N-project





地元協働企業と N-project の皆さんが、谷本県知事に日本酒を披露

NITH VE CONTINUE

沢・東京で、2月8日の00本。注目度は高いたとのこと。1月に金たとのこと。1月に金にたのこと。1月に金にからではば完売した。

新酒の生産数は1, のもと、学生らが木)のもと、学生アンケート加し、学生アンケート加し、学生アンケート加し、学生アンケートがでがインや酒の瓶詰めずザインや酒の瓶詰めが、

極の売れる商品づくり

谷本県知事は「究

に取り組むとの話しも学生らが日本酒作り

正 を連携し、学生団体・ 自ら酒米を育て、酒を 自ら酒米を育て、酒を 当が完成しました。 町内の耕作放棄地 2. 1 haを活用し、米 最家・ゆめうらら(仏 か、のもと、学生らが 本)のもと、学生らが

酒を披露。来シーズンを開催し、地主の方々を開催し、地主の方々などを招待しました。する情熱と感謝の心をする情熱と感謝の心をする情熱と感謝の心をする情熱と感謝の心をするで流を深めました。 2月20日には、県庁 2月20日には、県庁 2月20日には、県庁 2月20日には、県庁 2月20日には、県庁 2月20日には、県庁 2月20日には、東京 2月20日には、東京 2月20日には、東京 2月20日には、東京 2月20日には、東京 2月20日には、東京 2月20日に、東京 2月20日により 2月20日により



「若者が能登も農業も日本酒も盛り上げる!」をコンセプトに、昨年3月に始動した学生団体。日本酒に馴染みのない若者をターゲットに、学生自らが日本酒を作ります。地元企業と協働し、若者が米作りや酒造り、商品化を行い、日本酒文化や能登の魅力を伝えます。日本酒をきっかけに、若者と能登をつなぎ、交流人口拡大を目指します。現在のメンバーは、金大・金沢美大・北陸大・県立大学生など11人。それぞれがデザイン・マーケティング・企画運営など自身の強みを活かして活動中。学生団体のプレゼン大会に北陸代表として出場し、高評価を受け、知名度急上昇中です。

志賀町要保護児童 対策地域協議会だより



しつけと虐待の違いとは?

- ■子ども虐待は、不適切な養育態度の延長線上にあるもので、多くの養育者は「しつけのためにしている」と言います。
- 2しつけとは、子どもが家庭や社会のルールにかなった望ましい振る舞いを身に付けられるように、親などが子どもに働きかけることです。
- 3しつけようとするルールは、多くの人が納得できる内容であるはずです。
- 4しつけに当たっては、「子どもは、時間をかけて繰り返し経験しながら、 ルールを身に付けていくものである」という認識が必要です。
- 5しつけのためであっても、右記の項目に該当する行為は、虐待です。
- ①身体的虐待
- ②性的虐待
- ③ネグレクト (放置、保護の怠慢)
- ④心理的虐待

(「関係者のための子ども虐待防止ハンドブック」より)

·七尾児童相談所 ☎ 0767-53-0811 ·志賀町住民課 ☎ 32-9122 ·志賀町児童相談 携帯電話 090-8267-4693

🍒 🙇 👥まちかど News

認知症の正しい知識を学ぼう

認知症になっても安心して暮らせる町へ

3月14日(土)、志賀町文化ホールで認知症講座がありました。志 賀町地域包括支援センター職員による町の現状紹介の後、公立能登 総合病院精神センターの劇団 T-DOK'Sによる演劇がありました。 認知症の症状が出てきた妻と、誰にも相談できず一人で抱え込む病 気がちな夫が登場。妻の症状はますます悪化し、病院に入院します が、自宅へ戻れるまでには回復せず、介護施設に入所することにな ります。家に帰りたい妻に、夫が「ごめんね、連れて帰れんで」と悲 しげに呟く場面では、涙を誘われる来場者もいました。

認知症は「脳の病気」であり、「早期発見・早期治療」が大切である こと、おかしいと思ったら一人で抱え込まず、すぐに医療機関や町 に相談するよう訴えました。劇の後は、認知症予防の歌や体操など をし、来場者も一緒になって体や頭を活性化させました。







- ①家に帰りたい認知症の妻に、「ごめんね、 連れて帰れんで」と悲しげに呟く夫
- ②来場者も一緒に体操と歌でリフレッシュ
- ③重いテーマながらも、笑いを誘うコミカルな演技で、認知症についての正しい知識を分かりやすく伝えました

文化協会合同競技大会

将棋と囲碁の腕を競い合う

3月1日(日)、志賀町文化協会競技部会による将棋、 囲碁の合同競技大会が、志賀町文化ホールで行われまし た。将棋や囲碁の愛好者・教室生など約50人が参加し ました。参加者らは、日頃高めた技能をふるい、各会場 で熱戦が繰り広げられました。

入賞者は次のとおりです。(敬称略)

将棋の部	1部		2部	
	優勝	:橋岡 貴志	優勝	:浦 喜与司
	準優勝	: 越後 茂夫	準優勝	:横山 勝美
	3位	: 干場 雅美	3位	:橋本 清
	3位	: 船登 輝久	3位	:山田正春



囲碁の	1部		2部	3部
	優勝	:前川寿一	優勝 :新谷 茂雄	優勝:前浜久男
	準優勝	:大岡秀二	準優勝:工藤 輝夫	準優勝 : 石塚 守
部	3位	:播磨 保彦	3位:新沢喜司夫	3位:盛本浩吉



