



ドクターTのひとりごと その54

平成28年は、数え切れないほど多くの「新幹線、頑張ってください！」というお声をかけていただいた1年であり、その声に応えるべく「北陸新幹線京都府北部ルート」誘致実現に向けて全力で取り組んできました。さまざまな方にお会いし、京都府北部地域の重要性和京都府北部ルートの優位性をお伝えする中で、広く地域を越えて応援をいただきながらオール京都での誘致活動を行い、山陰地方の皆さまとの連携も強まっていただけた。「小浜京都ルート」に決定されたことは大変残念な結果です。

今回のルート決定に大きな影響を与えた費用対効果の調査には、与党整備新幹線建設推進プロジェクトチームが、昨年4月に「中間とりまとめ」で示した「地域活性化への貢献や他の新幹線ネットワークとの接続による社会・経済的意義など、費用対効果の計算において定量的に算入されない要素」が全て欠落しており、単に「速い」「安い」の利用者便益だけに基いたものであることは誠に遺憾です。公共事業である整備新幹線において、最も重要な沿線開発効果や地域経済効果といった視点が欠落したルート決定は到底、国民の理解を得られるものではありません。

今後、国によって、平成29年度から「小浜京都ルート」

これから始まる京都府北部地域への「新駅」の誘致について

に関する「詳細調査」が実施され、その後、平成31年度からは「環境影響調査」が数年間かけて行われる予定であり、併せて建設負担金の調整、並行在来線の経営分離に関する地元自治体の同意といった「着工5条件」の確認が行われます。さらに、国土の総合的な発展やリダンダンシーの確保のため、山陰新幹線等の基本計画路線の整備計画化に向けた検討も行われることになっており、小浜京都ルートの実現には多くのハードルがあると考えています。

私は、「国土強靱化」、「地方創生回廊」といった国益の観点から北陸と京都府北部地域、そして山陰を新幹線で結ぶ強固な日本海側国土軸の形成による日本海側地域全体の発展に向け、引き続き、京都府北部地域への整備新幹線の「新駅」誘致に向けて取り組んで参りたいと考えておりますので、ご協力をよろしくお願い申し上げます。



図書館だより

誰も知らない世界のことわざ
エラ・フランシス・サンダース

「ロバにスポンジケーキ」「一輪の花だけが春をつくるのではない」など、世界のユニークなことわざを、感性あふれる



イラストと共に味わう一冊。歴史や文化に根ざした表現で、人生を豊かに生き抜いてきた先人の知恵に出会ってください。(東)

空き家の手帖

六原まちづくり委員会、ほむ企画

「物置に使っているから空き家じゃない!」「自分の家だから使い方は自由でしょう?」という空き家所有者や、「放置され、瓦が落ちそう」「雑草だらけで不衛生」という地域でお困りの方のために、空き家のことや活用のノウハウを会話形式でまとめたガイドブックです。(西)



▶詳しくは、東図書館(☎62・0190) 西図書館(☎75・5406)へ。

※29日に休館情報



市職員をかたる不審電話にご注意を!

くらしの豆知識

市内で「市役所保険課」の職員を名乗る人物から「医療費の還付がある」などと言って口座番号などを聞き出そうとする不審な電話があったという苦情が寄せられています。

市役所職員をかたる人物からの電話の後、さらに銀行員をかたる人物からも電話があるなど、複数の人物が関与することで信用させようとするケースもあります。不審な電話と思われるときは、必ず相手の所属や名前を聞き、いったん電話を切って、市役所代表(☎62・2300)に電話し、担当課へ事実かどうかの確認をお願いします。

不審な電話があった時の相談窓口は、舞鶴警察署(☎75・0110)か市民課(☎66・1006)へ。

医療費の還付があります



先ほど市役所から電話があった件についてですが



《消費生活センター(市民課内)》

みんなの幸せが自分の幸せ

2月3日は節分です。昔の暦では立春が一年の境目とされ、その前日の節分は今でいう大晦日のようなもので、豆まきをし、年の数だけ豆を食べる風習があります。「鬼は外、福は内」と言いながらの豆まきには姿の見えない恐ろしいものを追い払い、幸せを招くという願いが込められています。節分の日の習わしは、これからも伝えていきたい伝統文化の一つと言えます。

私たちの誰もが自分や自分の身近な人たちの幸せを願う気持ちを持っています。節分の豆まきなどは、そんな心の表れといえるように思います。その反面、悲しい事件や事故が報道されるたびに、「どこで」「誰が」と気になるのですが、自分には無関係だとわかると、「お気の毒に」と思いながらも他人事として安堵する自分がいまませんか。



幸せを願うということでは「世界一幸せな国」として話題となったブータンの人たちの幸福感にまつわるお話があります。ある記者がこの国の人に「幸せですか」と尋ねると「あなたは幸せですか」と逆に質問され「あなたが幸せなら、私も幸せです」と言われたそうです。この国の人たちは毎日、家族や友人だけでなく、周りの全ての人の幸せを祈る生活をし、自然や環境があるがままに受け入れておおらかに生きています。そんな彼らだから「みんなの幸せが自分の幸せ」と考えられるのかもしれませんが、幸せな社会は、私たち一人ひとりの人権が守られ「ここに生まれてよかった」「ここで暮らせてよかった」と実感できる社会です。人は、社会の中で一人ではなく、お互いに支え合って生きています。自身の幸せはもちろんですが、社会全体の幸せを実現するためには、身の周りの出来事にも無関心・無意識・無視を装うのではなく「無」をなくし「かかわる」ことを大切にしていけるべきではないでしょうか。

《人権啓発推進室》

簡単レシピで手軽にヘルシー まいるレシピ帖 VOL.8

冬の定番の魚と言えば、脂の乗ったブリ。今回は、はまなす会がブリを使った塩分控えめで野菜も取れるレシピを紹介。

【協力】 はまなす会(舞鶴市食生活改善推進員協議会)

材料(4人分)

- ◇ブリ…4切れ
- ◇酒…小さじ2
- ◇小麦粉…大さじ4
- ◇サラダ油…大さじ1
- ◇ニンジン…1/3本
- ◇カブ…150g
- ◇サヤインゲン…6本
- ◇しょうゆ…大さじ1
- ◇白ワイン…1/2カップ
- ◇塩…小さじ1/8
- ◇こしょう…少々
- ◇バター…40g

一言メモ

美味しく減塩するために、ブリには下味を付けず、焼いた時に出た肉汁を利用したソースで味付けし、不足しがちな野菜もたっぷり取れるように仕上げました。※白ワインがない場合は料理酒でも作れます

ブリのステーキ



1人分 383kcal 塩分 1.1g

作り方

- ①カブとニンジン¹は5mm角切りにし、サヤインゲンは筋をとり小口切りにして熱湯でゆでる。
- ②ブリは酒を振りかけておき、小麦粉を薄くまぶす。フライパンにサラダ油を熱して中火で両面をこんがり²と焼き皿に盛り付けて①でゆでた野菜をちらす。
- ③ブリを引き上げたフライパンを洗わずにしょうゆを強火にかけて香りを出し、すぐに白ワインを入れ、塩・こしょうで味を整えたら火を止め、バターを溶かして②にかける