

10年目



『ジーク 月のしずく日のしずく』  
作：斎藤洋  
発行：偕成社

〈あらすじ〉  
銀の国シルバニアの森で暮らす狼獵師の子ジーク。剣や弓をつかう心と技を教えてくれた父が、亡き母の形見のあかりかを告げて亡くなる。やがて明らかになる出生の秘密。ジークが生まれながらに背負った宿命とは…。

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。  
■公民館図書室 ☎79-3406  
開館時間：午前8時30分～午後5時  
1月の休館日：1日(木)～4日(日)・12日(月)

父の亡き後、森から都へと向かったジークは、親友バルのために王の前で行った剣の試合に勝利し、対立する金



本植人：加藤正江さん(井野)

わが家には小中学校に通う3人の子どもがいますが、どんなジャンルでも構わないので、たくさん本に触れながら、成長していつてもらいたいと思っています。

わたしの読書タイムは就寝前。以前は赤川次郎さんや宮部みゆきさんなどを読んでいた。最近はちよつと切なくなりました。最近にはホロリとさせられる重松清さんなどを図書室から借りて、週2・3冊のペースで読んでいます。

の国ゴールドニアと戦う暗黒の儀式に参戦することに。自らの運命を悟り、双方の国を和解させるべく、魔物アーギスに挑んでいくラストシーンがとても心に残っています。

『ジーク 月のしずく日のしずく』  
——私の一冊——



高学年の小学生や中学生のお子さんと一緒に、親も楽しく読めるファンタジー小説を紹介します。子どもには、たくさん本を読んでもらいたいと、自分が読んで面白かったものを薦めています。ハリポッターシリーズのような冒険ものをと、児童書コーナーで手にしたのが、ルドルフシリーズや七つの怪談などの著者、斎藤洋さんのこの本でした。登場人物や設定がわかりやすく、文章も読みやすく、大人のわたしも、すっかり引き込まれてしまいました。

臨時職員候補者の登録制度について

町では臨時職員候補者の登録制度を実施しています。これは、事務量の増加や育児休業などによる一時的な欠員を補充するため、事前に臨時職員候補者を登録し、採用を円滑に行うための制度です。登録を募集する職種は次のとおりです。登録を希望される方は、必要書類をご確認の上、総務課庶務係まで持参または郵送してください。

登録を募集する職種	必要書類	
	履歴書	免許等の写し
一般事務	○	
保健師	○	○
社会福祉士	○	○
保育士	○	○
幼稚園教諭	○	○
小学校教諭	○	○
学校用務員	○	
看護師	○	○
看護助手	○	
介護支援専門員	○	○
管理栄養士	○	○
調理員(病院勤務)	○	
給食配膳員	○	

※あくまで臨時職員候補者の募集であり、臨時職員の募集ではありませんので、ご注意ください。

お問い合わせ・提出(郵送)先 ●総務課庶務係 ☎76-2611 (〒289-2292 多古町多古584番地)



法務大臣表彰  
『更生保護功労』  
宇井 洋さん(島・75歳)

長年の保護司活動に法務大臣表彰

保護司として長きにわたり、犯罪の予防や啓発に尽力したとして9月16日、宇井洋さんに法務大臣から表彰状が贈られました。

宇井さんは昭和62年から21年間、奉仕の精神をもって罪を犯した人の自立更生を援助したり、犯罪を予防したりするなど、地域の社会福祉向上に貢献されました。

長年の活動を振り返り宇井さんは「先輩方のご指導の下、勉強しながら務めてきました。これからも頑張って保護司活動を続けていきたい」と、笑顔で話してくださいました。

追跡レポート! ———— この職業・この人たちの24時間



より良い環境づくりを目指して  
(株)テラモトの一日

紹介者：小谷野澄雄さん

当成田工場は平成2年に操業を開始し、清掃用品等の製造と物流を担っています。原則月曜日から金曜日が勤務日で、製造部門では、35人が午前8時40分から午後5時30分まで、製品の製造に当たっています。生産品目は270点、構成部品数は約4,000個、年間製品生産数は約100万個に上ります。また物流部門では、28人が午前8時50分から午後5時50分まで、北海道・東日本エリアの配送を担当し、注文当日に出荷、翌日到着を操業時から実践しています。

当初は主に人工芝や金属マットなどを生産していましたが、現在では公共施設やオフィス等の施設備品全般を

取り扱うようになりました。コンピューターシステムの導入により、生産ラインを一本化し「より早く正確に」を追求。また一部の製品は、海外の原料調達地で加工しますが、それらを検品するのも大切な作業です。生産性の高さや高品質を維持するためには、最先端テクノロジーと人間の力との融合が、欠かせない要素です。完成した製品は自動倉庫へと移され、生産された順に出荷するよう在庫を管理します。注文が入ると、出荷リストに基づき商品を集めて、梱包・配送となります。

清掃用品などにも、インテリア性が求められる時代。当社の製品を選んでもらうには、80年の歴史で培ったノウハウに“今”を取り入れ、ニーズに応じていかなければなりません。これからも限りある資源を有効活用し、より良い環境づくりを目指していきたいと思ひます。



取材協力：多古町工業団地連絡協議会(株)テラモト

クッキング

レシピ56

柿の白和え



タイム

「柿の甘味を生かした優しい味わい。ちよつとびり余った豆腐で作ってみよう!!」



■材料 2人分 154kcal (1人分 77kcal)  
柿……………80g こんにやく…20g  
豆腐……………60g しょうゆ…小さじ2  
白すりごま…6g 水……………20cc  
砂糖……………小さじ2  
みそ……………4g  
塩……………少々

■作り方

- ①こんにやくは厚さを半分に切り、縦に三等分して薄く切る。
- ②①をゆでてから④で煮て、冷ましておく。
- ③柿は皮をむき、種を取り除いて拍子切りにする。
- ④豆腐をゆでて水切りし、すりつぶした白ごま、砂糖、みそ、塩を加え、すり鉢でよく混ぜる。
- ⑤④の和え衣で、②と③を和える。



提供：保健推進員  
加瀬節子さん(牛尾)

一口メモ

ポイントは豆腐の水切り。時間がなければ、ペーパータオルなどにくるみ器にのせて電子レンジで約1分、粗熱をとって布巾などで水気をしっかり絞ります。柿の甘味があるので、砂糖は控えめにしましょう。