

いま上げるべきではない



右から日本共産党の小池書記局長、国民民主党の日吉雄太国対委員長代理、立憲民主党有田芳生副幹事長

5月24日、東京は日比谷野外音楽堂で開催された「消費税 いま上げるべきではない中央集会」に参加してきました。この集会には全国から約1500人が集まり、「増税はまだ止められる。私たち一人ひとりの声で中止させよう」とアピールしました。

この日は暑さが強烈で、参加者は少しでも日陰となる場所へと動いていましたね。

主催者挨拶に続いて各界からのビデオメッセージがありました。中央大学名誉教授の富岡幸雄さんは、「消費税以外に財源はある。法人税の税率は一番高いときの半分以下だ。法人は全国平均でも6割弱しか払っていない。一番低いのは連結法人で

8%。法定税率の3分の1だ。まずこれを先に是正すべきだ」とのべました。作家の室井佑月さんは、「大企業も適切に払うべき。消費税は貧しい人が一番苦しむ税金だから、そこから無理矢理とるべきではない」と訴えました。

政党では立憲民主党、国民民主党、日本共産党の代表が連帯の挨拶を行いました。立憲民主党の有田芳生議員がこの日の日刊赤旗新聞の記事を引用して挨拶していました。日本共産党の小池書記局長は、いつも元気ですね。「いまからでも消費税増税を中止することはできる。参院選では市民と野党の共闘の力で勝利し、値上げにストップをかけよう」と訴えていました。

住民参加型の鳥獣対策モデル集落設定を



【ユーフォルビア】トウダイグサの園芸種。花は黄色。いま盛りです。特徴は花の配列、小型のカップ状のものが並んでいます。茎を含めた全体の姿はオトギリソウにも似ています。5月28日、吉川区内Sさん宅の花畑にて撮影しました。Sさんのところでは黄色のツキヌキニンドウや赤い花をつけたユーフォルビアも見せてもらいました。

5月21日の議員勉強会。長岡技術科学大学の山本麻希准教授から「地域ぐるみの効果的なイノシシ被害対策について」と題して講演していただきました。

講演を聴き、「鳥獣被害は災害である」として、被害の現状を調べ、集落環境診断を行ったうえで対策を講じる。このごく当たり前のことをきちんとしてやることなくして対策は前には進まないことがよくわかりました。

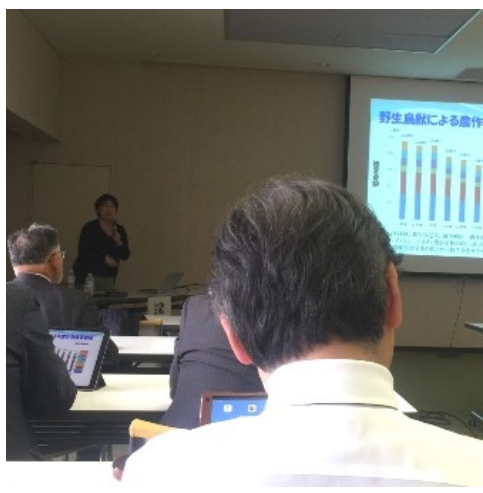
山本さんは、講演の中で、「新潟県には鳥獣対策の専門官がいらない」「行政依存型の対策ではなく、住民参加型の対策をとるべき。その場合、対策のモデル集落を設定して、そこでの成果をもとに他集落にも広げていくことが重要」となどのべました。

山本さんはまた、最近増えてきている特定外来種・アライグマについても「生態系を破壊する。早期発見、早期根絶を」と強調しました。

最近のクマ被害にもふれ、「奥山から離れた人里の被害を減らすには侵入ルートの環境整備が必要だ」「ツキノワグマは、優れた学習能力と長期的記

憶を持っている。人里にある甘くておいしいものを除去するところが重要だ。そして、人間が住む場所は怖いと学習させることも大事」と訴えました。

だいが早口でしたが、パワーがあふれ、説得力のあるいい講演だったと思います。今回の講演が上越市における鳥獣対策の流れを変えていくきっかけとなるかも知れません。



はしづめ法一の活動レポート

No.1911 2019.6.2
 発行・編集 日本共産党上越市議 橋爪のりかず
 Tel 025-548-3628
 通じないときは 090-5392-1961
 E-mail hasiznyg@ruby.ocn.ne.jp
 URL <http://www.hose1.jp/>

ブログ「ホーセの見である記」はこちら


春よ来い

第五五九回

斜め切り

いくつになっても毎日の生活の中で一番の楽しみは食事、食べることです。それもできるだけ楽しく、美味しく食べたい。

いうまでもなく、食べるには、その前に調理しなければならぬものが少なくありません。私は食べるばかりで、調理することがめったにない人間ですが、最近、調理の過程での「これは」と思う新発見を二度もしました。

