徳地町報

①
昭和35年2月10日発行
第53号

発行所 徳地町役場
発行者 徳地町村長 河村 積
編集者 徳地町教育委員会
印刷所 今澄印刷所

町報が今年で連続三年、県の広報コンクールで入選しました。ご協力を感謝しますとともにあなたも共通の町政公開の広場を、明るい町造りのベルトとしてぞんぶんにご活用ください。

33年度決算 一億八千707万八千余円

滑診療所の開設などきまる

昭和三十五年臨時第1回町議会が、二月一日午前九時から開かれました。この議会の主な議案は、昭和三十三年度の決算の認定を求めたもので、決算総額は歳出、一億八千七百七万八千二百十円で、これに対する歳入決算額は、一億八千八百三十五万四千七百二十七円で、一般会計においては差引、百二十七万六千五百十七円の黒字決算となっています。

その外、今まで国民健康保険直営診療所といっていたのが、厚生省告示に基いて徳地町国民健康保険×診療所となまえが変り、新しく滑診療所の開設が議決せられるなど、そのおもなものでした。

昭和三十五年臨時第1回町議会は、二月一日公民館で開かれましたが、当日出席議員二十五名（一名欠席）町長、助役、収入役、総務課長はか関係参与が出席して、つぎの議案を審議の上、町長提出原案どおり決定されました。

本会議が終ってから、引続いて協議会にうつり、さし当っての重要諸問題について意見の交換が行われました。

当日の議案は

▽徳地町国民健康保険診療所の開設について。

徳地町大字野谷五二五番地に開設するもので、これは国有林をひかえた滑地域の主として山林労働者と、周辺住民の医療環境の改善のため、特に山口営林署の要請で、二月一日より町営診療所を開設しようというわけです。

▽徳地町国民健康保険診療所条例中、一部を改正する条例について

いままで、直営診療所といっていた名まえを、徳地町国民健康保険診療所と改められました。

▽徳地町国民健康保険（特別会計）歳入歳出追加更正予算

これは滑診療所開設に伴なう二月三月分の追加で、十万余円の増加になったものです。

▽昭和三十三年度一般会計および特別会計（個係）の決算認定について。

昭和三十三会計年度の決算内容は

歳入予算額、二億百五十万円でこれに対する歳入決算額は一億八千八百三十五万四千余円で、差引歳入減少額は、一千三百四十五万六千余円となっております。

歳出決算総額は、一億八千七百七万八千余円になっており、差引、一千四百四十二万一千余円の歳出減で、差引百二十七万六千余円が、昭和三十四年度へ繰越されることになり、いわゆる黒字決算となっています。

徳地町国民健康保険（特別会計）歳入歳出追加更正予算これは滑診療所開設に伴なう二

山口営林署は、必要な建物を無償で町へ貸し、看護婦の給与も全額負担し、その上医療機械や必要経費の大部分を負担することになっております。

町は診療報酬と需要費の一部を負担することになっています

医師には、石谷文（八坂）さんにお願いし、毎週火、木、土の三日、出張診療に当られます。

なお事務のつごう上、二月一日開所となっていますが、実際には二月中旬から診療が始められるようになりましょう。

▽靖国神社の国家護持に関する決議について（議員提出）

国民崇敬のまとである靖国神社は、国家において護持すべきだという決議がなされ、関係方面へ送られるわけです。

☆ ☆ ☆

▽町有林立木売却について

町議会の議決を求めることについて大字島路字宮河内外数筒所にある町有林立木の一部売却の議決がなされたものです。

歳出予算一千六十四万四千余円で、歳入予算額は、九百五十二万余円で、差引予算に対する歳入不足分が百十二万四千余円となっています。

歳出決算は、歳出予算一千六十四万四千余円に対し、歳出決算額は、九百七十三万二千余円で差引九十一万二千余円の歳出減となっています。

昭和三十三年度特別会計（国保）の決算のあらましは

事業勘定において

歳入予算額、一千八百万円余これに対する歳入決算額は、一千七百二十万四千余円で、差引歳入減は、七十九万五千余円となっておりこれに対する歳出予算額、一千八百万円余の内、一千七百二十三千余円の歳出決算でした。

