

平成14年3月

広報わしま

No.343

# WASHIMA

3

2002 MARCH



広報

わしま

3月号  
平成14年3月1日発行

発行 和島村役場 編集 企画観光課

〒949-4511

新潟県三島郡和島村大字小島谷3434-4  
☎ 0258・74・3111 FAX 74・2791

Information

わしま

3月号  
平成14年3月1日発行

発行 和島村役場 編集 企画観光課

わしま

3月号  
平成14年3月1日発行

発行 和島村役場 編集 企画観光課

## 人口の動き

1月末人口  
人 口 5,146人 (-7)  
男 2,491人 (-3)  
女 2,655人 (-4)  
世帯数 1,310世帯 (-2)  
( ) 内は前月比

- ◇交通事故にあったときは、どんな軽いケガでも必ずすぐ警察署に届け出してください。交通事故證明書がないと見舞金が減額されることがあります。
- ◇お申込み・お問い合わせは、役場・総務課まで
- ☎ 74-3111  
内線 214

- ◇見舞金の請求期間は、自動車・電車等の交通に伴う交通災害(自転車の自損事故も対象)で、1年内です。1年を経過した場合は請求できませんのでご注意ください。

共済期間は  
平成14年 4/1~3/31まで  
平成15年 4/1~3/31まで

お申し込み期間  
平成14年 2月1日~3月31日

- 見舞金が支払われないもの
- 会員の故意又は重大な過失による場合
  - 会員の無免許・無資格運転又は酒気帯び運転の場合(これらの事情を知りながら同乗の場合を含む)
  - 会員の犯罪行為中の場合
  - 会員又はその遺族が不正に見舞金の支給を受けようとした場合
  - 地震・洪水その他の天災による事故

会費年間ひとり  
**500円**  
見舞金  
3万円(実治療7日)~  
**最高120万円**  
(死亡)

利休とは、茶の湯のことをつかさどる役で、信長の時代には政治にもかかり、次第に権力をもつようになりました。当時、利休として手だつた利休ですが、天正十年(一五八二)に秀吉が天下統一を達成すると、筆頭茶頭となりたてられ、側近として重用されます。この後、数年間で利休は茶の湯を大成させ、天下一の宗匠として、茶頭以上の存在となつて絶大な権勢を誇りました。

しかし、利休と秀吉の間には、やがて少しづつ亀裂が生じ始めます。天正十九年(一五九一)正月二十二日、秀吉

## 利休忌



\*和歌・俳句・茶道などの師匠。

歳時記

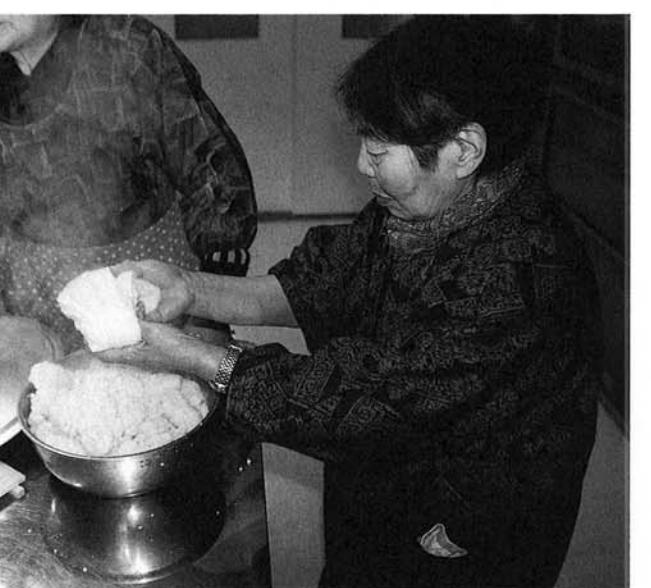
の弟で、利休とも非常に親しい間柄であった秀長が没する事態は、一挙に進行しています。

利休が秀吉の命により切腹したのは、それから一ヶ月あまり後の二月二十八日(新暦では三月二十八日)。利休が大徳寺山門に自らの木像を立てたことが不敬不遜にあたる事で、公の罪状でした。利休は菜の花を好み、自刃のときも菜の花を生けたといわれます。今日でも、利休忌にはしばしば菜の花が供えられます。

