

# 東北管区行政評価局長表彰 行政相談委員佐々木さんが受賞

行政相談委員の佐々木睦美さんが、5月24日に東北管区行政評価局長表彰を受賞しました。行政相談委員は地域住民の身近な相談相手として総務大臣から委嘱され、行政に関する苦情や要望を受け付け、助言や関係行政機関に対する通知などを行っています。受賞された佐々木さんにお話を伺いました。



佐々木さんは、平成19年に行政相談委員として委嘱され、これまで11年間職務に従事してきました。行政相談委員として心掛けていることは笑顔。安心して相談しても

「住民ニーズが多様化している昨今、行政と町民の架け橋として、今後さらに、行政相談委員の活動が重要になってくることでしょう。行政相談委員を長年続けられる理由については「相談を受けて初めて分かることや、相談に回答するために調べることで、新しいことを学べるという楽しさがあります」と自身の学びを挙げました。



行政相談委員

## 佐々木 睦美 さん

【略歴】平成19年行政相談委員委嘱。行政相談委員のほか、山田町母子福祉協議会会長や山田町女性セミナー副委員長を務める。手話サークル「輪」の代表としても活躍。長崎出身。76歳。

「らえるような雰囲気づくりを大事にし、気軽に相談に来てほしいと感じているそうです。大変なことは、との質問に「相談は行政の仕事全般に関わるため、非常に多岐に渡ります。大変ですが、委員は2人いるため、相談しながら対応しています」と話します。

## キッチンスタジオ No.112 ハーモニー

このコーナーでは、町栄養士や山田町食生活改善推進員連絡協議会の皆さんが手軽に作れるお弁当や郷土料理、旬の食材を使った料理などをご紹介します。今回は、たっぷりの具材で夏バテ予防を。「鶏ひき肉と夏野菜のつけ盛りそうめん」です。

### 【材料（2人分）】

そうめん…2束 鶏ひき肉…100g<sup>㉞</sup> ナス…大1本  
インゲン…6本 ニンジン…30g<sup>㉞</sup> ネギ…10g<sup>㉞</sup>  
しょうが…1片  
A {砂糖…小さじ1 しょうゆ…大さじ1 酒…大さじ1 みりん…大さじ1}  
麵つゆ…適量 ごま油…大さじ1 焼き海苔…適量  
一味唐辛子…適量

### 【作り方】

- ①そうめんを茹で、流水でもみ洗いする。
- ②ナスは半月切り、インゲンは斜め切り、ニンジンは千切りにする。ネギとしょうがはみじん切りにする。
- ③フライパンにごま油をひき、しょうがとネギを入れて炒め、香りが立ったら鶏ひき肉を炒める。
- ④③に②の野菜を加えてさらに炒め、火が通ったらAの調味料で味付ける。
- ⑤そうめんを器に盛り、その上に④をのせ、麵つゆを回しかけたら刻みのりをかける。お好みで一味

### 鶏ひき肉と夏野菜のつけ盛りそうめん



1人あたりの栄養素 567kcal<sup>㉞</sup>、塩分3.0g<sup>㉞</sup>

唐辛子をどうぞ。

### 【ポイント】

夏場は、さっぱりと食べられるそうめんを食べる機会が多いと思いますが、ネギやのりなどの薬味だけではなく、肉や野菜を使った具材を使い、栄養が偏らないようにしましょう。