



《今月の主な内容》

特集いしり物語 古くて新しい「いしり」。その可能性に迫る！	P2-19
議長・副議長が決まる	P20-21
人の間に⑥ 伝統の炭焼き職人	P22
秋の褒章・叙勲	P23
まちの出来事 町民文化祭、いどり祭り ほか	P24-27
最終回！能登町いとこめぐり	P32
能登町の宝物⑬ 樹齢400年以上の「ドウダンツツジ」	P40



宝物

⑬ 県内最古の「ドウダンツツジ」

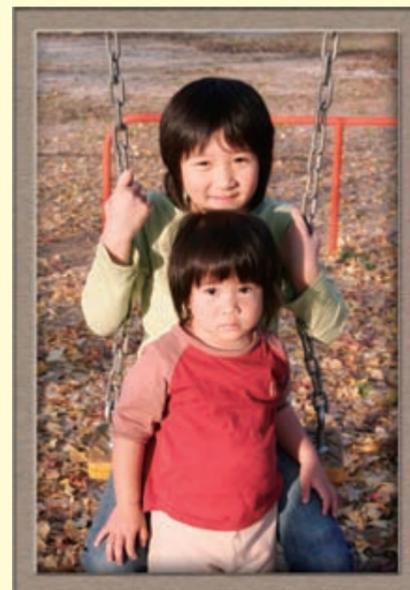


**ド** ウダンツツジは、漢字で灯台躰、満天星躰とも書きます。笹川の宮本康一さん宅の庭先に植えられているドウダンツツジは、高さ約5m、幅約7mの見事な枝振りで、樹齢は約400年と推定されています。ドウダンツツジとして石川の巨樹第1位に格付けされており、町の天然記念物に指定されています。

6年前、「もうだめ」といわれるほど弱っていたというこのドウダンツツジは、鉄砲虫（カミキリの幼虫）の除去、土の入れ替え、幹洗など宮本さんの懸命な手入れにより樹勢を取り戻しました。白色、釣り鐘のような形をした小さな花は、枝いっぱい咲き誇ります。毎年5月の連休に見ごろを迎えるその様子は、文字どおり「満天の星のよう」に見えるという事です。

12月には雪つりが施され、厳しい冬に備えます。

子育て楽しいネ  
Bringing up child is happy



妹が生まれるのを楽しみにし、歩来の名前も付けてくれた瑠菜。来年はいよいよ一年生。  
姉のまねをしておませな歩来は、11月17日で2歳になりました。  
毎日、ケンカばかりしていても、お互いの姿が見えないと心配なようで、とっても優しい娘たちです。  
これからも姉妹仲良く、健康に育ててほしいです。

棚田 瑠菜ちゃん（6歳）【当日】  
あるく 歩来ちゃん（2歳）  
父：郁さん 母：真理さん

「いしり」

優れた発酵技術と

先人の知恵が生み出した

能登秘伝の魚醤油

懐かしい磯の香りと

食材の味を引き出す奥深い味わい

能登だけでしか味わえない

伝統の味を世界へ

今、新しい「いしり」の物語が始まる

# いしり物語

## 醸<sup>かも</sup>しの里・能登に古くから伝わる 日本三大魚醤油<sup>ぎよしゅうゆ</sup>「いしり」とは…

イカから生まれる「いしり」

能登半島に古くから伝わる魚醤油「いしり」には、原料によって大きく2種類があります。

富山湾に面した内浦地区では、イカの内臓(ゴロ)を原料とし、日本海に面した外浦地区では、イワシ・サバを主な原料としています。「いしり」のほかに「いしる」「よしり」「よしる」などとも呼ばれています。

語源には諸説ありますが、魚の古語である「いお」の「汁」が転じて「イシル」「イシリ」となったという説のほか、「いか汁」から「イシル」「イシリ」となったなどともいわれています。

わたしたちが住む能登町の小木港や宇出津港では、昔からイカ漁が盛んでした。イカの加工品は古くから宇出津の特産品であり、小木港は現在、日本海側最大のスルメイカの水揚げを誇っています。

魚醤油には、ハタハタが原料の秋田の「しよつる」、イカナゴという魚を原料とした香川の「いかなご醤油」などが

## 【序章】知る

ありますが、「いしり」はこれらと並び、日本三大魚醤油に数えられています。

先人の知恵が生んだ調味料

水揚げされたイカが加工されるときに発生する大量の内臓を塩で発酵させ調味料を作るといふ先人の知恵と経験が生んだ「いしり」には、独特の香りや旨味成分が含まれています。旨味の素である遊離アミノ酸を大量に含むとともに、抗酸化物質やタウリン、低分子のペプチドも多く含まれます。また血圧上昇抑制物質の存在も確認されていて、医薬品としての可能性も調査されています。