そのひとつは食材の切り方です。今年の四月下旬のことでした。ウドやワラビ、コゴミなどの山菜をたくさん採ることができたので、その一部を近くの友人におすそ分けしました。その家では、その日の夕飯時に、ウドを斜め切りにし、その上にイカシヨツカラをのせて食べたというのです。

なんとまあ、豪快な食べ方をするんだらうと感心したのですが、私は「斜め切り」という言葉が心に残りました。

これまで私が知っていた調理での食材の切り方は、「千切り」「輪切り」「みじん切り」くらいです。「斜め切り」は初めて聞いた言葉ではありますが、どういう切り方かはいくイメージが湧きません。

たしかにウドの白身の残ったところを斜め切りにすると、見栄えがしますし、美味しくにも見えます。しかし、それだけではないことがあとでわかりました。斜め切りにするとスジっぽくならないというのです。調理のことをほとんど知らない私にとっては新鮮な知識でした。

どうしてそういうことになるのか。インターネットで調べてみると、「加熱の方法や味つけも味を決める大きな要素ですが、もう一点切り方次第でも味わいが変わります。ポイントは『繊維の向き』と『食感』。キャベツの千切りをする時、どうい

う向きに切るかで味が変わってきます。包丁で切る場合、葉脈に向かって縦に切ると繊維に沿って切ることになるため繊維が断たれることなく残ります」とありました。

包丁を使った切り方ひとつで、食べ物の味や食感にも影響を与えるんですね。驚きました。

それから数日後、今度は、高菜（たかな）の調理でもおもしろいと言ったらいいか、興味深い発見をしました。

女性グループの皆さんが、ある集いの準備で忙しく動いておられるときのことでした。数人の人がウドやオヤマボクチ（山ごぼつ）などの天ぷらを揚げていたそばで、高菜の調理をしているNさんの姿が目に入ってきました。

Nさんは、大きな鍋で菜箸（さいばし）を使って、高菜を二、三回、行ったり来たりさせると、まな板の上にさっと上げました。そして、少し時間を置いてから、高菜に少々、塩を振りかけ、束にしてまるけながら、ギュツ、ギュツと押したのです。それが何を意味するのかはわかりませんでした。だが、その際、高菜がバリバリと音を出すのにはびっくりしました。

この調理風景を見てから一か月ほど経って知ったのですが、これは野菜の下処理方法のひとつで、「板ずり」と呼ぶのだそうです。Nさんの話では、鍋の中でさっと茹でて高菜の辛味を飛ばし、板ずりによって苦味をしっかりと出しているのだとか。

最初に書いたように、私は日頃、調理をすることがほとんどありません。面倒くさがりなんでしょうね。そういう私ではありますが、「斜め切り」や「板ずり」のことも聞き、少し興味がわいてきました。えっ、何ですか、タマネギは切り方で味も栄養効果も変わってくるのです。

毎分8トン放水できる消防車両も使い訓練

上越地域消防事務組合に緊急消防援助隊の特殊部隊、「ドラゴンハイパー・コマンドユニット」の中核車両が配備され、5月22日、関川の河川敷で訓練が行われました。



「ドラゴンハイパー・コマンドユニット」とは石油コンビナート・化学プラントの被災に備えた緊急消防援助隊の中のエネルギー・産業基盤災害即応部隊です。総務省消防庁では、東日本大震災の教訓から、この部隊の中核車両を全国の12地域に配備しました。上越地域は直江津に化学工業地帯があることから、対象になったものです。

ニュースフラッシュ

上越地域各消防署における空間放射線量測定結果

測定は毎日午前9時。数値はマイクロシーベルト。1時間当たりの測定量です。

消防署によると、通常は1時間当たり0.016~0.16μSv(マイクロシーベルト)だとのこと。

	5月22日(火)	5月29日(水)
上越南消防署	0.047	0.050
上越北消防署	0.043	0.043
新井消防署	0.047	0.047
頸北消防署	0.047	0.053
頸南消防署	0.063	0.050
東頸消防署	0.050	0.050
高士分遣所	0.040	0.050
名立分遣所	0.047	0.053

吉川特別支援学校で運動会

吉川高等特別支援学校で5月25日、運動会が行われ、観戦してきました。

ちょうど、19時の最中でした。大きなサイコロを転がし、大中小の茶碗を選択、その茶碗を使って水を汲み、一升瓶を早くいっぱいにしたチームが勝ちとなります。一杯一杯の競技、初めて見ました。その後は、応援合戦まで観戦しました。応援合戦はいつも力が入っていますね。

最近、個人情報保護の観点から、個人が特定できる写真の公開については許可制になっています。ココでもそうです。イラスト風に描いてみました。

