



まちのできごと



## お寺で学ぶ「講談」河村瑞賢開催

8月19日、五ヶ所浦の正泉寺にて講談師の旭堂南陵さんによる河村瑞賢講談が行われました。この企画は南伊勢町商工会が生誕400年を記に講談を通じて郷土の偉人・河村瑞賢をお寺で学ぶという企画でした。当日は猛暑の中、お寺に入りきらぬいほどの人が訪れ、楽しく河村瑞賢の歴史を学びました。



## 人権講演会の開催について

8月20日(日)、南伊勢町民文化会館において、「私の取材ノートから～命の重さ、尊さを考える～」と題し、江川紹子さんによる人権講演会が行なわれました。

あの大事件の折、活躍された江川さんに自ら取材された事件に関する話を直接お話しいただき、改めて命の重さ、尊さを考える有意義な講演会がありました。

## 翔大レコ発600人ライブ



8月19日、町民文化会館にて翔大さんのライブイベントが行われました。このライブイベントは翔大さんの1st Mini Album『My Own Way』の発売を記念して行われたもので、会場は2階席も含めて満席となりました。ライブには翔大さんと同じレコード会社に所属する4バンドがイベントを盛り上げ、たくさんの方たちがライブを楽しんでいました。



## 剣道の祖をたたえる剣祖祭開催

8月27日、五ヶ所浦の愛洲の里で、剣道の源流を作ったとされる「愛洲移香斎」をたたえる「剣祖祭」が開催され、全国から集まった各流派の剣士たちが、真剣や木刀での組み太刀などで迫力ある奉納演舞を披露しました。

会場となった五ヶ所城址の竹林には、張り詰めた空気の中、演舞者たちの気合のこもった声が響いていました。

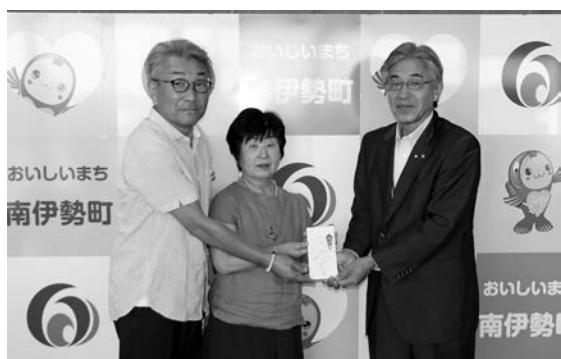
また、愛洲の館庭では竹の器に入ったそうめんが振舞われ賑わっていました。



## まちのできごと

### 道路功労者表彰式

8月30日、大紀町役場錦支所にて道路功労者表彰式が行われました。この度、伊勢志摩と東紀州を結ぶ国道260号の道路整備に尽力したとして、同国道の沿線自治体の志摩市、南伊勢町、大紀町、紀北町でつくる「国道260号道路改良促進期成同盟会」が日本道路協会から表彰されました。



### 中村天平コンサートツアー収益金が町に寄付されました

9月1日、中村天平全国行脚コンサートツアー in 南伊勢実行委員会代表の笹井精二さん・敬子さんより、コンサートの収益金が町へ寄付されました。

笹井さんは「町の教育に役立ててほしい」と寄付していただきました。ありがとうございました。



### くるま育 in 南伊勢

8月26日、27日に車を学びのツールにしたトヨタ自動車の体験型プロジェクト「くるま育」が開催されました。参加した町内の中高生26人が6班に分かれ、それぞれフィールドワークを通じて未来に残すべき遺産の発掘や新たなモビリティ（移動手段）を考案しました。また、学生のキャリア支援などに取り組むNPO法人 鴻鵠塾が協力し大学生らとともに、中高生をサポートしました。

2日目のプレゼンテーションでは優秀賞を阿曾浦担当の1班が、最優秀賞を押渕担当の3班が獲得しました。参加した学生は「地域の知らないところを知れてよかったです。他学校の生徒とも交流できて2日間大変だったけど、楽しかった」と話していました。



