

星野自治会

萩の里のガイドブック 地区の見どころ1冊に

星野自治会（本地孝見会長、会員122世帯）は、地区の景観や資源を見直し、それらを生かした地域づくりに積極的に取り組んでいます。

平成17年6月から「新たな農村コミュニティの形成」を目的として、「冬の里づくり」と同様に岩手大学の広田純一教授や同大の学生の協力を得て、地域点検を含めたワークショップを行っています。

18年度は、県の「景観からの地域づくり事業」の指定を受け、地区内の見どころや暮らしをまとめたガイドブック「萩の里ほしの」を作製し、萩の里公園付近には木製の看板を設置しました。

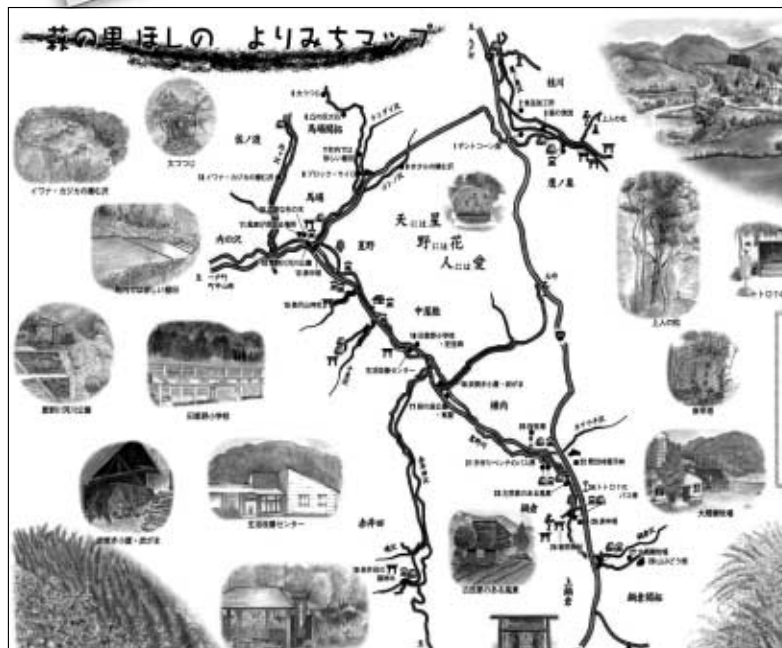
2月3日、盛岡市で開かれた景観まちづくりセミナーでは、本地会長と学生が「地域資源を生かした美しいむらづくり」と題して活動内容を発表しました。

18年度最後の「星野を楽しむ会」が3月4日、星野生活改善センターで開かれました。これまでの活動を振り返り、自治会として今後どのように展開させていくか、実践項目の中から優先度の高い5項目が選ばれました。

本地会長は「地域づくりは、地域住民一人ひとりが意見や夢、希望を出し合って計画を作り、創意工夫を凝らした継続的な活動を通じて実現していくことが必要と考えています。これまでの活動で共通の目標や計画を作れたことは、私たちにとって大きな財産です。今後は、計画実現に向けて少しずつ楽しみながら地域ぐるみで取り組んでいきたいです」とさらなる活動に意欲と期待を込めます。



「萩の里ほしの」のガイドブック
(A4判20ページ)



地区民が製作した「萩の里公園」の看板設置作業



ひ町長の とどごと③



秋田県本荘市に自費で光ファイバーの利用状況の視察に出かける。私も同行して、より効果的な光ファイバー導入を勉強したい。

二月十九日、総務省にも町議会議員とともに要望。帰りに仙台の東北総合通信局にも要望した。三月二十六日、同局から平成十九年度事業として調査費の予算が決定したとの連絡を受けた。「災害対策として、サイレンの吹鳴を消防分署で一括管理できるようにする」「携帯電話の不感地帯の解消」「テレビの地上デジタル放送に対応できるシステムの構築」など一年かけて検討し、計画を作成するものである。町議会議員は四月十九日と二十日、

光ファイバーの導入

新年交賀会や各種会合で「災害に強い町を構築するために、町の役割として光ファイバーを導入したい」と唱えてきた。昨年十二月には担当課長が県に打診し「合併市町村優先」の情報を得たが、不可能ではないと判断。一月九日、町議会議員の代表とともに新年のごあいさつ兼ね「災害に強い町づくりのために光ファイバーを」と県に要望した。「あらゆる方策をもって応援します」との回答を得た。



より良い町政実現のため、町民の負託に応える議員の皆さん

優れた議会活動に 栄えある全国表彰

2月9日、葛巻町議会は全国町村議会議長会から「全国優良町村議会」として表彰されました。

表彰は、公平、公正な議会運営で行政のチェック機能を発揮し、町執行部との協調を図りながら、積極的な政策活動で町政発展や住民福祉の向上に努めていることが高く評価されたものです。同賞は昭和52年以来、30年ぶり2度目の表彰となりました。

3月9日、くずまき交流館プラトールで祝賀会が開かれ、中崎和久議長は「今後も表彰に恥じない議会運営をするよう、全議員とともに心掛けたい」と決意を新たにしていました。

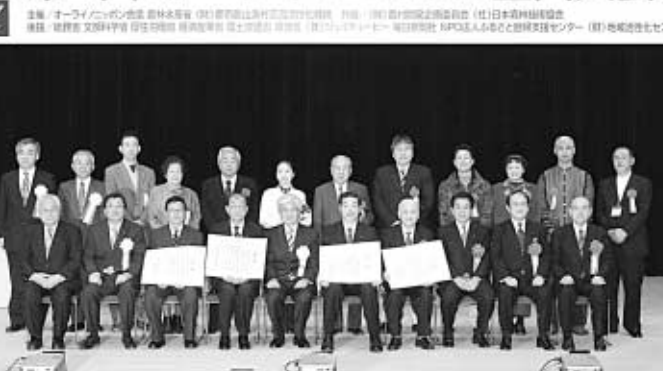
二重の喜び畜産公社 オーライ!ニッポン大賞

葛巻町畜産開発公社（理事長・中村哲雄町長）は3月14日、全国各地でグリーンツーリズムや体験観光などを実践している5団体とともに、「第4回オーライ!ニッポン大賞」を受賞しました。

この賞は、都市と農山漁村の共生・対流に関する優れた取り組みを表彰し、国民に新たなライフスタイルの普及定着を図るため、オーライ!ニッポン会議や農林水産省などが主催しています。

昨年12月、グリーンツーリズム大賞を受賞した同公社は二重の喜びとなり、今後ますます「ふれあい交流事業」に弾みがつきそうです。

第4回 オーライ!ニッポン全国大会



「オーライ!ニッポン大賞」の表彰式に出席した中村哲雄理事長（前列中央）

これならいけるね! 地元食材で新メニュー

葛巻町商工会サービス業部会（赤坂敏行会長、会員55人）は3月27日、総合センターで地産地消メニュー開発セミナーを開きました。

テーマは「地元食材を生かした新メニューの開発」。町食生活改善推進員協議会長の土谷勝子さんを講師に迎え、地元のそば粉を使って、ひと手間かけた健康料理の実習をしました。参加者は、そばひつまみやそば粉のいちご大福、五穀サラダなど出来上がった5品を試食しながら、「ひつまみがおいしい」「具がいろいろ入っていて楽しみ」など感想を述べ、お店や家庭の食卓に並べる新しいメニューのヒントを得ていました。



そば粉が入った「かりんとう」を作る参加者