

ドクターTのひとりごと その19



地方自治の変遷

国土防衛や海上の安全保障、大規模災害対応、医療・社会保障制度の充実が国家が取り組む重要課題である一方、地域の活性化や住民サービスは地方自治体の役割である。

明治時代の中央集権体制も時の流れとともに徐々に変遷してきた。現在の地方自治の基盤は、平成5年の「地方分権の推進に関する決議」に始まり、平成12年施行の「地方分権一括法」で国と地方のあり方が見直された。平成19年からは規制緩和や権限移譲が実施され、地方分権の基礎となる制度が確立し、平成26年には、地方の発意と多様性を重視する提案募集方式も導入された。

さらに国は、全国の自治体に、地域の実情に即し創意工夫した地方創生の提案を求め、本市はこれまでの取り組みを生かし、平成27年に全国で7番目に舞鶴版地方創生「交流人口300万人 経済人口10万人」都市・舞鶴を提出することができた。

平成28年からは、政府が掲げる新たな社会像「Society 5.0」や国連が定める持続可能な開発目標「SDGs」も重要なまちづくりの指標とされ、本年7月、本市は、内閣府のSDGs未来都市の「全国モデル10自治体」に選ばれるとともに、「舞鶴版 Society 5.0」も総務省のホームページ（下コードからアクセス可）で紹介されている。地方自治体の運営は、新しい発想と行動が求められる時代となった。



中国の〇〇観

国際交流員 曲 振波



中国人の「家事」観

イマドキの中国人夫婦の家事の分担はどうなっているか知っていますか？日本では、共働きの夫婦が増えていると思います。そこで、今回はイマドキ中国人夫婦の「家事観」をご紹介します。

中国では「家事は男性もやるもの」や「女性も男性と同じくらい働くのが当たり前」といった考え方が浸透しています。恋人や夫婦、父親・母親であってもパートナーは対等です。イマドキ中国人の夫は、奥さんに負けないくらい家事をしています。料理も手際よく凝ったものを作りますし、掃除も丁寧にやります。洗濯物もきれいに畳むし、ポタン付けなど裁縫も完璧。

もちろん、日本にも家事をする良き夫・父親はたくさんいると思いますし、家事を全くしない中国人男性もいると思います。しかし、中国人男性と日本人男性を比べると、中国人男性の方が家事に対する抵抗が少ないように感じます。それは「女性が男性と同じくらい働く」という価値観が浸透しているからこそだと思います。共働きの両親に代わって祖父母が孫を育てる風潮があるのも、もう一つの大きな要因かもしれません。「男は仕事・女は子育て」ではなく「男も女も仕事と家事」がイマドキ中国人夫婦のスタンダードなのです。

《みなと振興・国際交流課》

8月は人権強調月間 ～映画上映会を開催～

一人ひとりが尊重され誰もが自分らしく生きることのできる社会づくりを目指し、府では、8月を「人権強調月間」として、広く啓発事業に取り組んでいます。市でも、JR東・西舞鶴駅近辺で街頭啓発活動を行います。また、

8月31日(土)には、人権啓発映画上映会を開催。一人ひとりが人権尊重の意識を高め、自分の人権を大切に、他人の人権も尊重していけるよう、家庭や地域で人権について話し合ってみましょう。

映画「こんな夜更けにバナナかよ」上映会

重度障害者の自立生活に焦点をあてた映画「こんな夜更けにバナナかよ」を上映します。

鹿野靖明さんという実在の人物がモデルになっています。筋ジストロフィーで自分では寝返りも打てない、24時間誰かに介助してもらわないと生きていけない！けれど、自由に暮らしたい！わがまま患者とボランティアの壮絶ながら命の輝きに満ちた日々を、笑いと涙と共に描いています。

【日時】 8月31日(土) 13時30分～16時

【場所】 商工観光センター

【その他】 字幕、要約筆記、補聴器用磁気ループ席あり。無料託児と手話通訳は8月20日(火)までに電話かファクスで要予約。



上映後には、実際に24時間の介助を受けながら自立生活を送っている当事者による、テーマトークを開催。

【出演】 大泉洋・高畑充希・三浦春馬ほか

【問い合わせ先】 人権啓発推進室 (☎66・1022、FAX 62・9891)

簡単レシピで手軽にヘルシー まいづるレシピ帖

大浦減塩汁(へらしおスープ)
ビシソワーズ

Vol.38



減塩レシピで大浦地域の健康づくりに取り組む大浦女性の会と、地元の農村レストランふるるファーム考案の減塩メニュー第2弾。暑い夏にぴったりのオシャレな冷製スープです。お好みでグリルした野菜や魚を加えれば、塩分控えめだからこそ野菜の甘味や魚介のうま味がしっかりと感じられます。焼き魚にソースとしてかけるなど使い方は自由自在！具材は、その時手に入る旬のものを選んでください。夏はズッキーニ、パプリカ、万願寺甘とう、ナス、キノコ類などがおすすめです。

