



# 第11回 志賀町駅伝競走大会 **増穂チーム 2連覇!**

10月10日(月) 体育の日に、志賀町駅伝競走大会を開催しました。11地区の代表選手132人が富来地域コース20.37kmを12区間にわたりタスキをつなぎました。大会は中盤から増穂チームがトップに立ち、そのまま2年連続4回目の優勝を勝ち取りました。

大会当日は天候にも恵まれ、選手の熱い走りに、沿道でのチームの応援にも熱がこもりました。



「頑張るぞ！」(開会式にて)



たすきをつなぐ志加浦チーム



優勝した増穂チームの皆さん

## 【団体総合】

1位	増穂	1時間15分09秒
2位	志加浦	1時間18分46秒
3位	高浜	1時間20分00秒
4位	加茂・下甘田	1時間21分04秒
5位	富来・稗造	1時間21分39秒
6位	堀松	1時間23分48秒
7位	土田	1時間24分19秒
8位	中甘田	1時間25分26秒
9位	熊野・上熊野	1時間26分12秒
10位	福浦	1時間27分25秒
11位	西海・西浦	1時間27分47秒

## 【区間賞(敬称略)】

1区 小学生女子(1.50km)	木谷 香南(福浦)	6分05秒
2区 小学生女子(0.93km)	北 彩花(中甘田) 富澤 心花(高浜)	3分51秒
3区 小学生男子(1.60km)	張原 出帆(志加浦)	6分24秒
4区 小学生男子(1.81km)	盛本 玲央(土田)	6分29秒
5区 フリー女子(1.04km)	藤井 亜未(堀松)	3分55秒
6区 フリー女子(1.37km)	川原 千奈(増穂)	5分11秒
7区 中学生女子(1.21km)	橋本 佳奈(増穂)	4分59秒
8区 フリー男子(2.87km)	横山 俊亮(高浜)	9分25秒
9区 中学生男子(2.41km)	浅野 知斗(増穂)	8分06秒
10区 フリー男子(1.81km)	加藤 保(志加浦)	6分07秒
11区 中学生男子(1.60km)	今川 龍(加茂・下甘田)	5分02秒
12区 フリー男子(2.22km)	三原 和久(加茂・下甘田)	6分47秒

## 【部門団体表彰】

○小学生の部
1位 高浜
2位 志加浦
3位 増穂
○中学生以上女子
1位 増穂
2位 富来・稗造
3位 堀松
○中学生以上男子
1位 増穂
2位 加茂・下甘田
3位 志加浦

有  
料  
広  
告  
欄

## 焼肉 闘牛茶屋

各種宴会のご予約等随時受付中です。

**正社員・アルバイト急募**

短時間(3時間~)でもOKです!

☎0767-32-0095

## 志賀千古温泉 Shi-on アクアパークシ・オン

- ・温泉 あさ 9時~午後11時
  - ・室内プール 午前 9時~午後10時
  - ・レストラン 午前11時~午後10時
- ※団体予約も承っております。☎0767-32-8555





①



③



②



⑤



④

①第1線放水 ②第2線延長 ③開会式 ④大型液晶に映された操法の様子 ⑤島田団長、松本分団長および大会に出場した選手

## 第25回全国消防操法大会

### 土田分団、全国の舞台上で準優勝！

石川県消防操法大会で優勝し、全国大会への切符を手にした土田分団が、10月14日（金）、長野市の長野オリンピックスタジアムで開催された全国大会で準優勝に輝きました。

4年に一度出場できるポンプ車操法部門。全国から25隊が出場し、20mのホースを3本つなぎ合わせ、標的を放水で倒すまでの時間や手順の正確さなどを競いました。

全国大会は、これまでに練習したことがない人工芝の会場であることから、特有の滑りやすさに慣れるため、分団は急ぎょ人工芝の整備を決めました。住民や団員の資金協力を得て人工芝を整備し、9月上旬から毎日2時

間以上の練習を重ねてきました。地域の熱い期待を背負いながら、トップバッターで登場した土田分団は、185点という最高得点をたたき出し、約2万人が集まる応接席から、大きな歓声を送られました。

優勝した島根県の松江市消防団と同点でしたが、約2秒のタイム差で及ばず、惜しくも準優勝となりました。

松本淳一分団長は「楽しく笑顔がモットーの土田分団。自分たちの完璧な操法をみせることができ、悔いはない。次の大会までもっと練習して力をつけたい」と話しました。

第1線：50.43秒、第2線：62.25秒、総合得点：185.0点



## いつまでもお元気に。町内16番目の長寿 100歳おめでとうございます

10月9日(日)、笹波の小山末雄さんが100歳を迎え、小泉町長が祝福しました。この日は、子、孫、ひ孫など親族約35人が集まり100歳を祝いました。小山さんは、小泉町長から祝い状や祝い金を受け取ると「ありがとうございます」と笑顔で応え、何度も手を合わせて感謝しました。また、区から奨励金や、地区の民生委員から花束も贈られました。

長寿の秘訣を訪ねると「風邪を引かんこと」とのこと。手洗いやうがいをおこなわず、毎日緑茶を飲んでいました。長男の兆司さんは、「傷痍軍人の父ですが、ここまでこられたのは、周りの皆さんのおかげです」とあいさつしました。



