

町長就任にあたって

緊急課題の漁協 支援策を進めたい

山田町長 沼崎 喜一



7月15日から三期目の町政を担当させていただくことになりました。町民の皆さまの従来にも勝るご指導ご鞭撻をお願ひ致します。

町長選挙に当たり、私は初めて「マニフェスト(政策宣言)」を作成して有権者の皆さまにお示し致しました。これから4年間の主要施策が内容、時期、財源

を含めて網羅されておりますのでご理解をお願い致します。

前回の選挙が無競争当選でありましたので、今次選挙は私の二期8年間の実績を問うものでもあったと考えておりますが、自立を目指す基本姿勢を含めて有権者の皆さまから一定の評価をいただいたものと思います。しかし、批判票は謙虚に受け止め、これからの町政推進に当たっていく決意であります。

産業振興、とりわけ町の基幹産業である漁業の振興は喫緊の課題であります。早速、町内漁協の経営改善計画について議会との協議を進め、町としての支援策を具体化することにしております。

地方を取り巻く環境は依然として厳しいものがありますが、一方で世界的な食糧危機が叫ばれ、政府も食料自給率の改善に着手しようとしております。このことは、三陸の地から安全安心の食料・食材を提供し評価を高めながら、停滞している第一次産業の復興を進める機会でもあります。

皆さまのご協力をいただきながら、さらに町政発展のために全力を尽くすことをお誓いし、あいさつと致します。

キッチンスタジオ

No.5

このコーナーでは、町管理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できるお弁当や郷土料理、旬の食材を使った料理などを毎月ご紹介します。第5回はお盆にお供えする昔ながらのお菓子「型団子」と「寒天寄せ」の2品です。

作り方

【材料】

- ・型団子 米の粉、上白糖、塩、黒いりゴマ、クルミ、食紅(赤、緑)、片栗粉
- ・寒天寄せ 粉寒天、上白糖、牛乳、食紅(緑)、バニラエッセンス、塩

【作り方】

・型団子

- ①米の粉1kgに上白糖500gと塩少々を混ぜる。
- ②①を3等分しそれぞれに黒いりゴマ、食紅(赤)、食紅(緑)を入れたものを作り、熱湯700ccを加えてよくかき回し、ふたをして10分くらい置く。
- ③②をよくこね、40~50gくらいの大きさにちぎり、片栗粉をふった抜き型に詰めて型をとる。
- ④蒸し器で15分~20分くらい蒸したら蒸し布ごと冷水に浸け、荒熱を取ったらできあがりです。

・寒天寄せ

- ①粉寒天4gと水500ccを加えたものを中火にかけ、焦がさないように木ベラでかき回しながら上白糖80gを入れて溶かす。もう一つは水の代わりに牛乳200mlと水300ccを加えて同じように作る。
- ②牛乳を入れたものにはバニラエッセンスを加え、もう一つには食紅(緑)と塩少々を加えて混ぜる。
- ③冷蔵庫で30分~1時間ほど冷やして固めたらできあがり。

型団子と寒天寄せ



わたしたすが 作りました

大沢地区の腕自慢の皆さん。
写真左から佐々木イセさん(68)、
千代川照子さん(80)、
千代川輝さん(76)