

1 県内の現状

大変残念なことですが、この3年の期間を見ても県内で部落差別事象、例えば土地取引に際しての差別発言や差別落書きなど合わせて14件が起きています。私たちは、そのような事象が同和問題に対する誤った認識や知識、理解の浅薄さから発生しているということを理解する必要があります。そして、部落差別は現代社会においても明らかに存在していることを認識しましょう。

ただ、そこに光が見えたことも事実です。それは、差別落書きを通報した子どもたちや大人の存在です。学校における同和教育、人権教育で部落問題を学び、その落書きを見つけた時、これは人を傷つける言葉だという認識から、行政や学校の先生に相談しました。こういう気づきができる子どもたちが育っているということは人権教育の一つの成果であり、部落差別の解消は教育から始まることの証だと思えます。



2 ご存じですか、部落差別解消推進法

2016年に「部落差別の解消の推進に関する法律(部落差別解消推進法)」が制定されたのをご存じでしょうか。日本にはいまだ「部落差別」が存在することが明記され、全ての国民がかけがえのない個人として尊重されるという理念にのっとり、差別解消の必要性に対する国民一人一人の理解が深まるように推進するのが、国や地方自治体の責務であると謳われています。県も2020年6月に「熊本県部落差別の解消の推進に関する条例」を施行し、県の責務を明らかにするとともに具体的な施策を定めています。

和水町においても広報や諸活動を通じて、差別解消に向けて微力ながら取り組んでいきます。差別が存在することを認識し、知ること、学ぶことから始めていきましょう。

おうちで食べたい給食レシピ! 「カレーコロッツ」



【材料(4人分)】

- 卵……………4個
- 豚ひき肉……………40g
- たまねぎ(みじん切り)……………120g
- にんじん(みじん切り)……………20g
- ピーマン(みじん切り)……………20g
- ケチャップ……………20g
- ウスターソース……………8g
- カレー粉……………2g
- 食塩……………少々
- こしょう……………少々
- サラダ油……………小さじ1

【作り方】

- ① フライパンを中火にかけ、サラダ油を入れる。豚ひき肉を入れ、色が変わったら、カレー粉、食塩、こしょうを入れ、さらにたまねぎ、にんじん、ピーマンの順に入れて炒める。
- ② 野菜が炒まったら、ケチャップ、ウスターソースで調味する。
- ③ アルミカップやココット皿に②を、真ん中をへこませて入れ、真ん中に卵を割り入れる。
- ④ トースターの場合、アルミホイルで蓋をして10分、電子レンジの場合は黄身につまようじで3か所程度穴をあけ、ラップをして1分加熱する(給食では蒸し器で15分蒸しています)。

ひとくちメモ

カレー味のミートソースと卵の相性が良く、朝食メニューとしてもおすすめです。給食では卵も黄身までしっかりと加熱しますが、ご家庭では半熟の状態でもおいしいかと思えます。ご家庭の機器に応じて調理加熱してください。

文芸広場

肥後狂句

一番口 やっぱ私が歌わにゃん 瀬上 歌子
 一番口 買ったら後がうんとよか 池田 茜
 一番口 プーチンの顔消そごたる 二瀬 桔梗
 ドラレコ 舶来猫の名前かな 高木せいや
 ドラレコ 隠れ宿にやアオフにさす 庄山 道草
 ドラレコ 私はこれでバレました 池上 沢庵
 金 和解の数字太かった 石原かわせみ
 金 あったがゆえに身内もめ 井上りんどう
 金 今もモノ言う袖の下 福永すみれ

かなしき原俳句会

オカリナの音に包まれて冬童 明
 一村を見下ろす山や初景色 康子
 生きること重し楽しと屠蘇を酌む 弘子
 遺されて独りの生活笛子鳴く 貞子
 提灯の揺れる蕎麦屋や大晦日 誠一

菊水俳句会

初詣享保の石段のぼりけり 本田美穂子
 ぞうに餅歳の程には食べきれず 嶋田 俊一
 太陽は世界にひとつ初日の出 池田 松子
 人生の模様伝えし賀状来る 宮中 康雄
 七日にはデイケアにも粥食す 永田 紘彦

和水町公民館図書室だより

問 中央公民館図書室 ☎0968・86・2022
 三和公民館図書室 ☎0968・34・3047

開館午前9時～午後10時(年末年始除く) 1回につき1人5冊まで、2週間借りることができます。

寒い季節温かい食べ物が美味しいですね。2月22日は「おでんの日」。あついでんに「ふーふー」と息を吹きかけて食べる事から2月22日の語呂合わせになったそうです。

「おでん」という言葉は「田楽」を意味する女房言葉に由来します。宮中に仕える女性が「田楽」を呼ぶ際に上品な言葉遣いで頭に「お」を付けて「お田楽」となり、これが省略されて「おでん」になったといわれています。

今月はちょっと温かい本の紹介です。



おでんのおうさま

著者：山本 祐司
 大根・こんにゃく・ごぼうでん。皆さんはおでん種は何が好きですか？家や地域によって入れる種も違いますね。でも、じっくり味が染み込んだ「おでん」を「ふーふー

ふー」しながら食べたなら美味しいです。さてさてこの絵本おでんの種たちが「おでんのおうさま」をめぐって騒ぎだします。さあ、だれが「おでんのおうさま」なのでしょう？



人気料理家の大根・白菜・かぶのおかず使い切り

出版社：KADOKAWA
 冬の時期に重宝するお野菜ですね。でも、一つ丸々だと多すぎて美味しい時期を過ぎてしまったりします。それに料理のマンネリ化になったり悩みどころですね。この本はそ

んなお野菜を主菜・副菜・保存などに分けて美味しく使い切れるように掲載されています。また、店頭で鮮度の良い野菜を見極めるポイントも紹介されていますよ。