### 子ども医療費窓口無料化発表

9月5日、伊勢市役所にて伊勢度会地区1市4町（伊勢市・玉城町・度会町・大紀町・南伊勢町）で、子ども医療費の窓口負担をなくす「現物給付方式」を平成30年度から導入することを発表しました。対象は、子ども医療費助成対象のうち未就学児で、対象受診範囲は、伊勢市・玉城町・度会町・大紀町・南伊勢町と志摩市・鳥羽市（医科・歯科・調剤）で、実施時期は、平成30年9月受診分からを予定しております。

## ■法律相談 (要予約) 予約先 総務課(行政係) ☎ 0599-66-1111

相談日	時間	場所	町では、町民の方を対象に弁護士による法律相談所を毎月開設しています。	
10月11日(水)	13:00~	役場 南勢庁舎		
10月25日(水)	13:00~	役場 南島庁舎		

※ 10月1日から予約受付開始（当月分のみ）

**弁護士** 亀井 優

※両日とも先着4件（30分/1件）の相談に無料で応じます。

※相談日の前日までにご予約をお願いします。



## ■福祉課事業 問い合わせ先 福祉課(健康増進係) ☎ 0599-66-1114

### 乳幼児関係

事業	10月	受付時間	実施場所	対象者
1歳6か月児・3歳6か月児健診	13日(金)	13:00~13:30	役場 南勢庁舎	1歳6か月児対象： 平成28年2月1日～平成28年4月30日生まれ 3歳6か月児対象： 平成26年2月1日～平成26年4月30日生まれ
乳幼児健康相談	25日(水)	9:30~11:30	子育て支援センター(船越)	乳幼児
	26日(木)	10:00~11:30	子育てサロン(さくら保育園内)	

### 成人関係

事業	10月	受付時間	実施場所	対象者等
成人健康相談	25日(水)	13:00~14:00	役場 南勢庁舎	成人健康相談をご希望の方は、福祉課 健康増進係（☎ 0599-66-1114） までご予約をお願いします。
	26日(木)		ふれあいセンターなんとう	

## ■子育て支援事業

問い合わせ先 子育て支援センター ☎ 0599-66-0015

事業	10月	内 容 等	時 間	実 施 場 所	
ふれあい広場	2日(月)	・ミニミニ運動会	10:30~11:30	子育て支援センター	
	12日(木)			ふれあいセンターなんとう	
	17日(火)	・誕生会 ・絵本シアター 「はらぺこあおむし」		子育てサロン	
	18日(水)			子育て支援センター	
絵本の読み聞かせ会 ※すくすく教室	10日(火)	・「がたん ごとん がたん ごとん」 あんざい みずまる さく *親子ふれあい遊び サーキット運動など	10:30~ (絵本は15分程度)	子育てサロン	
	11日(水)			子育て支援センター	
園庭開放	19日(木)	・園庭で自由あそび (雨天中止)	10:00~11:00	五ヶ所園	
	24日(火)			神原園	
特別イベント	4日(水)	・無料マーケット	10:00~12:30	子育て支援センター	
	5日(木)			子育てサロン	
	6日(金)	・英語であそぼう	11:00~13:00	子育て支援センター	
避難訓練	20日(金)	・火災時の避難の仕方を知ろう	10:30~11:00	子育て支援センター	

☆ 11月は、英語であそぼうとおしゃべりカフェを計画しています。

・英語であそぼう … 11/27 子育てサロン

・おしゃべりカフェ … 11/14 ふれあいセンターなんとう、11/22 五ヶ所体育館

**利 用 時 間** ▼子育て支援センター ■月～金曜日 10:00～16:00

(祝祭日を除く) ▼子育てサロン ■月・水・金曜日 10:00～13:00 ■火・木曜日 10:00～15:30

ご利用はすべて無料です。予約の必要もありませんので、上記の時間内で自由にご利用ください。

両施設とも12:00～13:00の間は食事可になっています。

## 命を救う献血!

■ 10月19日(木)

