

CALENDAR 2月の行事

1 水	市議会 2月定例会 会期日程 2月2日(日) 定例会開会
2 木	2月7日(日) 議案質疑 2月13日(日) 代表質問
3 金	2月14日(日)、15日(日) 一般質問 2月16日(日)、17日(日)、20日(日) 常任委員会
4 土	2月23日(日) 本会議(閉会) 都合により変更になる場合があります。
5 日	●議会事務局 ☎30-0280
6 月	冬期防災訓練 8時30分～・谷内地区▶P4 産業活力塾第3回講座 13時～・コモッセ▶P6
7 火	
8 水	
9 木	無料弁護士相談 13時30分～・交流センター▶P18
10 金	大湯温泉雪まつり(～11日)・ホテル鹿角前特設会場
11 土	
12 日	
13 月	
14 火	無料総合相談 13時30分～・市役所相談室▶P18
15 水	
16 木	
17 金	
18 土	
19 日	
20 月	第90回全日本学生スキー選手権(ジャンプ・コンパインド)(21日～24日)・花輪スキー場
21 火	無料相続・登記相談 13時30分～・交流センター▶P18
22 水	
23 木	無料弁護士相談 13時30分～・交流センター▶P18
24 金	
25 土	木久蔵流コミュニケーション術 14時～・コモッセ▶P13
26 日	第36回岩泉・松橋杯争奪ジャンプ大会(25日～26日)・花輪スキー場
27 月	骨密度測定会&ナトカリ比測定会 14時～・福祉保健センター▶P14
28 火	第5回新エネルギー講座 18時30分～・コモッセ▶P5

ECO & LIFE 応援! 快適生活

【ペットの飼い方】マナーを守っていますか?

ペットはとてかわいいものですが、飼い主のしつけやマナーが悪ければ、周囲に大変な迷惑をかけてしまいます。周りに迷惑をかけないように飼い主としてのマナーを再確認しましょう。

～犬を飼われている方～

□ 放し飼いにしない

犬の放し飼いは、人へのかみつきや他の犬との喧嘩などにつながり、トラブルの原因となるので、屋外で飼う場合はリードなどでしっかりつないでおきましょう。



□ しつけはしっかりと

しつけをきちんとしなければ飼い主に従わなくなり、さまざまな問題行動を起こす原因となります。犬の気持ちを考えながらも、しっかりとしつけることが大切です。

～猫を飼われている方～

□ 猫は屋内で飼いましょう

猫エイズや猫白血病などの感染症、交通事故など屋外にはさまざまな危険がありますので、大切な飼い猫を守るため、屋内で飼いましょう。

□ 予期せぬ繁殖を防ぎましょう

去勢手術や不妊手術などを施すことで、オスはあちこちに尿をかけるスプレー行動を予防でき、メスは望まない妊娠を回避できます。また、病気の予防やストレスの軽減にもなり、脱走なども予防することができます。



～犬・猫共通マナー～

□ フンの後始末はきちんとしましょう

周囲の人たちに不快な気持ちを与えないよう、犬や猫がフンをしたときは飼い主として責任をもって始末しましょう。特に、犬のフンの放置は県条例で禁止されています(2万円以下の過料)。

● 市民共働課 環境生活班 ☎30-0224

book

● 花輪図書館(コモッセ内) ☎23-4471 / 十和田図書館 ☎35-3239

暖かい部屋でゆっくり読書。今月の新刊。

「里山」を宮崎駿で読み直す

小野 俊太郎 著(春秋社)

「森と人は共生できるのか」。宮崎アニメと里山が互いにどのような影響を与えてきたかを探りながら、現代における里山の意義を問いなおす。(十和田)

ビジネスマンのための(こっそり)ジャズ入門

高野 雲 著(シンコウミュージック)

仕事でがんばっているあなたへ…ジャズは難しいですか? 「ジャズが趣味」と言ってみたくあなたに、わかりやすい演奏から入門まで。(花輪)

メンタル不調者のための復職・セルフケアガイドブック

櫻澤 博文 著(金剛出版)

休職していた社員が安定して働けるよう、段階的な復職訓練・休暇中の過ごし方など実践的な対応の仕方を解説した1冊。(十和田)



いちにちこんちゅう

ふくべ あきひろ 作 かしま ななえ 絵 (PHP研究所)

誰でも一度はいろいろなものに憧れ、なってみたくてものがありましたよね。今回は昆虫の気持ちになってみたら…ぜひお子さんに読んであげてください。(花輪)

local food

鹿角産品をおいしく食べよう

● 産業活力課 観光交流班 ☎30-0248

「さっぱりんごすぶた」

考案者: 阿部 朗人さん(花輪)

“これぞ! 我が家の「かつの料理」自慢コンテスト”最優秀賞受賞作品をご紹介します。美味しい鹿角の食材を組み合わせた、気軽にお楽しみいただけるレシピです。ぜひ実践してみてください。

<材料: 3～4人前>

- ・八幡平ポークこま切れ ……150g
- ・鹿角産リンゴ …… 1/2個
- ・玉ねぎ …… 1/2個
- ・パプリカ(黄色) …… 1/2個
- ・ピーマン …… 1個
- ・ニンジン …… 1/2個
- ・レンコン …… 小1個
- ・お肉下ごしらえ用粉 …… お肉にまんべんなく付く程度の米粉、片栗粉、塩コショウ
- ・味付け用タレ …… 花輪酢・醤油・みりん・酒 各大さじ1、砂糖・すりおろしショウガ 各小さじ1
- ・仕上げ用ケチャップ
- ・サラダ油またはごま油(炒め用)



<作り方>

- ① 八幡平ポークをお肉下ごしらえ用粉に入れ、よくなじませておいておく。
- ② 野菜類は全て小さめの乱切り。レンコンは切った後、水に2分くらいさらしておく。ニンジンレンジで2分くらい加熱しておく。
- ③ リンゴは分量の半分をすりおろし、味付け用タレに入れる。もう半分は5mmくらいの厚さに切る。
- ④ フライパンに油を多めに敷き200℃くらいに熱した後、下ごしらえした八幡平ポークを入れ、片面2分くらいずつ揚げ焼きする。肉に火が通ったら別皿に一度移す。
- ⑤ 残った油でリンゴ以外の野菜類を2分ほど炒める。
- ⑥ ④の八幡平ポークと味付け用タレを入れ1分、薄切りリンゴと仕上げ用ケチャップを入れて30秒ほどさっと炒めて完成。

考案者からの一言

適当に切って炒めるだけの簡単酢豚です。疲れた体に八幡平ポークと酢、鹿角産リンゴが良く効きます。調味料は福寿の花輪酢としょう油、お酒は千歳盛を使うなど地元産にこだわります。

● レシピで使用する鹿角産の食材は、お近くの直売所や市内スーパーの直売コーナー等で購入できます。
● 今回紹介したレシピは市ホームページ、Facebook「鹿角いいね!」にも掲載しています。