見直される「いしり」

昨今の健康ブームや本物志向、地域独自の食を見直すスローフードの波に乗り、「いしり」の注目度は過去にないほど上がっています。「いしり」の知名度が全国的に増し、本物の「いしり」を求めてたくさんの方がこの能登町を訪れたとき、地元の人「いしり」を知らないことほど残念なことはありません。「いしり」産地であるこの能登町に住む人間として、「いしり」が大切な伝統であり、文化であるということを再認識する必要があるのではないのでしょうか。

「いしり」は能登町の宝物であり、石川県を代表する特産品です。まずは地元から、「いしり」の良さをもう一度見直してみましよう。



多いときには1日7~8万トンが水揚げされるという「船凍イカ」。イカが揚がると小木の町は活気に溢れる

「スルメイカを捕る技術については小木は常に全国の最先端を走っています」と話すのは、石川県漁業協同組合小木支所の杉本一俊さん。小木港は冷凍スルメイカの水揚高において、函館、八戸に並ぶ日本3大水揚高のひとつである。ここ数年の水揚高は、8kgのケースで約130万個、金額にして約30億円に達している。定置網漁が盛んなこの能登内浦沿岸において、小木港で遠洋漁業による冷凍スル

イカ漁が盛んな理由な何なのだろうか。「小木の漁師は昔から、魚を待つ定置網よりも、魚のいる場所に捕りに行くということをしてきました。明治20年ごろから始まった北海道イカ釣漁から現在まで、ずっと小木の漁師はイカを追い求めてきたのです。日本海、太平洋はもちろん、遠くカナダやニュージーランドなどに漁に出かけたこともありました。その先人の努力、教えを大切に受け継いで今的小木があるのです」。

## イカの町だから イカの「いしり」

能登町で作られる「いしり」の原料には、主にスルメイカの内臓（ゴロ）が使われます。そして小木港は、冷凍スルメイカの日本3大水揚げを誇る港です。地元で大量に水揚げされる「イカ」を使って「いしり」は作られているのです。

現在の冷凍スルメイカ漁は中型（138ト〜184ト）のイカ釣船で主に日本海で操業される。イカ釣漁の解禁時期は5月から翌年の2月までの10カ月間だが、小木の船は自主的に毎年6月から12月の7カ月間としているそうだ。「小木のイカ釣漁は合理性を追求しています。少ない経費で効率的に漁をするためにさまざまな努力をしているのです。5月はまだイカが小さくて採算が合わないし、1月や2月は海が荒れることが多い。イカ釣漁が一番いいときに、集中して操業することも合理化のひとつなのです。また小木の船は、他の港の船に比べ船が新しいことも特徴です。船内には最新鋭のハイテク機器が所狭しと並んでいます。徹底した合理化と積極的な船への投資、そしてイカを捕るための高い技術で、小木のイカ釣船は1隻当たりの水揚げならば間違いなく日本一です」。

### 「中型イカ釣漁の技術は、

### 小木の船が日本一」



杉本 一俊さん  
[すぎもと・かずとし]

石川県漁業協同組合小木支所  
統括参事。56歳。

## 【第一章】

# いしりを 作る

# 発酵と熟成がうまい「いしり」を生む。

## 捨てる内臓を無駄にしない。生活の知恵が生んだ「魔法のエキス」

### こだわりで作られる「いしり」

地元で水揚げされる新鮮なイカの内臓（ゴロ・ナシモンとも呼ばれる）と塩を交互に桶に入れ、発酵・熟成させて作られる「いしり」。一般的には晩秋から初冬にかけて仕込み、翌年の晩夏から初秋に出来上がるが、中にはまるやかさを増すために、2年から3年熟成させているものもあるという。商工会によると、塩の量や漬け込み方、漬け込む年数など生産者それぞれがこだわりをもつて作っているために、正確な生産量や生産者数などは把握できないというのだ。

その中でも、古くから「いしり」を作り続け、製造方法も「昔ながら」にこだわ

わっている生産者の一人が寺下正信さん（49歳）だ。20歳で地元に戻り、25歳で家業を継いだという寺下さんは、祖父、父と3代100年にわたり「いしり」を作ってきた。しかし「いしり」の作り方については「教えてもらったことはない。聞いても『やってみる』と言われるだけだった。祖父や親父の作業を見て覚えた」という。「やり方は変わっても基本は同じ、何も変わらないし変えていない」と話す寺下さんは、「いしり」を作り始めてから20年以上の経験を積んだ。塩の量についても「塩の加減は決まっていらない。ナシモンの鮮度によっても変わるし、すべては経験と勘で決める」と自分の経験と勘を信じている。

「その年の出来具合は色と香りかわかる」までの経験を積んだ寺下さんだが、祖父や父が作っていた「いしり」と比べるとまだまだだと感じている。自分が作る「いしり」は、祖父や父が作っていた「いしり」とは違うという。何かが足りないと感じているが、それが原料なのか工程なのかはまだわからないそうだ。それでもいつかは「黄金色のような『いしり』を作りたい」と考えている。

