

ドクターTのひとりごと その81



第7次舞鶴市総合計画における 目指すまちづくり

本年4月から第7次舞鶴市総合計画がスタートした。目指すべき将来のまちの姿は「便利な田舎ぐらしができるまち」である。田舎の良さは都会にはない豊かな自然や歴史・文化を最大限に生かして心豊かに暮らすことができ、また、人と人のつながりが強く「お互いさます」や「お裾分けです」などの言葉が行き交う心とむ生活ができる。さらに、鮮度の高い海産物や農産物を食べることもできる。幼少期に大自然の中で育ったノーベル賞受賞者が多いとの統計もあり、義務教育期間での田舎ぐらしは多彩な発想養成に良いと私は思っている。一方で、田舎が嫌われる1番の理由は買い物や公共交通が不便なことであるが、果たして舞鶴は不便なまちだろうか？舞鶴では品物の種類は多いといえないけれど、日常生活に必要な品物は不自由なく手に入れることができる。また、特別な物を買う機会はそれほど多くないが、舞鶴から京都、大阪、神戸まで、いずれも公共交通で約100分で行ける。また、公共交通は事前にダイヤを調べておけば駅に着いたらほとんど待つことなく利用できる。先端科学技術を用いて利便性のさらなる向上と心の通う地域づくりで住み続けたいまちとするのが第7次舞鶴市総合計画が掲げるまちづくりである。

中国の〇〇観 国際交流員 曲 振波



中国人の「姓名」観

中国では結婚してもお互いの姓名は変わりません。かつては「冠夫姓」という妻の姓の上に夫の姓を加える制度があり、例えば「陳〇〇」という女性が「劉××」という男性と結婚すると、女性の姓名は「劉陳〇〇」になりました。しかし、1949年、新中国政府が婚姻法で「夫婦には各自の姓名を名乗る権利がある」と定めたため「冠夫姓」制度は廃止されました。

香港や澳門では現在、冠夫姓と夫婦別姓の両方が採用されています。主に実業家や芸能人など富裕層が伝統的な中華文化として冠夫姓を選び、リベラル的な思考を持つ層が「男女平等の象徴」として、夫婦別姓を選ぶ傾向があるようです。

このように、夫婦は別姓が普通ですが、子どもは夫の姓を名乗ることが慣習化しています。しかし、国が一人っ子政策を終了させることを発表し、2人目の子どもを持つことを認めたことで、第2子は妻の姓を名乗るという家庭が増えたようです。これは、女性の地位が向上し、男女平等が進んでいることを示しています。中国の伝統は父親の姓を受け継ぐ典型的な男権社会ですが、現在は、結婚すると独立して夫婦で新居に住むケースが増え、その地位は一層平等になっています。

《みなと振興・国際交流課》



歌川広重は大胆な構図の風景画で人氣を博した江戸時代後期を代表する浮世絵師。本作は、広重晩年の大作で日本全国の名所を描いた風景版画シリーズの一枚です。丹後国(現在の京都府北部)を代表する名所として天橋立が描かれ、鮮やかな海の青と橋立にかかる霞が青の濃淡で表現されています。広重は巧みな「青色の表現」が有名で、江戸時代後期にヨーロッパから「ペロ藍」と呼ばれる鮮やかな青色の顔料が輸入されるようになると、既存の日本の顔料では出せなかった美しい青色を生かした、大胆かつ繊細な「青色の表現」が印象的な作品を描きました。やがて彼の作品は海を渡り、ゴッホやモネといったヨーロッパの画家にも影響を与えました。