皆様の献血で救われる命があります。南伊勢町へ下記の日程で献血車が来ます。一人でも多くの方のご協力をお待ちしております。

時 間	場 所	内 容
9:30~13:00	役場 南勢庁舎	今回は400mlの全血採血となります。 前回400mlの献血をしていただいている方は、男性12週間、女性16週間の間隔をあければ献血していただけます。
14:30~16:00	町立南伊勢病院	また、前回の献血が成分献血であれば、男女とも2週間の間隔をあければ献血していただけます。

## 戸籍の窓

(敬称略)

うぶごえ (8月届出分)

仲林宥侶(貨)古和浦

松井琶礼(勇樹)五ヶ所浦

野村瑠子(嘉志)神前浦

濱地夏芽(優也)河内

坂上絢音(育生)下津浦

元座楓彩(俊浩)斎田

おくやみ (8月届出分)

森本楠彌(82)五ヶ所浦

山本徳雄(87)奈屋浦

峰村幹根(64)古和浦

山下菊代(95)阿曾浦

小西結(69)小方竈

脇久馬次(91)神前浦

山川和子(90)迫間浦

山本恒生(86)村山

野村豊(87)村山

山本種子(89)阿曾浦

北村庄助(80)五ヶ所浦

山下勝生(72)阿曾浦

大釋みさ枝(98)迫間浦

東ふき子(87)伊勢路

田岡靖史(70)宿浦

山本宣久(68)村山

(掲載の同意を得た方)

◆掲載を希望される方は、届出時に窓口でお申し出ください。また、町外へ届出され、掲載を希望される方もご連絡ください。

(住民課 0599-66-1116)

## 消費生活相談

## 問い合わせ先

環境生活課 生活安全係 消費生活相談担当  
☎ 0599-66-1154

相談日	時 間	場 所	内 容
10月18日 (水)	10:00~12:00	役場 南島庁舎	商品購入やサービスの利用などの消費者トラブル、クーリングオフ制度などお気軽にご相談ください。(秘密厳守)
	14:00~16:00	役場 南勢庁舎	

※上記時間内であれば、電話でのご相談も受け付けます。

## 障がいについての相談(無料)

事 業 所	電 話 番 号	住 所
南伊勢町社会福祉協議会 ふれあいなんとう	☎ 0596-76-1500	村山1132番地1
	☎ 0599-66-2277	神津佐1158番地9
障がい福祉サービス 「ファイト」	※「ファイト」では社会福祉士による障がい福祉相談をしています。	

▼日 時 10月18日(水)10:00~15:00  
▼予約先 「ファイト」 0599-66-2277※障がいについての相談やお困りごとがあればお気軽にご連絡ください。  
(土・日・祝日を除く9時から17時の間)

## 運転免許証更新のお知らせ



## ▼とき・ところ

免許更新は町内2ヶ所で手続きが可能です。日程、場所を参考に、都合のよい会場でお手続きください。

尚、1ヶ月後の免許証の交付は、更新手続きをした会場での受取となります。

- ◆ 10月12日(木) ふれあいセンターなんとう 受付:9時30分から10時40分
- ◆ 10月26日(木) 町民文化会館 受付:8時30分から10時40分

▼講習 11時から ▼免許証交付 12時から12時30分

更新手続きに必要なもの ①お知らせハガキ ②運転免許証 ③手数料

④写真1枚(3cm×2.4cm 6か月以内に撮影されたもの)

●問い合わせ先 伊勢警察署(免許係) ☎ 0596-20-0110

## ご利用ください 窓口業務の時間延長

毎週月曜日 17:15~19:00 10月(2日・16日・23日・30日)

課 名		業 務
◆南勢庁舎	住民課 ☎ 0599-66-1116	証明書の交付に関する業務
◆南勢庁舎	税務課 ☎ 0599-66-1112	
◆南島庁舎	総合窓口 ☎ 0596-77-0001	