### 「いしり」の香りが教えてくれる

うまい「いしり」にこだわる寺下さんは、材料にもこだわっている。「イカが大きすぎると内臓に余分な油が多い。『いしり』に適した大きさのイカを吟味している」という。

また、年に一度の桶から「いしり」を出す時期は、「におい」が教えてくれるとのこと。

「熟成が進むと出てくる桶からのおいで、近所の人にも『いしり』が出来る時期がわかる。桶が、そろそろ『いしり』を出す時期やぞと教えてくれる」と話す。

### 「木の桶」というこだわり

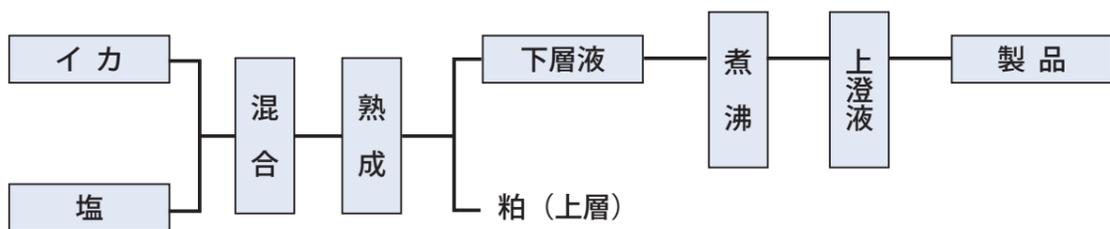
寺下さんが作る「いしり」が「昔ながら」という最大の理由は、原料を漬け込むタンクが「木の桶」ということだ。漬け込まれた内臓と塩は、何十年も使われ続けた「木の桶」の中で、かき混ぜられることもなく、ゆっくり発酵と熟成をする。熟成期間は約3年間。自分が一番いいと思う「色」と「香り」を出す時期が3年なのだという。

昔は10個あったという桶も今では4個にまで減った。生産量を減らしたのではない。桶を直せる桶職人がいないからだ。それでも寺下さんは、「木の桶」で作る「いしり」にこだわっている。

「この桶がある限りは、『いしり』を作り続けたい」と話す寺下さん。「発酵で出来る『いしり』は自然が相手、気温、湿度などいろいろな条件で微妙に味は変わるが、自分が自信を持って出せるものしか出さない」と言い切る。

寺下さんが作る「昔ながらのいしり」には、親子3代にわたり守り続けてきた大切な「こだわり」が込められている。

「いしり」の作り方は、統一されていないわけではない。原料、塩、漬け込み方、熟成期間など、生産者がそれぞれ「こだわり」を持って作っている。色、香り、味など、自分好みの「いしり」を見つけて楽しむののひとつではないだろうか。



いしりが出来るまでの工程



桶に漬け込まれたイカの内臓



スルメイカから丁寧に内臓を取り出す

# この桶がある限り、「いしり」を作り続けたい。

寺下正信さん（49歳）

# い

「しりのいいところを活かして、新しい可能性を探りたい」と話すのは、石川県水産総合センター技術開発部の谷辺礼子さんと森 真由美さんの二人だ。水産総合センターは前身の水産試験場時代から20年以上にわたり「いしり」についての研究を続けている。谷辺さんと森さんは、主に食品加工の分野で研究をしている技術者だ。現在は、商工会の依頼を受けて「いしり」に発酵の補助として麴（こう）を添加した場合はどうなるのかという研究をしている。

「いしり」のいいところを聞くと、『イカのいしり』にはタウリン※が多く含まれていることが特徴です。また旨味成分である遊離アミノ酸がバランスよく含まれています」とのこと。

「いしり」に含まれる旨味成分は、最近工業的に使われることが増えていると話すと森さん。「化学調味料が敬遠される風潮の中で、スープの素などに使う調味料を『いしり』などの魚醤油に変える企業が増えてきています」ということだ。

一般の家庭で使う場合はどうだろうか。「好みだとは思いますが『いしり』を初めて使う方は、入れ過ぎて辛いという方が多いようです。少量でも十分に旨味があるので、香りと旨味を活かすという感じで、ちよつと入れる方がいい」と話す。

「地元にいると使い方が固まるといっていると思いますが、外の人は割と上手に使う



谷辺礼子さん [たにべ・れいこ]

県水産総合センター技術開発部業務主任。宇出津に生まれ、子どものときから「いしり」に親しみ、20年以上「いしり」の研究に携わる。59歳。



## 「いしり」の可能性を探りたい。



森 真由美さん [もり・まゆみ]