今日はわたしたちが しゅ・や・く



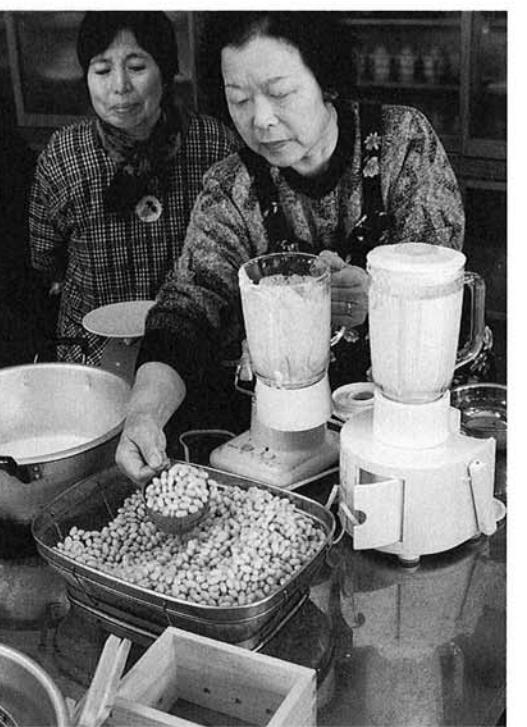
食料事情の変化や農業離れ、社会構造や家族構成の変化などその要因はさまざまですが、失われつつある手作りの味、ふるさとの味は絶滅の危機にあるようです。理想的な健康食として世界から脚光を浴びている日本食に今一度目を向け、後生に残したいもの一つとして、伝統ある日本の食文化をぜひとも加えたいものです。そのためにも礎となる農業の活性化や農地の有効利用、そして担い手の育成はこれからも取り組んでいかなければならぬ大切な課題といえるのではないでしょうか。



## 集落総ぐるみではじまった



## 農業活性化へのチャレンジ

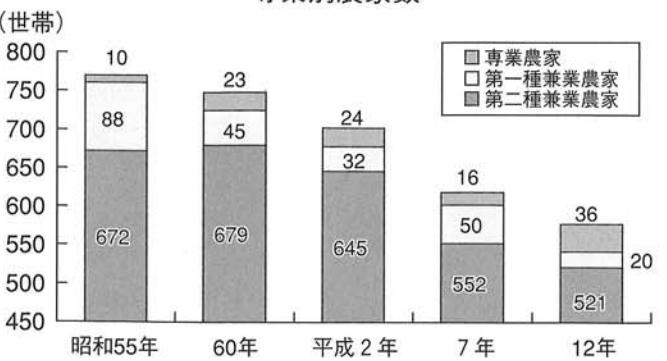


**※中山間地直接支払い制度**

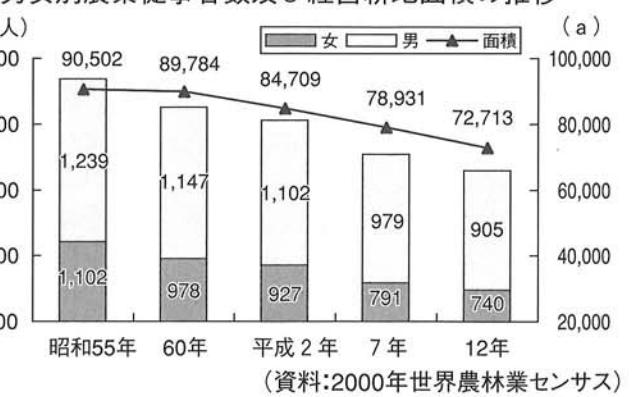
中山間地域は、食料生産とともに国土の保全、良好な景観形成などの多面的機能を担っていますが、平地に比べ自然条件や生活条件などが厳しいことから、担い手の減少や耕作放棄の増加などによりその役割が低下するおそれがあることから、中山間地域において、耕作者のみなさんが行う耕作放棄の防止や多面的機能の確保につながる活動を支援するための事業が中山間地直接支払い制度です。

農業・農家の衰退が叫ばれて久しい昨今。上小島谷集落では地域住民が参加して農業を活性化しようと新しい取り組みにチャレンジしています。平成12年に上小島谷集落で始まつた農業の発展、活性化への取り組みは、国の事業である中山間地直接支払い制度を活用して、おいしい米作りや野菜作り、農産物の加工などに集落総ぐるみで取り組もうというものの。昨年は水田の土壤調査や山菜の栽培、自家製野菜を使ったキムチ作りにも挑戦しました。月に一度のペースで講習会や先進地視察、研修会など様々な勉強会に取り組んでいます。今月号ではその取り組みの一部をご紹介したいと思います。

