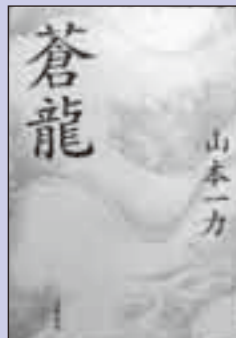


9年目



『蒼龍』
作：山本一力
発行：文藝春秋

〈あらすじ〉
自らの賭博と、妻の兄の借金を抱えた大工の弦太郎。ある日、瀬戸物の大店が初荷売り出し用茶碗の絵柄を公募するというはり紙を目にする。弦太郎は、借金返済の夢を賭けようと心に決める。

今回紹介した本は、町公民館内の図書室に置いてあります。リクエストにもお応えしますので、お気軽にご利用ください。
■多古町公民館図書室
☎79-3406
開館時間：午前8時30分～午後5時
11月の休館日：3日(月)・24日(月)

また時代小説を読んだことのない人におすすめの一冊を紹介します。この作品は『オール讀物』が『年度代表作時代小説』のどちらかで読みました。時代物によくある捕り物や歴史的人物が登場するのではなく、庶民の日常が舞台で、他と比べ抜き出て面白いと思えました。この作品でオール讀物新人賞を受賞し作家デビューを果たすのですが、まだ荒削りな感じで、作家を目指し奮闘していた作者自身を投影しているように心に響いてきます。



本植人：那須克巳さん(川島)

途方もない借金を背負う若夫婦が、貧しい暮らしの中で追いかける夢。しかし現実はずまくいかず、いら立ちやプレッシャーで押しつぶされそうに

なつた時に気付いたことが……。身分の差をこえた人との付き合い、友情、夫婦の絆、商人の気概など、伝えたいメッセージは、どれも現代に通じるものばかり。物質的に貧しくても、心豊かな日々の暮らしが幸せだと気付かれます。大学生の時、いとこが貸してくれた井上ひさしさんの『書葉繁れる』が、読書にはまったきっかけです。以後経済小説や時代小説など、気に入った作者のものを次々に読んでいくスタイルで、年間150冊読んだことも。週一回のペースで図書館に通っていますが、毎月の図書館だよりで新着図書をチェックするのが、今私の一番の楽しみです。



『蒼龍』
—私の一冊—



後列左端(ゼッケン13番)が当時23歳の鈴木さん

たすき
襷をつないで勝ち取った優勝旗 【昭和34年1月】

今からちょうど50年前の昭和33年12月21日に開催された「第12回八日市場駅伝大会」での優勝を記念して、翌年の1月に当時の国鉄バス多古駅（現在のJA多古町前）で撮影した写真です。

多古町代表として、全6区間のうち最長区間の4区を任されたわたしは、17人抜きの走り区間賞を獲得。チームも見事優勝を飾ることができました。

メンバー全員が力を合わせて勝ち取った優勝旗。皆で喜びを分かち合った当時の思い出がよみがえります。



すずき えいじ
鈴木 榮治さん
73歳(中村新田)

※このコーナーでは皆さんの思い出の写真を募集しています。連絡先：役場総務課広報係 ☎76-2611

追跡レポート! ———— この職業・この人たちの24時間



一歩先の未来に向けて
タイハイ(株)の一日

紹介者：飯野雅弘さん

当社は明治13年の創業以来、暮らしの中で役立つ企業を目指してきました。夕食材料の宅配のきっかけに、さまざまな分野へ挑戦し、関連企業は50社を数えます。

ここ印刷事業部成田工場は、平成元年から公告・印刷分野で多岐にわたる事業を展開。稼働当初1台だった印刷機器は、現在7台になりました。最新のデジタル編集システムを駆使し、企画提案・制作・印刷・折り込みまでを行っています。10年前からは新たに製本工場も稼働。製造工場では80人が24時間体制で6勤3休のシフト勤務、また製本工場では30人が、2交代勤務で仕事に当たっています。



印刷作業の始めに当たる刷版では、従来のアナログ工程を排し、デジタル版下データからダイレクトに焼き起こしています。省力化と生産性の向上を目標に合理化された一括印刷システムにより、安定した低コストの高品質印刷が可能になりました。また、稼働記録システムの導入により制作時間とコストの削減を実現しています。

刷り終えた印刷物は製本工場へと移され、折りや綴じを施し、品質を厳しくチェックしてこん包となります。そして完成した製品は、物流部門との連携を図り、より早く確実にお客様の元へと届けられるのです。

情報があふれ、それを伝えるメディアも多様化する時代。印刷物が持つ可能性を十分に認識し、それを最大限に引き出すノウハウを、一歩先の未来へ向けてこれからも提供していきたいと考えています。



クッキング

レシピ55



タイム

『エビの食感がアクセント☆皮なしで手軽に本格シューマイ』

皮なしシューマイ



■材料 3人分 247kcal (1人分 82kcal)
エビむき身…… 30g 人参… 薄い輪切り3枚
豚赤身ひき肉…… 60g グリンピース…… 3粒
玉ねぎ…… 30g
かたくり粉…… 5g かたくり粉…… 適量
塩…… 少々 水…… 適量
しょうゆ…… 4g
砂糖…… 4g
酒…… 3g
ごま油…… 2g

■作り方

- ①エビは背わたを取り、包丁で叩くように刻む。
- ②玉ねぎはみじん切りにし、かたくり粉をまぶす。
- ③①②に豚ひき肉、しょう油、砂糖、酒、ごま油を入れ、粘りが出るまで良く混ぜる。
- ④③を3個に分け、水溶きかたくり粉にくぐらせ、人参の輪切りの上に置き、グリーンピースを1個のせる。
- ⑤蒸気の上上がった蒸し器の中に④を入れ、10～12分蒸す。
- ⑥蒸し上がったたら盛り付ける。



提供：保健推進員
柳下君子さん(西谷)

一口メモ

★エビだけでなく、豚ひき肉を混ぜることで材料費も抑えられ、ボリュームもジューシーさも増した一品になります。