県水産総合センター技術開発部技師。珠洲市出身。大学では発酵学を専門する。「能登を出て初めて能登の良さがわかった」という。28歳。

方が多いので、とりあえず何にでも使ってみるといいのがいんじゃないでしょうか。」

「いしり」の良さをもちとわかってもらえようとお手伝いをしたいと話すと二人。

「当たり前にあるものだから、それなりだろうという人もいます。それがどういう風に良いのか、本当にそれ以上の可能性がないのか、ということが一番考えなければいけないことだと思います。『なんや【いしり】か』と想ってしまえばそこで可能性は終わってしまいます。『どんなんやろ』『どんな使い方があらんやろ』とちよつと興味をもってもらいたいと思っています。」

水産総合センターとして今後の取り組みについて聞くと「わたしたちは、これからも水産加工品の製造技術に関する研究を続けて、地域に技術を還元したいと考えています。また、センターで研究開発した『イカ味噌※』のように、あまり使われないような水産資源を有効利用できるような技術開発を進めていきたいと思っています」と話してくれた。

また二人は、新しい水産加工品を開発する場合や問題などがある場合には、ぜひ相談してほしいと話す。

「センターには、乾燥機や薫製機（くんせい）など一連の加工機械を利用できる公開施設があります。試験的にこんな加工品を作ってみたいというような場合には、相談に来ていただければと思います。わたしたちも資料を提供したり相談したりして一緒にやっていきたいと考えています」と話す谷辺さん。この町には、水産加工品の研究者がいて、いつでも相談できる環境があるということだ。

## 【第二章】

# いしりを食す



いしりの貝焼き

※タウリン…タンパク質を構成するアミノ酸の一種で、心臓や肝臓、血液などの働きを助ける、生命活動を維持するのに不可欠な成分。  
※イカ味噌…イカの身をお湯で加熱し、ミンチにして麴と食塩を加え発酵させたもの。市販の大豆味噌に比べタウリンが約3倍含まれる。

# 伝統の味を新しい味に。

家庭で簡単に出来るいしり料理のレシピを紹介

## 能登いしり鍋

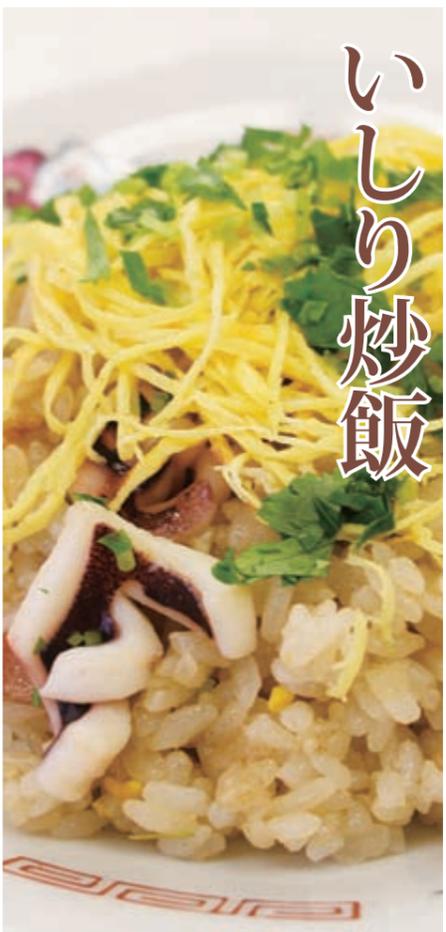


### 材料〈4人分〉

- イカ.....1杯
- 甘エビ.....8尾
- カワハギなど.....2尾
- 大根.....4cm長さ
- 白菜.....4枚
- しいたけ.....4枚
- えのき茸.....1袋
- ねぎ.....1本
- 春菊.....1/2把
- ★ 水.....10カップ
- 昆布.....15cm角1枚
- いしり.....大さじ5~6
- 酒.....1/2カップ

- ①イカは内臓を取り出して輪切りにし、甘エビは掃除し、魚は内臓を取り出して食べやすい大きさにぶつ切りにします。
- ②大根は笹がき、白菜は短冊切り、しいたけは石突きを取り、飾り包丁を入れ、えのき茸も石突きを取り、ねぎは斜め切りし、春菊は葉を摘んでおきます。
- ③鍋に★(左記)を入れ、火にかけ、沸騰したら①、②を順に入れて、煮ながらいただきます。

※いしりによって、多少塩分が違いますので、味付けはお好みで。  
※野菜はお好みのものをご自由に。季節によっては、岩海苔、カキ貝を入れると一層おいしくいただけます。



## いしり炒飯

### 材料〈3人分〉

- ご飯.....600g
- イカ.....1杯
- ホタテ貝柱.....100g
- アスパラ(小口切り).....2本
- ネギ(みじん).....1/2本分
- 卵.....3個
- いしり.....大さじ3
- 酒.....大さじ1
- みりん.....大さじ1
- 胡椒.....少々

