

あたたかく迎えよう

〈青森→東京駅伝〉

8日・9日に本市を通過

全国マラソン連盟をはじめ、読売新聞社、県教育委員会などの主催する第21回青森、東京駅伝伝競走大会は11月7日、青森県庁前をスタートします。

おなじみのこの大会は、今回からコースを変更し、青森市から弘前、大館、秋田、山形を通して、東京の読売新聞社前までということになり、大会開催以来、はじめて本市を通過することになりました。

本市には、11月8日の昼すぎに、トップランナーが市役所前にゴールする見込みで、この日は、選手、役員団は市内に1泊し、よく9日の朝7時30分、市役所前を一齐にスタートし、一路秋田市へ向うことになっています。

なお、参加チームは、東京、埼玉、千葉、神奈川、茨城、群馬、新潟、栃木、福島、宮城、岩手、山形、秋田、青森、北海道の15チームで、1チームの選手数は22名となっております。

例年、郷土の選手がふるわない、といわれているもの、今回は、今回は本県通過ということも加わって、秋田県選手団も大いにハッスルしているそうです。

郷土の選手たちを励まし、そして、他県の選手たちには、大館国体の時のように、暖かい気持ちで迎えようではありませんか。

母親学級

- ◎とき 11月10日
 - ◎じかん 午後2時から
 - ◎ところ 市立総合病院(2階会議室)
- 丈夫な赤ちゃんを生んでいただくための学級です。
- 講師には市立病院の産婦人科の先生が担当し、「正常なお産」や「妊娠中に注意すること」などのお話があります。受講料は無料です。

かるさとの味

初霜の下りる神無月ともなればみちのくの山野は秋たけなわ、全山錦を織り食欲の秋、味覚の秋となり、豊かにみのつた黄金の波の稲穂が頭を垂れ、急いで刈り取った新米と脂の乗った鶏を主材料につくられる名物きりたんぼ会があちこちで始まる。

鶏肉を食用に使い始めたのは徳川の末期からで、それ以前の鶏は専ら闘鶏用、親費用、愛用であった。鶏料理で有名なのは九州博多の水たき、昔ながらの江戸のシヤモ鍋、秋田のきりたんぼが挙げられ、これ等は正に味覚芸術の最たるものであろう。

このきりたんぼの名称や語源は次の機会にして、この起源は狩人や農民、庶民階級の人達の保存食や残飯利用食から自然発達し、今では高級料理になり有名な大館のきりたんぼとなっている。そして、何かの祝事やグループの集り、珍客の多いに欠かせないまで賞味されている。

大館地方では新米が出盛る今頃はどこの家庭でも一度はたんぼ鍋をかけ、また、それぞれの職場でも、たんぼ会を開くのである。大館のきりたんぼははたしかにうまい。

〈きりたんぼの作り方〉

普通の硬新米を少々硬めに炊き、そのままの釜でよし、又は浅い桶に移してよくつぶしこねる。新米と古米を混ぜたり、ねばらせるため糯米を混ぜたり、外形を美しくするため片栗粉などを使う人もあるが、これらは本当のたんぼの味を傷つける。充分こねたら小型の握飯位に丸めて、長さ3.2センチ、1センチ5ミリ角の秋田杉の新しい串に、長さ1.5センチ位のぼしながら巻きつけ、鋸板の上で食塩水(水50.9リットル塩大さじ1杯)をつけながら細長く型を整える。これを昔は炭火で焼いたものだが、今では炭火でこんがり色に焼き、たんぼが熱いうちに串から抜き取る最近では、串につけたたんぼに砂糖味噌をつけたり、胡椒たんぼにしたりして間食などに愛用されているが、きり