大勢の家族らに囲まれ、祝福を受ける小山さん



手作りいかだに乗って、懸命にオールをこぐ選手

## 第10回シ・オンいかだレース いかだ・ボートで熱戦レース

10月9日(日)、道の駅「ころ柿の里しか」前の於古川でシ・オンいかだレースがあり、4人1組の選手たちが息を合わせ、約400mの水上コースで熱戦を繰り広げました。

17チームが参加したいかだ部門では、各チームが工夫を凝らした手作りボートで参戦し、今年は稲穂会Bが優勝しました。9チーム参加したゴムボート部門では、高中絆〜1990〜が優勝しました。

他にも、特設ステージでカラオケ大会が開催され、多数の参加者が熱唱し、夜まで盛り上がりを見せました。

## 「富来チーム」が大会史上初の4連覇 高齢者自転車大会で優勝V4

9月にかほく市で開かれた「交通安全高齢者自転車大会」で、富来チームが団体4連覇を達成しました。

メンバーのうち霊崎昇一さん、石黒博さん、和泉公さんの3人と監督の町交通安全協会高政俊会長が、10月3日(月)、小泉町長に優勝を報告しました。

大会には、県内の16チームが参加し、実技と学科試験で安全運転の技術と知識を競いました。個人では、和泉さんが準優勝、霊崎さんが3位でした。霊崎さんは「多大なプレッシャーの中、たくさんの練習を重ねてきた。優勝できて嬉しい。来年は5連覇を目指したい」と話しました。



(左から) 小泉町長、高さん、霊崎さん、石黒さん、和泉さん



巖門園地で人気の遊覧船

## 家族で一日楽しめるイベント 巖門園地でがんもんフェスタ

9月22日(木・祝)、能登金剛の景勝地としても有名な巖門園地で、がんもんフェスタを開催しました。

この日は、移動動物園が開園。ウサギやモルモット、ヒヨコ、白へびなどを触ったり、ヤギの餌やりなど、来場者は動物との触れ合いを楽しみました。その他、こども縁日やよさこい演舞・パトントワリングなどのステージがありました。また、能登金剛遊覧船を特別価格で乗船でき、多くの家族連れで賑わいました。



▶移動動物園の  
白へびと記念撮影



二所宮  
りいな  
政氏莉衣奈ちゃん



安津見  
さあや  
富樫 紗彩ちゃん



印内  
ひな  
中野 陽菜ちゃん



穴口  
としま  
山瑞 敏生くん



高浜町  
あゆめ  
寺谷 彩夢ちゃん



高浜町  
つぐま  
若平 二磨くん



高浜町  
ゆいな  
川上 結菜ちゃん



高浜町  
みほ  
大谷 美歩ちゃん



高浜町  
ふたば  
長 双葉ちゃん



高浜町  
ひろと  
藤田 啓人くん



西海風戸  
しゆな  
岡田 樹奈ちゃん



西山台  
けいご  
谷山 慶伍くん



代田  
しわ  
土橋 紗羽ちゃん



町  
れお  
新谷 蓮生くん



富来高田  
あつと  
津田 敦斗くん



北吉田  
おうすけ  
稲垣 旺将くん



堀松  
ゆめと  
青山 夢叶くん



9月15日の  
3歳児健診分



今月のレシピ

高野豆腐の野菜あんかけ

207kcal  
塩分 1.4g  
【1人分】



11月はさつまいもやかぼちゃが甘みを増し、冬に向けて葉物野菜が収穫を迎える時期になります。きのこ類やいも類を中心とした秋野菜は、夏の間に奪われた体力を回復し、冬に向けてエネルギーを蓄える効果があるので、旬の野菜・果物を積極的に食べましょう！

【材料・4人分】

- 高野豆腐(5cm×7cm) 3枚
- 片栗粉 大さじ2
- サラダ油 大さじ2
- 玉ねぎ 1個
- にんじん 1/4本
- しいたけ 2個
- えのき 1袋
- 枝豆(ゆで) 50g

- ◎あんかけ
- だし汁 300ml
  - 薄口しょうゆ 大さじ1、1/2
  - 酒 大さじ1
  - みりん 大さじ1
  - 砂糖 小さじ2
  - 塩 少々
  - 片栗粉 大さじ1
  - 水 大さじ1
  - おろししょうが 適量
  - 一味 お好み

◆作り方

- ①高野豆腐を軟らかくなるまで水に浸しておく。玉ねぎはスライス、にんじんは千切り、しいたけは石づきを除いてスライス、えのきは2cm長さに切る。枝豆はさやから中身を出す。
- ②高野豆腐の水気を絞り、4等分に切る。ポリ袋に片栗粉と高野豆腐を入れて振る。
- ③フライパンにサラダ油を熱して高野豆腐に焼き色がつくまで焼く。
- ④鍋にだし汁、野菜を入れて煮たて、野菜が軟らかくなったら、しょうゆ、酒、みりん、砂糖、塩で味つけし、高野豆腐を入れて少し煮る。
- ⑤高野豆腐を取り出して、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑥高野豆腐の上に、あんかけをかけ、おろししょうがをそえる。お好みで一味をかける。

(左から) 食生活改善推進員 板倉 春江さんと 新明 忠一さん