- ①イカ、ホタテ貝柱は角切りにして、いしり、酒、みりん、卵白、片栗粉、各少々で下味をつけておく。(5~10分位置く)
- ②アスパラはサッと湯通しして斜め切りにしておく。
- ③①を湯通しする。
- ④鍋に油を熱し、卵を流し入れ、少し混ぜ、半熟になったらご飯を入れ、いしりを加えて炒める。②③の材料を加え、さらに炒め、調味料を入れ、味を調べ、最後にネギのみじん切りを入れ仕上げる。



## ブリのいしり焼き

### 材料〈2人分〉

- ブリ切り身.....2枚
- いしり.....大さじ3

- ①ブリの切り身をいしりに10分~15分位ひたして味をなじませる。
- ②フライパンを熱し、①を焦げ目が付くまで焼く。
- ③皿に盛り、野菜などを添える。

### 材料〈3人分〉

- 米.....3カップ
- むきホタテ.....5個
- むきアサリ.....50g
- イカ.....1杯
- 甘海老.....10本
- ごぼう.....20g
- 三つ葉.....少々
- ★ いしり.....大さじ3
- みりん.....大さじ2
- 酒.....大さじ2
- あさりのゆで汁.....3カップ

- ①ごぼうは笹がきにしておく。
- ②鍋に★を合わせ、ごぼう、むきホタテ、アサリ、甘海老、イカにサッと火を入れ、つゆと具に分ける。
- ③つゆを冷まし、3カップの米と3カップのつゆで炊き、蒸らしの前に具を加え、10分ほど蒸らす。
- ④三つ葉は小口切りにし、上に飾る。

## いしり御飯



## 「いしり」

を使えば余分な調味料はいらない。

イカの内臓に旨味も体に良い成分もすべて含まれている」と話す大森勢津子さんは、食改の活動をおして地域の伝承料理である「いしり料理」を後世に残していきたいと考えている。子どものときから「いしり」を食べていたという大森さん。「家でイカの刺身を食えるときは必ず『いしり』で食べる」という。他にも「野菜の煮物や漬け物にも昔から使っている」とのこと。

「昔の『いしり』は今よりずっと味も香りも濃い感じがした。今は改良されて使いやすくて食べやすい。そしておいしい」と話す。

商工会が運営する「さしみ屋」の厨房を任されている大森さんは、町外の

お客さんには「いしり」と醤油を合わせた「いしり醤油」で刺身の試食をしてもらっている。

「『いしり』独特の味が苦手な人も、うまく薄めるとそのおいしさがわかる」と話すお母さん、ほとんどの人が「とてもおいしい」といって「いしり」を買っていくという。

また、大森さんは食育として「いしり」を子どもたちに伝えていきたいと考えている。

「月に1回くらいは学校給食にも『いしり』をぜひ取り上げて欲しい。そして家庭でお母さんに『いしり』をもっと使ってもらって、『いしり料理』で育った子どもたちがこの町に残って欲しいし、町を出ても『いしり』を食べるに帰ってくるようになって欲しい」と強く願っている。



大森 勢津子さん [おおもり・せつこ]  
能登町食生活改善推進協議会長。25年にわたり食改委員として生活習慣病を予防する活動を実践している。



## 【第三章】

# Ishiri 世界へ

ニューヨーク・タイムズスクエア／商工会撮影



**道場六三郎** [みちば・ろくさぶろう]  
1931年石川県山中町生まれ。18歳のころより料理人を志し、日本各地で修行を重ね、「銀座ろくさん亭」、「銀座懐食みちば」などを開店。和食の伝統にとらわれない変幻自在な発想が料理界に新風を吹き込む。

## 能登は定番で「いしり料理」を

『「いしり」の良いのは、香りが本当に何とも美味しいんですよ』

『おいが好きな人、嫌いな人がいるんです。だけど、焼いた時のにおいは誰もが「良いにおい」って言うんです』

『「いしり」で全てをやるんじゃないなくて、「いしり」の良い香りと風味を移すということが大事で、すごく効果があるんですね』

『料理の鉄人』のプリ対決で、お正月の「プリなます」、「いしりなます」をやったんです。「いしり」のお蔭で勝ったんです』

『食卓に「いしり」を置いて、常備調味料として、小瓶に入れて置いてあるという感じだったら、おひたしにちょっと使ったりもできるだろうし、「いしり」ってそういうものだという感覚だね』

『能登を旅してきた人にとって、食事との出会いは思い出に残る。だから僕は、能登へ来たらか「いしり」を食べていただけるように、ぜひしたら良いと思いますね』

「いしり物語」能登町商工会発行「道場六三郎氏いしり料理実演会」より抜粋  
(平成17年12月4日、能登町総合コミュニティセンターにて)

# 鉄人

## 料理界の『声』 Voice of dish field

**服部幸應** [はっとり・ゆきお]

1945年東京都生まれ。(学)服部学園 服部栄養専門学校理事・校長／医学博士。内閣府「食育推進会議」・「食育推進基本計画検討会」委員。食育を通じた生活習慣病や地球環境保護の活動にも積極的に取り組んでおり、TVなどでも活躍中。