### 専業別農家数



### 男女別農業従事者数及び経営耕地面積の推移







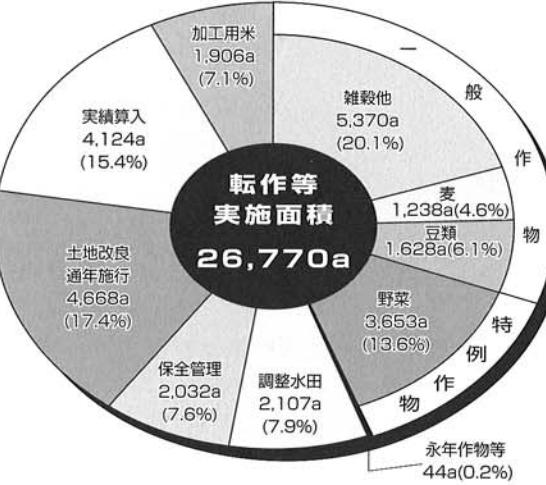
# 和島村水田農業経営確立対策

○平成14年度生産調整  
平成14年度の和島村への生産調整目標面積は、249・49ha（徒歩）が配分されました。

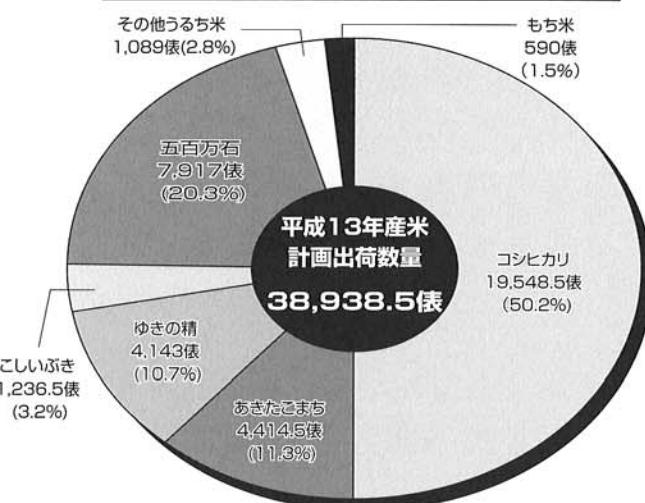
県からの目標面積につきましては、昨年とほぼ同じ面積が配分され、一律配分といたしましたが、昨年は、土地改良通年施行により緩和され

ての配分でしたので、差が生じていますがご理解いただきと共に、昨年同様に緊急拡大等のメリットを受けているには、100%達成（地区達成）することが条件となっています。地区（集落）合意の取り組みにより、平成14年度の目標達成に農家の皆様のご協力をお願いします。

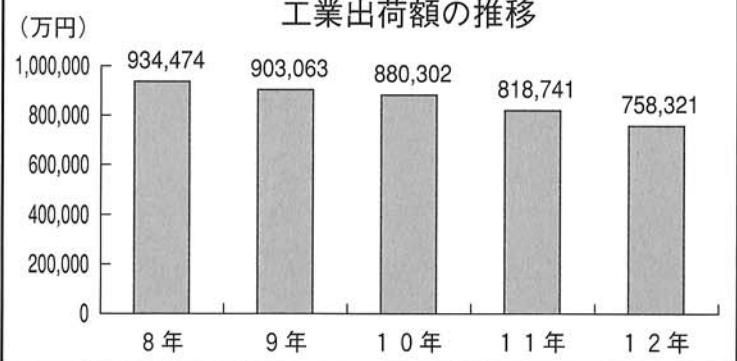
平成13年度転作等実施状況



平成13年産米計画出荷数量



工業出荷額の推移



工業出荷額75億8,321万円

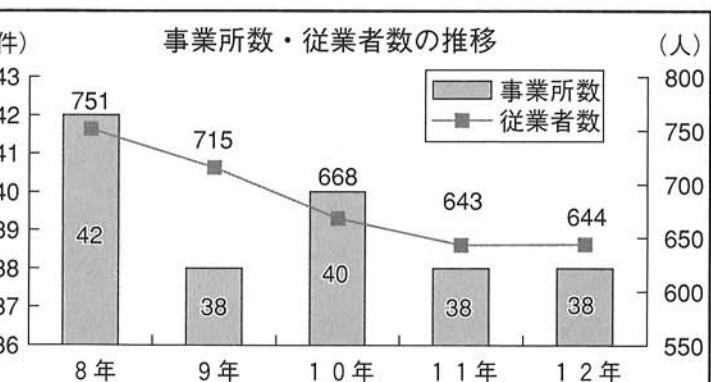
## 平成12年 工業統計調査結果

毎年12月31日現在で製造・加工業を営む事業所を対象に行われる工業統計調査の平成12年分の結果がまとまりましたのでお知らせします。調査にあたりご協力いただきました事業所におかれましては、紙面をおかりして厚くお礼申し上げます。