版画や書の好成績者に授与

文化賞・文化奨励賞授与式

3月6日(金)、文化賞・文化奨励賞の授与式が役場であり、 版画や書など芸術文化の各分野で今年度優れた成績を収め た児童、生徒に表彰状と楯が授与されました。

今年は、全国での優秀な成績や、県内のコンクールな どで最高賞を獲得した13人、1団体が文化奨励賞を受賞。 全国以上の規模で上位3位以内の児童・生徒に贈られる 文化賞の該当者はいませんでした。

堀松小2年(絵画)、

《文化賞》 該当者なし

《文化奨励賞》 徳楽 絢音 堀松小1年(絵画)、 岡田 和尚 下甘田小6年(版画)、山屋輝理 富来小5年(絵画)、

橋本佳奈 富来小6年(書)、 山寺 希実 富来小2年(書)、 畑中美憂 富来小1年(絵画)、土田小学校(詩)

砂走 妃瑠 富来中 1 年(以外)、池端 汐歩 堀松小2年(作文)、 居田 祐翔 比良優希 堀松小6年(絵画)、 河村妃那 富来小4年(書)、 柴田 蒔尋 志賀中2年(書)、宅田 瑛 富来中3年(書)



まちかどNews

町内で 17 番目と 18 番目の長寿

100 歳おめでとうございます

谷神の谷口智賀さんが、2月17日(火)に100歳を迎え、 18日(水)に小泉町長が谷口さんのもとを訪れ、祝い状や花 束などを贈りました。

智賀さんは、「3度のご飯をいただいていれば、元気です。 家族には親切にしてもらっています」と話しました。一昨 年までは、坂道を1km上がった畑で仕事をしていたとの こと。遠方から、親族13人も駆けつけ、4人のひ孫は、「こ れからも元気で美味しいものが食べれるように」と箸と茶 碗のセットを贈りました。長男の清助さんは、「昔からよ く体を動かしていることが元気の秘訣」と話しました。



家族らに囲まれ、祝福を受ける谷口智賀さん



寄付金を渡す上田悦信常務取締役

創業 95 年のめっき会社・上田鍍金㈱が寄付 町の福祉サービスに役立てて

能登中核工業団地に工場を持つ上田鍍金㈱(京都)の上田 悦信常務取締役が2月20日(金)、「町の福祉のために」と寄 付金30万円(社内改善活動成果の一部)を小泉町長に手渡し ました。この寄付金で、志賀クリニックの診療所待合室に 42型液晶テレビ(8万円相当)を寄贈。残りの22万円は、社 会福祉協議会のまごころ基金に積み立てされます。

創業95年の上田鍍金㈱は、電子製品に不可欠な「機能めっ き」に特化した会社。北陸工場は平成5年に操業し、京都と 志賀町で交互に寄付を行っています。一昨年には、はまな す園にAED(20万円相当)を寄贈しました。

自己記録更新を目指して

山寺舞果さん、全国水泳大会出場

3月2日(月)、富来B&G海洋センター選手育成コース の山寺舞果さん(富来小5年)が志賀町役場を訪れ、26日 (木)に開催される全国JOCジュニアオリンピックカップ 春期水泳競技大会(東京)の11~12歳女子200m自由形に 出場することを報告しました。

本大会への参加標準記録を0.01秒下回っていた自己記録 を、2月22日に開かれた最後の予選大会で2秒近く縮め、 大会出場を決めました。山寺さんは、「記録を更新して、 ライバルに勝てるよう頑張ります」と意気込みました。



意気込む山寺さん(中央左)と同行した高野校長(中央右)



白熱した闘いを繰り広げる児童と盛り上がる応援席

富来Aがチームワークを発揮

志賀町子ども会女子フットサル大会

2月22日(日)、町内女子児童を対象に、第4回志賀町子 ども女子フットサル大会が町総合体育館で開催されました。 町内8小学校の15チーム127人が出場し、交流を深めま した。一カ月前から練習に励んだチームもあり、選手らは皆、 一生懸命プレーしていました。観客席も気持ちを込めた応 援で盛り上がり、共に悔し涙やうれし涙を流す場面もあり

大会は、チームワークを発揮した富来Aチームが優勝し ました。





大谷羽那 ちゃん





2月19・26日の3歳児健診分



安津見 富樫聖太くん



甘田 中塚浩太くん



セバニコ・レナちゃん



小坂惺~ん



藤澤玖仁歌ちゃん























今月のレシピ サバの竜田揚げ(カレー風味)



食生活改善推進員 稲岡 美知子 さん

サバは、たんぱく質、鉄 分、ビタミンB1、B2 が豊富です。また、脂肪 には血栓症予防や脳の働 きを活発にするEPAや DHAも多く含みます。



【材料・4人分】 サバニ 半身2切れ ◎下味 しょうゆ 大さじ1 酒 大さじ1 みりん 大さじ1 しカレー粉 小さじ1 片栗粉 適量 揚げ油 適量 ◎付け合せ 「ネギ 1 本 **しモン(くし形)----1/2個**

◆作り方

- ①サバは、中骨のあたりの小骨を抜き、幅2cmに切って、下味の調味料にからめておく。 ネギは、3cm長さ程に切っておく。
- ②サバの汁気を軽くふきとり、片栗粉を薄くまぶしつける。
- ③フライパンにたっぷりと油を入れて熱し、ネギを素揚げする。その後にサバを入れ、 きつね色にカリッと揚げ焼きする。
- ④器に盛り、ネギとレモンを添える。