きりたんぼ



秋田は味付米と称されて居る程美味しい米の産地で、このよい米と天下に有名な比内鶏を主材料にし、秋田杉の木の香の新しい串を使い深山でとれる舞たけ、味がよく出る銀芽、堀りたての里芋、午葱、葱、清水の流れで育てられた芹を使う料理は、味覚と嗅覚と視覚のすべてが満足させねばならない。大館のきりたんぼは本場の味であるさとの味として日本一を誇るものであろう。(この稿は市内山田治氏がかきを参考にしながら、又ABS秋田放送などに寄稿されたものを参考にしたものです。)

◆出稼ぎ相談所

のご利用をー

今年の出かせぎは最近の中央における産業界の景気の変動により、昨年よりも就労先、採用条件等が、きゅうくつになることが予想されます。「今年はこれから来年4月まで働ける方でなければ採用しない」と申込んできている事業もあります。今年出かせぎを希望される方は1日も早く相談においで下さい。

◎出稼ぎを希望する方に

- ◆ できるだけ仲間が集まって、グループで就労して下さい。
- ◆ 安定所では現在毎日のように、出かせぎ面接選考が行なわれております。早く希望事業所と面接し、就労の予約をしておいで下さい
- ◆ 今年ではできるだけ早く出発できるよう準備して下さい。
- ◆ 出かせぎ互助会に加入してから出かせぎして下さい。加入手続は、大館市出稼相談所(大館市役所農林課内)で取扱っておりますから、気軽にご利用下さい。
- ◆ 出かせぎ者に対して就労前の健康診断を実施しております。これは出かせぎ互助会の加入登録者に限って実施しており、費用は無料です。11月中旬の診断日は1日と4日です。希望者は大館市出稼相談所へ連絡して下さい。

◎国保のそう失届も忘れずに

出稼先先の事業所が健康保険の適用事業所であるときは、出発前に市町村の役場窓口に行き「国保の被保険

者資格喪失届」に「被保険者証」をそえて、資格喪失の届出をして下さい。そして出稼先先の会社で健康保険または日雇労働者健康保険等に加入する手続きをしてもらってください。

出稼した本人が世帯主のときは郷里に残っている家族のために「遠隔地健康保険被保険者証」の交付を会社から手続きしてもらい、家族に送ってください。

出稼先先の事業所が規模が小さくて(働いている人が5人以下の場合をいう。)健康保険が適用されていないときは国保の資格のままに出かせぎすることになります。しかし、この場合本人が家族と離れてしまうので、出稼先からは役場から国保の「(特)被保険者証」を申請して家族とは別に「国民健康保険特別被保険者証」を持って出かせぎに行ってください。

この場合、都合によって出かせぎの期間を延長するときは、あらかじめ留守家族や市役所に連絡して、保険証の再交付を受けなければなりません(注意)

- ① 出稼する人は特別の理由がある場合を除き、就労する事業所の健康保険に加入することになりますので国保は除外されます。(国保以外の保険が優先)
- ② 出稼する人は就労する事業所の健康保険に加入すること、病気等のときは10割給付を受けられますので安心して働けます。
- ③ 家族を国保に残しておく保険の掛金が二重に負担することになります。
- ④ 会社の健康保険に加入するときは本人が世帯主である場合はその家族も加入できますので申請してください。

出稼ぎ者の皆さんへ

住宅と税金

- ① 土地を買ったり家を建てたりして登記をするときは登録免許税がかかります。税率は、売買による所有権移転の場合は固定資産評価額の5%、新築家屋の所有権の保存登記の場合は0.6%です。
- ② 土地や家屋を手に入れた場合には、不動産取得税(県税)がかかります。税率は、土地や家屋の固定資産評価額の3%です。
- ③ 個人が住宅を新築したり、新築の建売住宅を買った場合や、住宅新築用の土地を購入した場合で一定の要件に該当するときは、税率の軽減や特別控除が受けられます。(大館税務署)