【協力】 大浦女性の会・農業法人ふるるファーム

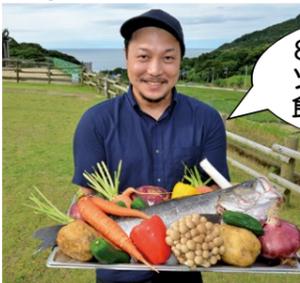
独占取材！ 大浦減塩汁(へらしおスープ) ビシソワーズをもっとおいしく食べるコツ

大浦減塩汁の夏向けレシピとして開発したビシソワーズ。ご家庭で作ってもらう際のもっとおいしくなるコツを、実際にふるるファームで調理しているスタッフから聞きました。

◆捨てていた骨や皮が「ダシの素」になる

カツオや昆布のほかに、野菜の皮や魚の頭、背骨などもダシを取るために使っています。生ごみとして捨てられがちですが、食べられなくてもダシはたくさん出ます。ふるるでは、大鍋1杯に他の料理で出た野菜の皮などを買った物かご山盛り1杯分も使っているので、野菜のダシがたっぷり出ます。ご家庭でも焼き魚の残った頭や背骨、

教えてくれた人



8月末までは全営業日ビシソワーズがあります。ぜひ食べてみてください!!

農村レストランふるる
料理長
小西洋祐さん

材料 [6人分]

1人分 145kcal 塩分0.6g

- | | |
|--------------|-----------------|
| ◇旬の魚…200g | ◇水…500ml |
| ◇旬の野菜 | ◇昆布…6g |
| 万願寺甘とう…3本 | ◇カツオ節…12g |
| ダイコン…1/3本 | ◇煮干し…13g |
| ニンジン…1/2本 | ◇味噌…大さじ1 |
| ネギかタマネギ…200g | A { ◇みりん…小さじ1.5 |
| ジャガイモ…2個 | |
| | ◇牛乳…500ml |

作り方

- ①魚を3枚におろし、身に軽く塩をふって冷蔵庫で30分寝かす。骨はトースターかグリルで焼く。野菜はきれいに洗って皮をむき、1口大に切る。野菜の皮は、だしに使うのでとっておく。
- ②じゃがいもは皮をむいてラップし、レンジで6分加熱(中が柔らかくなるまで)。冷ましてからつぶす。
- ③水に昆布を入れ、15～30分おいて火にかける。火を点ける時に煮干しを入れ、弱火から中火で煮る。
- ④沸騰する直前に昆布を取り出す。みじん切りにしたネギ(タマネギ)と、①の魚の骨や野菜の皮を入れ、5～10分茹でる。
- ⑤火を止めカツオ節を入れて1～2分おき、ザルでこし取る。
- ⑥⑤にA、つぶしたじゃがいもを混ぜて軽く火にかける。味噌を加えひと煮立ちしたら火を止め、粗熱を取り冷蔵庫で冷やす。
- ⑦①の魚の身と軽く塩を振った野菜(万願寺甘とうなど)をグリルで焼いてスープに入れる。具は別皿に盛り付けてもよい。

三枚におろした魚の中骨や頭、野菜のヘタを冷凍して貯めていけば濃厚なダシが取れます。生魚の場合は、臭み取りに酒と塩を振ってあらかじめ焼いてください。また、ジャガイモやタマネギの皮、パプリカのヘタなどは苦みや土臭さがでるためダシには適していません。

◆アレンジひとつで変幻自在に

魚介・野菜ダシの牛乳スープをベースに具材をアレンジすると、さまざまな味わいのスープにできます。

◇ジャガイモの代わりにカットトマトやつぶした枝豆を使うのもおすすめ。

◇旬の野菜…キノコ類、揚げナス、ズッキーニなど

◇旬の魚…貝(アサリなど)、白イカ、エビ、つみれなど

貝やつみれはスープで煮ることでよくダシが出ます。エビは頭や殻に少し焦げ目がつくまで焼いてからダシを取ることでさらに風味がよくなります。

◆野菜を味わう絶妙の火加減

具材の野菜と一緒に煮るのではなく、軽く塩をしてグリルしたものを使っています。このとき野菜自体の味や食感を楽しみたい場合、火の通り具合は八分目、少し芯を残したぐらいがオススメです。