結局、事業勘定においては、一千余円の黒字となります。

直営勘定においては

歳入予算一千六十四万四千余円で、歳入決算額は、九百五十二万余円で、差引予算に対する歳入不足分が百十二万四千余円となっています。

歳出決算は、歳出予算一千六十四万四千余円に対し、歳出決算額は、九百七十三万二千余円で差引九十一万二千余円の歳出減となっています。

その結果、歳入決算の歳入不足額二十一万一千余円は、翌三十四年度歳入を繰上充用して、歳入不足を補っています。

昭和33年度 決算のあらまし

町の財政は、家庭についていいますと、家計に相当するものです昭和33年度の決算、すなわち町の台所の実際をお知らせするとともに今後の町政運営について、いっそうのご理解とご協力をお願いいたします。

昭和33年度の一般会計歳入歳出決算は、歳入決算額1億8千835万4千余円でした。これに対する歳出決算額は1億8千707万8千余円となり、差引127万6千余円が昭34年度へ繰越されております。

まず円グラフをごらんください歳入決算の主な内訳を財源別に見ますと、国、県からの補助金、いいかえますと国庫補助金、県補助金、地方交付税などが、6639万7千余円となっています。

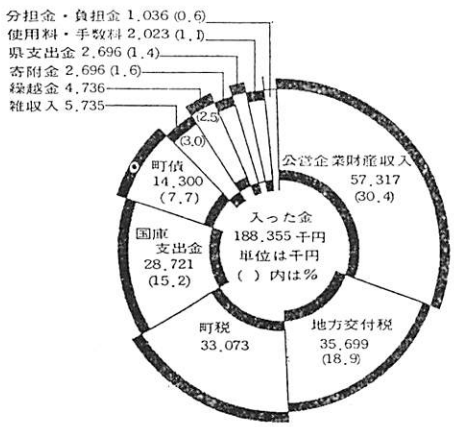
町自体の財源では、町税、使用料、手数料、雑収入、負担金、財産収入などで、1億695万8千円で残りの1400万円程度が、長期借入金となっております。

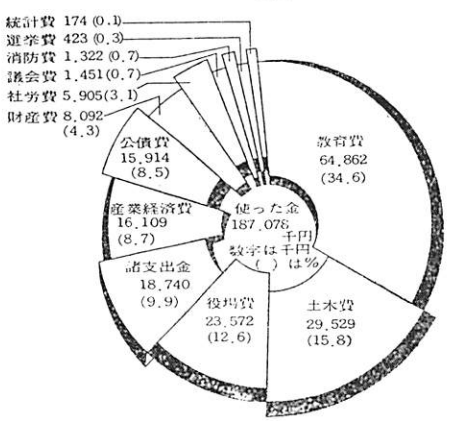
歳出決算

歳出の一位は教育費で、歳出総額の34%を占めていますが、これは八坂中、堀中の建築費が約4870万円程度にのぼっており、ついで災害復旧（土木）2000万円、災害復旧（耕地）650万円、林道開設費270万円、道林費300万円などがその主なものです。

歳出、歳入決算のあらましを報告いたしましたが、なんと申しましても地方自治の円満にして進力のある進展をはかるためには、住民一人一人の深い理解と協力なしには、成り立たないのです。

こうした意味あいからも、前途きわめて多難の町財政に深い関心を寄せられ、それぞれの立場からご批判とご協力をいただきたいものです。町としましては町民福祉の増進と町勢の限りない発展に、不断の努力をいたします





☆ ☆ ☆

カロリー、栄養とも充分

伊賀地小の十七円の給食

写真（上は、一生けんめいのおかず作り 下は、おいしく食べている子供たち）

寒い冬中、子どもたちは毎日の冷たいお弁当に、体をふるいあがらせます。夏もまた少し油だんすると、ごはんやおかずがいたんだり、どこの家庭でも子どものお弁当は、頭痛のたねでしょう。今年は、堀、島地小学校でも昼食だけは学校の完全給食しようというので、給食施設が作られています。そこで今月は、昨年二月十九日施設や備ができあがってから、ずっと完全給食を行っている。町立伊賀地小学校（校長古谷実栄氏）をお尋ねして実際のありさまを見せていただきました。

一回一人当り六〇〇カロリー

伊賀地小では現在一七五名の児童がいますが、栄養面からみても完全給食で六〇〇カロリー（熱量）以上が与えられており、しかも各種の栄養素をふくんでいるため、その吸収率もひじょうによくあわせて、偏食をなおす指導にも役立っているようでした。