たんぼとは串から抜いたままの白いたんぼを切るからきりたんぼである。

きりたんぼ鍋と調味煮方

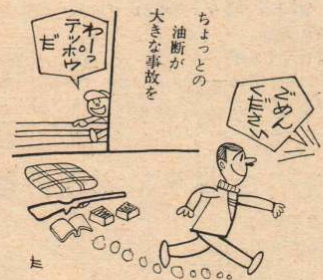
昔の鉄鍋か土鍋が良く、今のアルマイト鍋では味わう気分が薄い。まず、最初に鶏の骨(ガラ)を水から充分に煮て、ダシが出たら骨を取りあげ、鶏肉と茸を入れる鶏肉は若とりよりは脂の充分乗った成鶏がよく比内鶏となれば一段と味を増す。

なれば一段と味を増す。茸は舞たけを使うが、銀芽、しめじが最高で一度沸とうしてから少量の食塩を入れ、適量の醤油で調味する。次にゆでた里芋、ササガイであく抜きした午葱、葱の順序に野菜を入れて味がいたら、きりたんぼを入れます。(たんぼは直角3つ切の方がよい)あまり煮過ぎないうちに小井に盛り、芹を半煮(緑を失わないこと)にして添える。鶏の脂がたんぼの表面にギラギラしている位が上等の味と云えます。

ところによって大根のシボリをかけた、菊をちらして風味をそえたりする。およそ肉鍋には、砂糖、豆腐、糸こんにゃくが付きものようだが、きりたんぼ鍋にはこれ等を使わないし化学調味料も使いたくない

秋田は味付米と称されて居る程美味しい米の産地で、このよい米と天下に有名な比内鶏を主材料にし、秋田杉の木の香の新しい串を使い深山でとれる舞たけ、味がよく出る銀芽、堀りたての里芋、午葱、葱、清水の流れで育てられた芹を使う料理は、味覚と嗅覚と視覚のすべてが満足させねばならない。大館のきりたんぼは本場の味であるさとの味として日本一を誇るものであろう。(この稿は市内山田治氏がかきを参考にしながら、又ABS秋田放送などに寄稿されたものを参考にしたものです。)

狩猟の解禁



1日から2月15日まで、狩猟が解禁になります。狩猟法によると、狩猟できるのはこの期間中だけということ以外に、狩猟する鳥や獣の種類によって、さらに制限があります。

- ◎鳥類では、キジ、ヤマドリ、ゴジュケイ、カモ類、ヒシクイ等20数種
- ◎獣類ではクマ、イノシシ、キツネ、野ウサギなど10数種です。なお、アナグマ、オスイタチ、オスジカ、タヌキ、テン、ムササビ、リスについては、12月1日からよくなる2月25日までで、それ以外は狩猟は禁じられています。

ベテランのハンターでしたら毎年のことですから、こんなことをくり返して申し上げなくてもわかり切ったことなのですが、その毎年くり返されるのが、狩猟による事故です。この季節になると新聞の社会面に、必ずといっていいほど「猟銃が爆発して……」といった記事を見かけます。

この際、とくに狩猟家の方がたにお願いしたいことはこういって事故を起さないように、猟銃の保持、保管はしっかりやっていたらいいということ、つまり、狩猟に携わっている人は、この場合通用しない言いわけと思つて間ちがって禁猟区や人家の近くでは安全ケースから出して持ち歩かないでください。

それに、このごろ野鳥の数がぐっと減ったといわれるのは、あい変わらず空気銃による密猟が続けられているせいでしょう。まだ空気銃は比較的手に入りやすいので、空気銃を子どものおもちゃぐらゐに考えている方が多いようですが、ねらわれるのは、私たちの生活に潤いを与えてくれる野鳥なのです。生きていれば多くの人びとを楽しませてくれるかわいい小鳥たちが、心ない人の空気銃の犠牲になることは悲しいことです。

とくに、近郊や農村部にこんな危険なおもちゃをもつてうろちるされては、小鳥ばかりでなく、やさしい人の胸もいたみます。