

# 依然として無くならない検挙者 飲酒運転撲滅への意識を

昨年、本町における飲酒運転の検挙者は2人でした。依然として無くならない飲酒運転を撲滅するため、私たち一人一人が自覚と責任を持ち「飲酒運転ゼロの町」を実現しましょう。

## ◎被害者遺族大崎礼子さんが講演

昨年11月20日、町中央公民館大ホールで開催された宮古地方交通安全大会において、大崎礼子さんの講演が行われました。



講演された大崎礼子さん

平成12年に二戸市で起きた飲酒運転事故。制御の利かない凶器となった鉄の塊が、集団登校中の児童の列に突っ込みました。この事故で大崎さんは、当時7歳だった最愛の娘、涼香ちゃんを亡くされました。苦しく辛い体験を思い起こして伝える大崎さんの姿に、来場者は目に涙を浮かべながら、



昨年12月に行われた飲酒運転撲滅啓発活動。町内の飲食店へ啓発用品を配布しました。

飲酒運転撲滅を誓っていました。

## 【大崎さんの言葉（講演から）】

「娘に二度と会えない。こんなに苦しく悔しい日々が何年も何十年も続く」「2人の息子たちは、目の前で妹の死に直面した。テレビからは分からない残酷さがある」「残された家族は自責の念が消えない。私たちのような思いをする家族は無くなってほしい」

◆ ◆ ◆  
大崎さんは、事故後から現在まで、被害者支援と飲酒運転撲滅のため、活動を行っています。二度と事故による被害者を出さないために、私たちは、飲酒運転という愚かな行為を決してはなりません。

## キッチンスタジオ No.118 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、鶏とまいたけの出汁香る「鶏のあっさり南蛮おそば」です。

### 【材料（2人分）】

そば（乾麺）…140g<sup>2</sup> 鶏もも肉…100g<sup>2</sup> マイタケ…1/2パック 長ネギ…80g<sup>2</sup> ごま油（炒め用）…小さじ1 酢…大さじ4 白髪ネギ…6g<sup>2</sup>  
A {酒…大さじ2 水…300cc 塩…ひとつまみ めんつゆ（3倍濃縮）…大さじ6 みりん…大さじ4}

### 【作り方】

- ①鶏肉はひと口大に切る。
- ②長ネギは3分の2の長さに切る。薬味用の白髪ネギも作っておく。
- ③切った長ネギを、フライパンで焦げ目がつくまで焼く。焼けたら皿に上げておく。
- ④鍋にごま油をひき、鶏肉の表面を軽く焼き、Aを加える。
- ⑤③の長ネギとばらしたマイタケを加え、火が通ったら酢を加える。ひと煮立ちしたら火を止める。
- ⑥そばを袋の表示どおりに茹でる。茹で上がったら器に盛り付ける。

### 鶏のあっさり南蛮おそば



1人あたりの栄養素254kcal、塩分2.0g<sup>2</sup>

- ⑦そばつゆをかけて、白髪ネギを乗せる。

### 【ポイント】

彩りで、長ネギの青い部分を斜めに薄切りし、最後に加えても良いですね。新年はあっさり南蛮おそばで迎えてはいかがでしょうか。