※窓口に来られた方の本人確認のため、ご本人であることを確認できる書類(運転免許証、健康保険証など)の提示をお願いしていますので、お忘れなくお持ちください。

※本人以外の方が住民票などを請求する際には、**委任状**が必要となる場合がありますのでくわしくは各課へお問い合わせください。

聞いてみました♪まちの声

Q A

# 広報 突撃 インタビュー!

第10回

行政経営課  
濱 亮介

今回は、河内の森永ミルクセンターなんとう（mellow）の島田兄妹さんへ突撃インタビューしてきました。森永さんとしてではなく、河内の耕作放棄地を活用し6月には小麦が「みえの安心食材」として認定された農家さんとしてのお話しを聞いてきました。

【ご自身がつくられた小麦が「みえの安心食材」に認定されて、どのような気持ちですか？】

きっかけは、地元の耕作放棄地をなくしたいという思いでやってきましたが、せっかくつくるなら少しでも安心安全な食材をつくり、多くの方に食べていただきたいと思つてやっています。今後は6次産業化※歩を踏み出せた形になつたと思っています。牛乳と小麦でつくったパンを配達販売し、買い物困難者の方たちのお役に立てればと思っています。今回の認定は、その第一歩です。

※農業や水産業などの第一次産業が食品加工・流通販売にも業務展開している経営形態



左：島田大輔さん 右：井上さつきさん  
(兄) (妹)

【現在は菊の収穫中とのことです】  
出来  
お陰さまで農協さんから最高級品質である「秀」品に認定していただきました。  
今後も手を抜かないよう、がんばってい  
きます。

あなたの地区に伺った際は、ご協力よろしくお願いします！（^O^）

## いきいき 健康レシピ

### 照り焼きれんこんバーグ

南伊勢町  
食生活改善推進協議会

今回は、「照り焼きれんこんバーグ」を紹介します。鶏肉、れんこん、ひじきとともにヘルシーなハンバーグです。甘辛いタレが食欲をそそる一品です。お弁当にもぴったりですので、ぜひお試しください。

#### 材料（4人分）

- |         |         |
|---------|---------|
| ・鶏ひき肉   | 320 g   |
| ・れんこん   | 50 g    |
| ・乾燥ひじき  | 4 g     |
| ・長ネギ    | 50 g    |
| ・ブロッコリー | 120 g   |
| ・トマト    | 1個      |
| ・酒      | 大さじ 1/2 |
| ・塩      | 小さじ 1/4 |
| ・片栗粉    | 大さじ 1   |
| ・酒      | 大さじ 2   |
| ・みりん    | 大さじ 1   |
| ・しょうゆ   | 大さじ 1   |
| ・砂糖     | 大さじ 1/2 |
| ・サラダ油   | 大さじ 1/2 |

エネルギー 1人分 215Kcal



#### 作り方

- 下処理●
    - ・ひじき→軽く洗い水で戻し、水気を切っておく。
    - ・れんこん→5mm角に切り、長ネギはみじん切りにする。
    - ・ブロッコリー→小房にわけ、茹でる。・トマト→8等分のくし型に切る。
- 《作り方》
- ①ボウルにひき肉とAを入れてよく練る。粘りがでたら、ひじき、れんこん、長ネギを加えて混ぜ、4等分にし、小判型に丸める。
  - ②フライパンに油を熱し、①を入れ焼く。焼き色がついたら裏返し、ふたをして弱火で6分焼く。
  - ③フライパンの余分な油をキッチンペーパーでふき、混ぜ合わせたBを加え、照りがでるまで煮絡める。

毎月、健康レシピの教室を開催しています。

次回は、平成29年11月6日(月)(ふれあいセンターなんとう)です。ぜひ、ご参加下さい。

問い合わせ先 福祉課 ☎ 0599-66-1114