こうした点は、家庭からの弁当ではなかなか望めないことでしょう

給食の主食は、パンで平均一人当り一〇〇gそれにミルク（〇・二ℓぐらい）と、おかずは毎日、定められた「献立表」にしたがって給食係の中山先生の指導で、給食婦さん一人と、お手伝いのPTAのお母さん方二人の手で、清潔においしい、カロリーや栄養に富んだお料理が作られていました。

明るく、楽しく、ほがらかに

食事と、しつけには、道徳教育も含まれた指導精神をモットーに、食前食後の手洗いや子ども特有の「すなお」な気持ちで食物したいやこれを作るくの人々に感謝の気持をあらわすことばよくかんでいただきますくいただきますくいうことで、いつせいにはしをとっていました。

このようなことはほんとうに小さいことですが、こうしたことがらの一つ一つを、学校給食を通しての教育手段として、積み重ね団体生活、共同生活では、秩序を守ることの大切さを、道徳教育の一環として、心身ともに育成していくことは、子どもの将来に大切なことからの一つでしょう。

また、食べる際の安開気も、常に明るい、楽しい、朗らかな、たれにえん慮もいらない、なごやかな中で、先生も、生徒もいっしょに協力した食事のできる喜びを味わう……この気持を助長してゆきたいものと感じました。

父兄の負担額は

現在伊賀地小の生徒一人当り一回の給食費は、十七円です。

それでは、一人当り一回、十七円でどんな昼食が食べられているか……昨日時の二月二日の献立から、参考に書いてみますと

主食は、パン（リバー入り）一〇〇gにミルク約〇・二ℓで副食は、豚肉（二〇）もやし（三〇）とうふ（四〇）にんじん（一六）ねぎ（二三、五）こんにやく（一〇）白菜（一〇、五）マーガリン（二）しょう油（七）砂糖（二）塩（〇五）脱脂粉乳（二二）とでカツコ内の数字はグラム量）となっています。これだけの材料を使い、この金額では、家庭での調理はとてもできないことでしょう

生活改善

話しあいから改善へ
生産の向上へむすびつける

一月二十八日、中学校冬期室で生活改善グループの初講習会が行われ、各地区から約五〇名くらいのグループ員が集って生改普及員から、熱心な講習を受けました。

農家生活の改善は、近来いろいろのグループや団体また個人でも取りあげられていますが、中でも食生活の改善が、一番おくれているようです。

たとえば、農家の食生活は、主食は必要量以上とるけれども、副食にはあまり考慮が払われていないという実情ではないでしょうか。

生活の改善ということからいえば、衣食住の全般にわたって、なに一つ取り残すことなく、並行して進めたいものですし、また単にこれらの改善が、改善だけに止らずに、改善された生活がどれだけ農業生産性によい結果を与えたかも、よく調査研究して、さらにグループで、問題点を見つけ出して話しあいによる、解決の方法を見つけ出し、実行の計画を立てることが必要ではないでしょうか。

当日の講習では、キヨウザ、掲げ明、味そスープのこしらえ方の実習の後、午后から調理の際のように五～六人の小グループで粉食にふみ切れない原因……について話しあいが持たれていましたが、その進め方もおのおのにしても、その必要性は、だれもがいちおうよく分っているわけですので、その普及進歩をはばんでいる主な原因が、どういうところにあるか……というように、問題の重点をはっきりさせ、これに対する解決方法を見つけて、その実行計画をたてるという、話しあいの進め方が研究せられていました。

これからの生活改善は、こうしたグループの人々が、その中心となって地域の実情に適合した解決方法を推進して、成果を揚げていかれることが、ひいては新しい町づくりの基となるのでは、ないでしょうか。

子どもの夜間外出に注意
こんないなかが危い

こどもたちの夜間外出は、とかく問題を起しやすいものです。

ことしの正月にも、宮参りの帰りに、女の子がいたずらされたり殺された例がありました。

近ごろは、都市部での取締りがきびしくなるに従って、こうした犯罪が、農村へ移ってきたといわれるほどです。

まだ日の短かいこのごろ進学準備や学芸会の練習などで、子どもたちの夜の外出や遅帰りが多くなるこれをねらって、物取り暴行いたずら、はては殺されるという悲劇が起らないとは限りません。