## 伝統的な食材「いしり」の復活を

「いしり物語」能登町商工会発行「服部幸應氏インタビュー」より抜粋  
聞き手／高峰博保(関クリエティブ・グループ)・数馬嘉雄(商工会長)

『改めて意識的に使ってみたわけですけど、僕が感じたのは、「いしり」は火を入れてからすごく馴染むということですね』

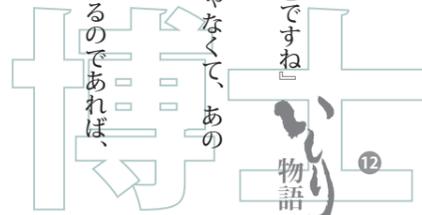
『あの「香りの良さ」を、もっと出してあげたい。クサイってことじゃなくて、あの独特の香りを、逆に上手く使えばね、クセになるんですよ』

『「いしり」を残していくという、その志、心意がみなさんの中にあるのであれば、お手伝いしたいなと基本的に思ってるんです』

『日本の鍋料理としていろんな出汁のパターンが、味噌ベース、醤油ベースと5つくらいあったら、その中に「いしり」を使っている「いしり汁」というのが、一つ残って欲しいなっていう、僕は夢があるわけですよ』

『ご飯も「いしり」で炊くと美味しいんですよ』

『「いしり」について、今後も相談しながら、うちで出来る範囲と、また今後新しいものを開発していただければ、それなりの対応を行い、料理を広げることが出来ると思いますよ』





# 「いしり」は僕の料理に 必ず合うと思った。

ベン・フラットさん (41歳)

## 「いしり」との出会い

今から10年前、当時30歳だったオーストラリア人のイタリアンシェフ、ベン・フラットさん(41歳)は、期待と不安を胸にこの能登の地にやってきた。ベンさんが最初に「いしり」と出会ったのは、結婚した船下智香子さんの両親が経営する民宿での「貝焼き」と「ペン漬け」だったという。父親は「いしり」生産者の一人でもある。

「おいしい」と感じた第一印象、さらに料理人として『いしり』は必ず僕の料理に合うと思った」という。そして、1年間両親の民宿を手伝いながら能登の郷土料理を学び、智香子さんと民宿「ふらっと」を始めた。

## 「いしり」と「イタリア料理」

能登の郷土料理として使われる「いしり」がベンさんのイタリア料理に本当に合うのだろうか。ベンさんは「素材の味を大切にするという点では、日本料理とイタリア料理は似ている」と話す。また、四季折々の食材が豊富にあるこの能登の地をとっても気に入っているそうだ。

「海の幸も山の幸も、季節によって食材が

全然違うことがおもしろいし、『こんかいわし』や『ひねずし』などの発酵食品も『いしり』のこと。ベンさんは、豊富な能登の食材を使った料理にこだわりながら、常に「いしり」を使った料理を研究している。

ベンさんの「いしり」の使い方は、主に隠し味や調味料としてである。『いしり』を使った料理のレパートリーは、今では20品から30品くらいできる。お客さんには必ず『いしり料理』を食べてもらおうようにしている」ということだ。

ベンさんの「いしり料理」に触れたお客さんの反応も良い。「いしり」が苦手というお客さんでもペロリと食べて帰り、「いしり」が嫌いで食べないという人は今までいなかったという。

「いしり」を隠し味として使うベンさんのイタリア料理には、新鮮さと驚きがある。ベンさんの料理を食べ慣れている智香子さんも、「こんな使い方があるのか…」「この食材とこの食材がこんなに合うのか…」とその研究熱心さに感心することも多いそうだ。

## 「いしり」は特別な存在

魚醤油は日本だけのものではない。魚醤油の発祥は古代ローマの「ガラム」といわれ、タイの「ナンプラ」なども世界的に有名な



ある。それでもベンさんは「世界中のどの魚醤油とも『いしり』は全然違う」と言い切る。「料理の隠し味に使うと、とても深い香りになるし、味にも深みを与えてくれる。そして何ともいえない優しい味になる」という「いしり」は、ベンさんにとって「スペシャル・イングリディエント(特別な食材)」なのだ。ベンさんに、家庭で「いしり」を使う場合のお勧めを聞くと「焼きおにぎりのタレに使うとおいしいし、チキンに揉み込んで焼いてもグッド。うちの子どもたちも喜んで食べている」とのこと。

伝統的な能登の食材「いしり」に、新たな可能性を見いだし、「いしり」の世界を広げてくれるベンさん。これからも、民宿を訪れるたくさんの方に「いしり」のすばらしさ、おいしさを伝えてくれるに違いない。



