

元 鏡石町長 滝田良嗣氏 叙勲受章

＝高齡叙勲伝達式＝

12月3日（金）町役場第1会議室において、元鏡石町長 滝田良嗣氏への叙勲の伝達が行われました。

滝田氏は昭和49年6月に鏡石町長へ初当選し、2期8年の任期を務められました。



▲小松県中地方振興局長から勲記を受け取る滝田氏

今回は88歳の高齡者叙勲として、内閣総理大臣名で旭日章を受章されました。

滝田氏は、「今回米寿ということでこのような章を頂き誠に感謝しております。皆さんのご支援ご協力のおかげだと考えております。まだまだ頑健であり、心身ともに鍛錬し、白寿を迎えるまで頑張りたいです。」と話していました。

数々の栄光を胸に

＝ソフトボールスポ小卒団式＝

鏡石ソフトボールスポーツ少年団6年生の卒団式が11月23日（火）1区集会所で行われました。

卒団式では、今年で小学校を卒業しスポ小を卒団する9名が、監督や保護者らから励ましとねぎらいの言葉をかけられました。

卒団する子供たちが中心となって戦った今年の戦績は素晴らしく、県内はもちろん県外の大会でも活躍し、年間を通して11の大会で優勝を果たしたそうです。

子供たちは、スポ小を通してチームプレーの大切さ仲間に対する絆や思いやりを学んだようでした。中学校でもぜひ競技を続けていきたいと力強く話していました。



▲練習を積み重ね多くの勝利を手にした子どもたち

安全、安心のまちづくり

＝年末特別警戒出動式＝

12月14日（火）町勤労青少年ホームで年末特別警戒出動式が行われました。

出動式では、町長ら3役と、町地域安全推進委員と須賀川地区防犯指導隊鏡石分隊、また、須賀川警察署の栗田署長をはじめ警察官ら合わせて約40名が出席しました。

遠藤町長から、「年末は事件事故が多くなる季節です。町民の皆さんに安心して年末を迎えてもらうためにも広く安全安心を呼びかけていきたい。」と挨拶されました。

参加者らは、式終了後、3班に分かれ駅や商業施設などで、年末年始の事件事故の防止を訴えました。



▲鏡石駅で乗降客ヘチラシによる啓発活動をする参加者

創立50周年を記念

＝町商工会創立50周年記念式典＝

11月19日（金）鏡石館（本町）において、町商工会創立50周年記念式典が行われました。

式には、遠藤町長をはじめ、県商工会連合会長ら多数の来賓と会員ら約100名が出席しました。

町商工会は、昭和30年に任意商工会として発足し、昭和35年に商工会法の施行に伴い法制商工会として活動をはじめ、本年で創立50周年を迎えました。

式では、副会長の長田守弘氏らに永年勤続表彰が、また、元会長の面川俊彦氏らに感謝状が贈呈されました。

式終了後の祝宴では、歌手の紅晴美さんのショーが行われ出席者を楽しませました。



▲式典にあたりあいさつを述べる深谷荘一町商工会長

安全・安心の町づくりに

＝東北電力様から防犯灯を寄贈＝

12月2日（木）東北電力様須賀川営業所と㈱ユアテック須賀川営業所から町へ、防犯灯15基と防犯灯設置工事5基分が寄贈されました。

遠藤町長は、「町でも住民の安全のために、防犯灯を積極的に設置しているの、頂いた防犯灯は有効に活用させていただきます。」と話されました。

町では行政区や住民の要望をもとに今後、寄贈された防犯灯の設置箇所を検討する予定です。



▲寄贈に訪れた、東北電力様須賀川営業所所長 藤岡晴枝さん（写真中）と㈱ユアテック須賀川営業所所長 村上正広さん（写真右）

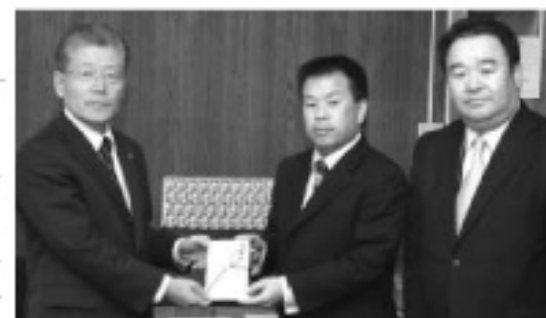
町の福祉へ

＝ふるさと納税＝

11月26日（金）、町内に工場を構える東北旭紙業（株）よりふるさと納税として5万円が町へ送られました。

東北旭紙業様では、ダンボール製品を中心に最近ではUV印刷製品にも力を入れており、PRを兼ねてダンボールのサッカーボールなどをチャリティーイベントやすがわ産業フェスティバルで販売したそうです。今回の寄付はその売上金と企業内の親睦会からの寄付だそうです。

寄付金を福祉や介護に役立ててほしいと話しておられました。



▲来庁された、担当の会田朝次さん（写真右）と二瓶博さん（写真中）

今月の健康メニュー



旬の食材で心も体も元気に 牡蠣としめじの豆乳味噌蒸し

新しい年を迎える1月は、こちそうで胃腸が疲れやすくなり、また、そんな時期に食べて欲しい食材が牡蠣です。

牡蠣は様々な効能が期待できるタウリンが豊富に含まれます。まず、タウリンには、疲労の元凶である乳酸が増えるのを防ぐ働きがあり、疲労回復効果があります。また、コレステロールを分解する胆汁酸の分泌を促すため、血中コレステロールの上昇を抑える働きもあります。

さらに、基礎代謝能力を高めたり、ストレスを抑え身体の緊張を和らげたりする働きもあります。基礎代謝が高まれば体脂肪の燃焼にもなりますので、こちそう続きの1月にぜひ食べたい食材です。

（材料）4人分  
牡蠣300g しめじ1パック  
万能ねぎ1束 鶏ガラスープの素

①しめじは大きめの小房に分けます。万能ねぎは5cm長さに切ります。牡蠣は塩水でよく洗います。

②鍋にごま油を熱し、しめじを加えてさっと炒めます。

③牡蠣と万能ねぎを加えて、調味料を入れ、フタをして2〜3分蒸します。