平成12年の和島村の工業出荷額は75億8,321万円で、平成11年に比べ6億420万円（前年比7.4%）減少しました。景気の低迷による需要の減少は更に厳しい状況になりました。

### 工業出荷額7・4%減

ある調査結果となりました。また事業所数、従業者数においては、平成11年とほぼ同数に詰めるという結果がまとまりました。



お試しください 生活を楽しく豊かにするひと工夫

## 暮らしのワンポイント



氣化した防虫剤は空気より重いので上部に多めに。

防虫剤の上手な使い方  
そもそも厚手の冬物衣類をしまう時期。長期収納する衣類は、一度しか着ていなくても洗濯し、十分に乾かしてからしまうことが大切です。冬物に多い毛、綿、ポリエステルなどの繊維は、特に防虫剤が必要とするので、忘れずに入れましょう。主な防虫剤に、ナフタリン、しょうのう、パラジクロロベンゼン系があります。ナフタリンは防虫効果が高く衣類全般に使えますが、においが強いのが難点。しょうのうは和服や和装小物向き。パラ系は天然繊維、科学織維の防虫に適していますが、ビニール製品、合成皮革には不向き。ビニール系は無臭で、皮革製品、毛皮を含め衣類全般に使えますが、金属のボタンなどは変色することがあるので要注意です。ビニール系を除く三種類は、混用すると科学変化を起こしてシミの原因になるので気をつけて。防虫剤は収納ケースや引き出しの

四隅、衣類の間、上に置きます。防虫剤が気化したガスは空気より重いので、上部に少し多めに置くと効果があります。一方、湿気は下にたまります。一方、湿気は下にたまらないが故に、収納スペースの下に湿気剤を置いたり除湿シートを敷き込んでおくと湿気対策に効果があります。ハンガーにかけて収納する場合は間隔を空け、通気性のよい不織布のカバーをかけるといでよいでしょう。

### おべの汚れ落とし術



きれいに洗っているつもりでも、いつのまにか汚れがこびりついてしまうな。汚れ落としの方法を、なべの種類ごとに紹介しましょう。アルミやステンレスのなべはクリンザーを含ませたスポンジでこすります。焦げつきは、その部分がつかまつて焦げつきをゆるませてからスポンジでこすり落としてください。傷がつくと台なしになる、ほんとうなれば、汚れのひどいところに重いスポンジか布で根気よくこすってください。焦げつきも無理にこすって落とさず、何日か天日に当てて焦げを浮かすか、ゆでのなど、湯をわかす調理に何回か使って自然にはがれるようになります。

油汚れのてんぶらなべは、60°Cくらくだい。焦げつきも無理にこすって落とさず、何日か天日に当てて焦げを浮かすか、ゆでのなど、湯をわかす調理に何回か使って自然にはがれるようになります。

### 引越し荷造りのコツ

春は引越しの季節です。荷造りは必要な段ボール箱やテープ類は、たいてい引越し業者が用意してくれますが、足りなくなることもしばしば。直前になつてあわてないように、必要な数をよく見計らつて用意してお



きましょう。大きなビニール袋はさみ、カッター、油性ペン、軍手などの小物もそろえておきましょう。荷造りの基本は、本など重いものは小さい箱に、軽いものは大きな箱に詰めるということです。冷蔵庫は早めに中を空にして水抜きをしておきます。石油ストーブは灯油を抜いておくことも忘れずに。割れやすいグラスや湯飲みなどは、牛乳パックを利用すると便利。きれいで落とすのが確実。フライパンを強火で空焼きし、汚れがすっかり焦げたところで水を張った容器にそのままつけてたわしなどでこするのを強火で空焼きし、汚れがすっかり落ちます。この方法はかなり煙が出るので換気を忘れずに。フライパンの中に火が入ることもあります。十分に注意してください。