**鯛のグリルとグリーンサラダ**  
鯛の下味に「いしり」を使う。サラダにはベンさんオリジナルのいしりドレッシング。



**いしりポテトスープ**  
ジャガイモスープに「いしり」を加えるシンプルなスープ。濃厚で深い味わい。



**アオリイカパスタ**  
クリームソースとイカスミソースに「いしり」を加えている。アオリイカの相性は抜群。

# 海を渡った「いしり」

今年2月、商工会は中小企業庁の「ジャパンブランド育成支援事業」の採択を受けて米国ニューヨークでの展示会を実施しました。場所はニューヨークの日系交流拠点「日本クラブ」。石川県を代表する伝統工芸・山中漆器とともに、現地の輸入業者やレストラン関係者らに「いしり」を紹介しました。

現在、アメリカをはじめ世界中に広まりつつある日本食ブーム、寿司 Sushi・

てんぷら Tempura・照り焼

き Teriyaki・豆腐 Tofu・味

噌 Miso は、アメリカ中ど

こに行っても通じる日本語

となりました。また、日本

料理店が世界中で数多く展

開されているだけでなく、

世界各国の料理においても

その技法や食材が取り入れ

られています。

## 注目を集めた「いしり」

このような状況の中で、この展示会は開催前から現地の情報誌などに取り上げられるなど注目を集めました。2月9日から11日までの3日間の来場者は、目標を大きく上回る380人を数えました。

商談を進める福池柳田村商工会長（当時）



展示会は、「いしり」や「いしりドレッシング」などの商品展示、石川県や能登半島を理解してもらうためのパネルやビデオ紹介などのほか、いしり料理の試食も行われました。試食に使われた料理は、ベン・フラットさんによる「いしりポテトスープ」です。アメリカにおいて日ごろ食されることが多いポテトスープに「いしり」を加えることにより、その味の違いが理解してもらえると考えた品でした。試食した人の反応は、「おいしい」との感想が多かったようです。

## 世界の Ishiri

展示会では商談に発展するケースも出るなど、同行した商工会職員や関係者にとっては「いしり」の可能性が大いに感じられた展示会になったようです。

商工会では、来年3月に

再びニューヨークにおいて

展示会を開催し、現地の日

本食レストランの料理人を

対象にした「いしり料理」

ダイナーを実施する予定に

しています。

「いしり」が、日本の「食

」を代表する新たな食材とし

て世界的に認知されること

も夢ではないのです。



来場者に「いしりポテトスープ」を勧めるベンさん

## 「一番能登いしり」素材が「いしり」

「能登半島の発酵文化を見つめ直し、発酵産業で地域の活性化が出来ないかと考えたときに、一番能登らしくておもしろい素材が『いしり』だった」と話す数馬嘉雄さん。商工会としての初めての取り組みは、平成12年から3年間実施した「魚醤油料理コンテスト」だった。

ちょうどそのころ、「能登半島を元気にしよう。おもしろくしよう」という思いをもった有志により結成された特定非営利活動法人（NPO法人）能登ネットワークのメンバーは、能登をおもしろくするための素材として「発酵文化」に注目、その中でも他にないもの、能登らしいものとしてまず「いしり」をやろうということになった。そして平成13年11月に能登町役場（当時）において「魚醤フォーラム」を開催した。

## 「いしり」を地域ブランドに

その後『地域ブランド』が見直されるようになり、ジャパンブランドの事業として地域のブランドを世界に発信していくことが出来るようになった。それから商工会でも本格的に『いしり』をやっ

ていこうということになった」という。

商工会は「いしり」をブランド展開するために3つのテーマを決めた。

「まずは、知名度を上げること。」

『いしり』は『しょつづる』に比べて全国的知名度はかなり低い。もともと『いしり』を知ってもらいたいというところからスタートした。

「次に、『いしり』をもっと使いやすくしたほうがいいのではないかと考え、新製品の開発をすることになった。」

「そして最後は『医薬分野への可能性』を探るとのこと。『いしり』の成分が血圧を下げたり、抗酸化作用があることは実証されている。医薬品までいかなくても健康食品として展開できないか。そうすれば『いしり』の汎用性を広げることが出来るのではないかと考えた。そしてこれらの活動により、地元『いしり』と『いしり』に関連する加工品が少しずつでも元気になってくれればと思ってい

## 今後の課題

「いしり」を全国展開していくことにはもちろん課題もある。

『いしり』として売り出すためには、品質の基準が必要になってくる」という。

「そのために、業界のみなさんで話し合いをしてほしい。そして『いしり』と書いてあるものはどれも【うまい】というふうになってほしい」とのこと。

「商工会としては、健康食品や医薬品など『いしり』の可能性を広げる調査研究を継続して行い、一方で首都圏に対する販路拡大に取り組んでいる。首都圏で売り出すためには、地元が本気で売る気があるのかどうか問われる。そのためにも業界が一致団結する必要がある」と数馬さんは考えている。