「こんないなかで、そんなことは絶対に起るまい」なんて考えることは禁物です。

夜、外出のときは、必ず子供のどちらかが同伴し、子供だけで出ることのないようにしましょう。

途中は全員がそろって行動し行き帰りの道順や、およその帰る時間などを家族のものに連絡しておきましょう。

持ち物もできるだけ少く、いざというとき身軽に行動できるよう心がけておきたいものです。

また金も必要以上は持たないことが必要です。

殺したり、暴行したりする程の心はなくても、ただ好奇心から一人歩きの子供にいたずらするものがありますが、青少年の補導には家庭も、部落も、明るい環境をつくっていく努力をしたいものです。

大原湖へ源五郎ふな五万放流

一月二十日、大原湖に源五郎ふな約五万尾を放流しました。

今まで大原湖には、ワカサギの種卵千三百万粒、ます雅魚五万尾、源五郎ふな一万尾、うなぎ雅魚を一昨年から毎年放流しています。

毎年春から秋にかけては、大公望のいこいの場所で、うまい人は一日十数尾の鯉を釣りあげています。

（写真はふなの放流）

……農協総会 ……こんな持ち方はいかが

今年もうすぐ農協の最大行事である農協総会が開かれる時期がきますが、そこで農協の役職員や組合員が前向きに進める総会にしたいものです。

▽組合員が組合の内容や、今後の組合のあり方について、卒直に意見をのべ、一人一人の意志を組合中心に結集するよう。唯一の機会ということを、組合員の身になって充分考えてほしいものです。

▽総会が単に紋切型やお祭り行事に終ることのないようにしたいものです。

▽組合員が組合の内容や、今後の組合のあり方について、卒直に意見をのべ、一人一人の意志を組合中心に結集するよう。唯一の機会ということを、組合員の身になって充分考えてほしいものです。

▽事業の方針や計画、収支予算その他の議案を作るにも、その背景となる一般経済事情や個々の組合事情をよく知らせるとともに、共鳴となった数字もわかりやすく説明することが大切でしょう。

▽総会の会議までに、できるだけ早く、資料を配って、組合員の理解を得ることに、多くの時間をかけてはしいものです。すなわち、議案の内容をよく理解してもらって、協力する体制をとっておくことが大切です。

▽組合員である農家の方の考えなければならないことは、現在の農村経済の現状は、生産者である組合員の一人よがりでは生産力の向上も、生活改善も、効果があまり期待できない現状にあって、協同活動でなければよい効果があがらないことを認識していただきたい。

組合員である農家の営農上の計画や、生活の設計がそのまま積み重ねられ、組合員の営農の改善と生活の安定向上に努めて、組合員の収益を守って事業を進めていくのが農協です。

一年一回の総会には、どんなに忙しくても必ず出席して、わが町の農業のあり方、農協の進むべき方向や運営のしかたなどを真剣にうしまだ足りた、自発的にすべて加入の手続をとってください。

加入手続については、林業改良指導員へお尋ねください。

（広報研究資料による）

軽手お料理メモ

なんといっても食事は、人生の重大事です。

そこでこの号は、ちょっと目さきをかえてみました。

八宝菜者

材料……鯉肉、玉ねぎ、白菜、長ねぎ、もやし、にんじん、油

作り方……

イ、鯉肉は適当に切り、立塩に玉ねぎを多いめに、すりこんだ中に二～三分間つけこみます。

ロ、鍋に油を煮立てて、その中へ鯉肉を入れていため、その中へ野菜を適当に切って入れて、さらにいため、スープをしたしたぐらい入れてよく煮込み、モヤシを入れて火が通ったら塩で味付けし、片栗粉の水ときを加えて、温かい内に食べます。

ハ、マカロニを適当に入れてもよいのです。

ロール、キャベツ

▽材料……一人前

鯉肉六グラム、キャベツ二枚、人参少々、玉ねぎ小、一五個、馬鈴薯小一個、油は大さじ一ぱい半、メリケン粉二〇グラム、片栗粉少々、卵一二個

▽作り方

1. 鯉肉を挽肉機で挽き、卵、玉ねぎ、塩、こしょう各三十分ぐらい漬け、マーガリンで半いためし、生卵をまぜておきます。

2. キャベツは、どっとらでてやわらかい片葉切をまいて前の材料を包み、煮こむ後、二つに切り、好みのソースで食べるのです（キャベツ、ゆで汁で煮込んでもよいものです）

