、もっと全市民が気軽に参加できる祭りがほしいものだろうか」—そんな思いを実現させようと昨年冬、市と市民団体では市民まつり検討委員会を発足させました。委員会が最大のテーマとして掲げたのは「行政主導ではなく市民自らがつくり上げていく祭りであること」、そして「1回で終わらず、次につながるものであること」でした。

検討委では2月に祭りの趣旨説明会を開催、約190の市民団体に参加を呼び掛けました。3月には賛同した42団体が実行委員会（山崎稔会長）を組織。内部には運営委員会が設けられ、企画・立案の中心的役割を担うことになりました。いったんは秋の開催を目指したものの、「祭りはやっぱり夏がいい」との気運が高まり、期日を8月16日に急きょ変更。少ない準備期間の中、運営委員らは奮戦し、昼夜を問わず会議を重ね、アイデアを出し合ってきました。

市民自らが仕掛けるこのイベント。準備着々、本番まであと1カ月半です。素晴らしい夏祭りを期待しましょう。

楽しむって夏まつり

- 8月16日(土)の午前11時～夜8時、白根総合公園一帯を会場に行われます。雨天決行。
- 午前11時 オープニングセレモニー
  - 同40分 みこし渡御(ときよ) オリジナルみこしが会場へ一斉に集結
  - 午前12時 舞いKite
  - 午後3時 イベントステージ 音楽、舞踊などにステージを開放
  - 午後5時 4万人大盆踊り大会
  - 午後8時 フィナーレ
- ※出店、フリーマーケットは終日、会場内で実施

食中毒の発生しやすい季節です

家庭版 HACCPで 安全な食生活

昨年、猛威を振るつた腸管出血性大腸菌O157が今年も流行の兆しを見せています。今年に入って大規模な発生は見られないものの、家庭が原因と思われる散発的な発生が続き、死亡例も報告されています。

NASA（アメリカ航空宇宙局）では、宇宙食を作るときに安全性を確保するためHACCP（ハザード・危害分析重要管理点）という衛生管理の方法をとっています。国、県ではこれを基に家庭版ハザードの活用を進めています。家庭では次の6つのポイントがこれに当たります。ぜひ実践してみてください。

ポイント ① 食品の購入

肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮な物を購入する。  
（新鮮度のチェック方法は次のページのミニ知識その1を参照）



フタ付き容器  
ラップ

ポイント ③ 下準備

肉や魚の汁が、生で食べる食品や調理の済んだものにかからないようにする。  
生の肉や魚を切つた後は手を洗う。包丁やまな板も熱湯で消毒する。  
加熱する。

ポイント ② 家庭での保存

冷凍や冷蔵の食品はすぐにラップしてある野菜、カット野菜もよく洗う。

ポイント ⑥ 残った食品

清潔な手で清潔な食器に盛り付ける。  
室温で食事を長く放置しない。例えばO157は、室温20度の中で15分から20分で2倍に増殖する。

ポイント ④ 調理

せっけんで手をよく洗う。  
加熱する食品は、中まで十分火が通っていることを確認してから食べる（75度以上で1分以上加熱が必要）。  
電子レンジを使う場合は、調理時間に気を付け、十分捨てる。

ミニ知識

- その1・食品の生鮮度チェック
- 魚…魚体が固く、目が透き通り、尾が跳ね上がっているものが新鮮です。
  - 貝類…新鮮なものはたたき合わせると澄んだ音がします。
  - 肉…鮮赤色できめ細かく、締まって弾力があるものが良質。
  - 豚肉…鮮赤色でつやがあり、よく締まったものが良質。
  - 鶏肉…肉の締まりがよく、皮の毛穴が盛り上がっているものが良質。
- 冷凍食品…包装袋の中に霜がたくさん出ているものは、乾燥して品質が低下しています。
- その2・冷蔵庫の開閉
- 室温18度で10秒間開けると、5度上がります。
  - 室温30度で15秒間開けると、0度が18度に上がり、0度に戻るまでに10分間もかかります。