「海辺の京都浮世絵コレクション」
第18回

六十余州名所図会 丹後 天の橋立

第18回

広報通信 ～広報クイズのご意見などを紹介～

8月号アンケート

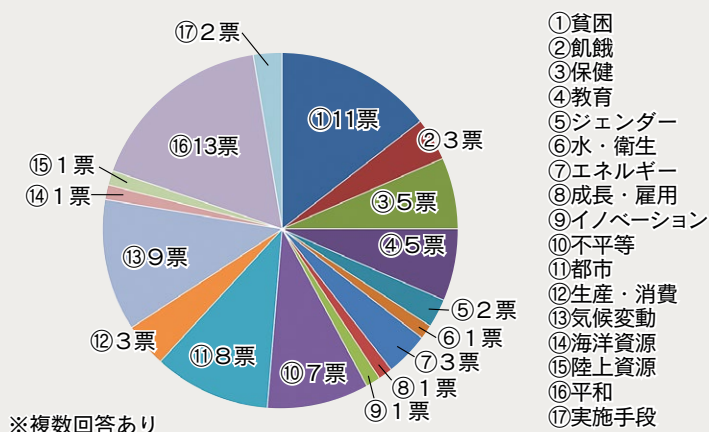
「SDGsの17の世界共通目標の中で1番大切だと思う目標は？」に対する回答は右下図のとおりです。85人中、約70%の60人から回答がありました。どれも大切な目標ですが「平和と公正をすべての人に」や「人間や国の不平等をなくそう」「貧困をなくそう」「気候変動に具体的な対策を」「住み続けられるまちづくり」を選んだ人が多い結果になりました。

SDGs(Sustainable Development Goals)は、2015年の国連サミットで全会一致で採択された持続可能な開発のための17目標と169のターゲットのことです。2030年まで経済・社会・環境など広範囲な課題に統合的に取り組めます。

市は、いち早くSDGsに取り組むため「ヒト、モノ、情報、あらゆる資源がつながる“未来の舞鶴”」を掲げ、今年度のSDGs未来都市およびモデル事業選定都市(11自治体)に選ばれました。SDGs実現のため、これから舞鶴版Society5.0の推進を始め、さまざまな事業に取り組んでいきます。

AIやICTなどの先進技術を取り入れ、日常生活や都市機能の利便性や効率を上げ、併せて舞鶴らしい人と人のつながりを大切にする「未来型の便利な田舎ぐらし」を実現しようとしています。取り組みは、これから広報まいづるやホームページで紹介していきます。

SDGsの17の世界共通目標で1番大切だと思う目標



簡単レシピで手軽にヘルシー まいづるレシピ帖 小アジの南蛮漬け

舞鶴の食材…アジ、タマネギ、ニンジン、ピーマン **Vol.40**



小アジ料理の定番、南蛮漬けを紹介。南蛮とは東南アジアから伝わった西欧(スペイン・ポルトガル)文化などのこと。料理では鴨南蛮やカレー南蛮など長ネギが特徴の料理が多いですね。この他、カステラやタバコ、カルタなども同時期に伝わった南蛮の言葉です。ちなみに、北海道の方言では唐辛子のことを「南蛮」と呼びます。

【協力】谷口久美子(食生活指導士)

材料 [4人分] 1人分 115kcal 塩分0.8g

- ◇アジ…12匹(正味100g)
- ◇ニンジン…40g
- ◇片栗粉…大さじ1.5
- ◇ピーマン…40g
- ◇一味唐辛子…少々
- ◇ポン酢醤油…大さじ4
- ◇タマネギ…100g
- ◇砂糖…大さじ2

作り方

- ①アジは、はらわたとゼイゴ(尾側の側線にある鋭い鱗)を取る。子どもや高齢者が食べにくい場合は頭も取る。水気を拭き、片栗粉をまぶす。
- ②野菜は千切りにしてボウルに入れ、ポン酢醤油、砂糖を加えて和える。
- ③フライパンに深さ7mm程度の油を敷き160～170℃でアジを片側3分、返して2分ほど揚げ焼きにし、油を切って②に1時間ほど漬けて入味をなじませる。
- ④器に盛り、漬け汁を好みで一味唐辛子を振る。

一言メモ

トレーにたくさん入ってお手頃価格で売られていることの多い小アジ。さばくのは大変ですが、しっかり熱を通して頭や骨ごと食べられるようにすれば、手間もかからずカルシウムも豊富。野菜もたくさん取れるので1品で栄養満点です。