3. 人参、馬鈴薯は、やわらかくゆで、肉には塩をあらかじめふりかけておくのです。

魚料理のコツ

どんな魚でも、新鮮なというようとしたコツがあるものです。

1. 魚は塩水で洗うか、うす塩をしてから洗い、切身にしてから洗ってはいけません。

2. 焼き場合は、三〇分前ぐらいに表、裏に塩をふりかけておきます。

3. 新しくない魚や、身のやわらかい魚は、一時間前後、うす塩をしておいてから焼きます。

4. 姿をそのまま焼くときは、魚の水気をよくふきとり、酢をさっと一ぬりしてから、化粧塩をしてやくと、皮がむけたりなどしません。

金網で焼くときは、網に酢をぬっておくと皮が破れません。

朝鮮漬のつけ方

白菜のおいしい季節に、業務が閑のときに、食べて体の温まる、簡単にできる朝鮮漬の漬け方をいってみましょう。

材料……白菜一八キロ、塩四ふる五升シリットル、水一、八リットル、それに干えび、唐魚、昆布、ねぎ、しょうが、せり、にんじんとうがらし、にんにくなどを合せた量が白菜の三分の一ぐらい用意します。

漬け方……中ぐらいの大きさの白菜を一ヶ二日間、しんなりする程度に乾しておきます。

用意した水に塩を加え、干えび、塩魚、昆布をいれて煮出し、火からおろしてさましておくこれを取りだして細かく刻んでおきます。

そして、ねぎ、しょうが、せりにんじん種ぬきとうがらしを細かく刻んで前の魚や昆布と混ぜます。

白菜はきれいによく洗って、葉を外側から一枚一枚剥き、きざんだ魚や野菜を、白菜の芯から順々に、一枚一枚の葉の間にふり込んで、大体元の形に整えて、初めの漬けたいものです。

まわりを縛くしばり、つぼに並べて、重石をしておきます。

二月二十五日から食べられます。

食べる時は、白菜を丸のままとり出し、軽く汁をしぼって、二センチぐらいに小口から切ります。

香辛料は好みでかげんします。

米作り県一に入賞

収量賞に井原巌さん
一〇アール当り七二五、九キロ

米作日本一の山口県競作大会で徳地町大字島地字蔵場の井原巌（四八）さんが、栄の入賞で、文字どおり米作り山口県一に選ばれました。

井原さんは、反当 連続入賞しています

今回は五回めで、念願の県一を七二五、九キログラム（四石八斗八升九合）で昨年一位の六七二、九キロ（四石四斗九升）をはるかに上回る好成績を収められました。

井原さんは、三十年に増産推進賞、三十一年県二位、三十二、三十三年三位と、三年連続入賞の栄冠をかちとられたのです。

井原さんは、反当 連続入賞しています

今回は五回めで、念願の県一を七二五、九キログラム（四石八斗八升九合）で昨年一位の六七二、九キロ（四石四斗九升）をはるかに上回る好成績を収められました。

深耕、健苗、多肥

井原さんは、安全性のある多収穫といういき方をしているのでなかなかむずかしい。

ただ一度だけ県一になるのだったらその方法は簡単だが、この数年に増産推進賞、三十一年県二位、三十二、三十三年三位と、三年連続入賞の栄冠をかちとられたのです。

井原さんは、安全性のある多収穫といういき方をしているのでなかなかむずかしい。

ただ一度だけ県一になるのだったらその方法は簡単だが、この数年に増産推進賞、三十一年県二位、三十二、三十三年三位と、三年連続入賞の栄冠をかちとられたのです。

つぎには、健康な苗を育てて植えること、そして肥料は、施肥定量をこえた、数倍の肥料を入れます。

この肥料をうまく吸収させて最後まで根を強くしておくため、水のあてかげんに苦労したそうです。

昔から「稲は三黄する」といわれていますが、苗代、幼穂前、取り入れ前には、かならず黄色になるように操作しています……と語れが一番うれしいといっています。

多収穫の秘訣はなんといっても「不可能を可能にする」ことだともいっています。

田んぼは、一定の施肥量があるけれども、まず地力を高めるためには、できるだけ深耕をすることが大切だそうです。