「いしり」は生産者のこだわりによってそれぞれ味が異なる。それ自体は決して悪いことではない。その個性を尊重しながらも「能登のいしり」として安心して購入できる基準作りが求められている。

## 数馬嘉雄さん [かずま・よしお]

能登町商工会長。能登半島の魅力を再発見し、交流人口の拡大を目指すNPO法人能登ネットワークの理事長も務める。53歳。

「いしり」が能登をおもしろくする。



# 百

分たちが思うよりも『いしり』はすごいものかもしれない」と数馬さんは話す。「昨年度の

事業で日本はもとより世界中の魚醤油を集めて成分分析を行った。その結果『イカのいしり』は格段に成分内容が優れていることがわかった」という。「今は県の工業試験場と県立大学の協力で、有効な成分を残しながら塩分を取り除く研究をしている」ということだ。

廃棄物が発酵で商品になる現在、発酵食品は全国的に見直されている。ということは、日本各地で新しい魚醤油が誕生しているということでもある。「いしり」が他の魚醤油に埋もれる前に、他とは違うということのアピールする必要がある。そのため「何が『いしり』なのか」をはっきりさせなければならぬのだ。

「能登半島は醸しの里」と数馬さんがいうように、発酵に適した気温、湿度、そして半島という地理的要件と先人の知恵が、たぐいまれな発酵文化を生んできた。

「いしり」は、日本で最も古い魚醤油のひとつであり、数ある能登の発酵食品を代表するものでもある。

「町みんなが『いしり』を大切にしていこうという思いでひとつになれば『いしり』はもつとおもしろくなる」と数馬さんは声を弾ませる。

「いしり」に秘められた皆さんの可能性は、わたしたちに夢を与えてくれる。そしてその夢を現実にするのも、わたしたちなのである。

この町には「いしり」がある

何百年も「いしり」と歩んできた歴史がある

「いしり」はおふくろの味

忘れられない故郷の香り

この町に住むわたしたちが

受け継がれた伝統を守り

新しい「いしり」文化を築いていく

本当の「いしり物語」は、これから始まる



いしり  
物語

完

# 能登町発展のために



## 新生能登町議会がスタート！

10月22日に執行された能登町議会議員選挙により、新たに選出された20人の議員による初めての議会（第4回臨時会）が11月8日に行われました。

本会議では、まず議長選挙が行われ、指名推選により新平悠紀夫議員が指名され当選しました。また、副議長選挙は投票で行われ、石岡安雄議員が当選しました。

引き続き、3つの常任委員会と議会運営委員会の委員を選任し、一部事務組合の議員を選任しました。

その後、町長提出議案2件が提出されました。災害復旧にかかる平成18年度能登町一般会計補正予算（第3号）は原案のとおり可決されました。また、能登町監査委員の選任については、議会議員のうちから選任すべき監査委員として鶴野幸一郎議員が議会の同意を受け、選任されました。

### 選任された委員会

（○は委員長、○は副委員長）

#### ◆総務常任委員会（6人）

○石井 良明 ○向峠 茂人  
山崎 元英 新平悠紀夫  
山本 一朗 菊田 俊夫

#### ◆教育民生常任委員会（7人）

○宮田 勝三 ○奥野 清  
久田 良平 鶴野幸一郎  
南 正晴 椿原 安弘  
酒元 法子

#### ◆産業建設常任委員会（7人）

○鍛冶谷眞一 ○河田 信彰  
大谷内義一 多田喜一郎  
石岡 安雄 志幸 松栄  
奥成壯三郎

#### ◆議会運営委員会（6人）

○菊田 俊夫 ○鶴野幸一郎  
大谷内義一 奥野 清  
奥成壯三郎 向峠 茂人

### 選出された一部事務組合

◆奥能登広域圏事務組合  
議会議員（2人）  
大谷内義一 多田喜一郎

◆珠州市能登町環境衛生組合  
議会議員（3人）  
山崎 元英 椿原 安弘  
酒元 法子

◆奥能登クリーン組合  
議会議員（6人）  
山本 一朗 菊田 俊夫  
奥成壯三郎 南 正晴  
河田 信彰 椿原 安弘

◆のと鉄道運営助成基金  
事務組合議会議員（1人）  
鍛冶谷 眞一

◆能登町監査委員（1人）  
（議会選出委員）  
鶴野幸一郎

### 新平 悠紀夫 [しんひら・ゆきお]

（65歳・宇出津）  
芝浦工業大学卒業  
職業 会社役員  
旧能登町議会議長  
宇出津総合病院運営特別委員会委員長（能登町）などを歴任



山並みの木々が紅く染まり、寒さ一段と厳しくなる季節となりました。

このたび議員各位のご同意を受けまして能登町議会議長の要職に就くことになりましたこと、誠に身に余る光栄でございます。

私は、自らの浅学非才を顧みまして責任の重さを一層痛感いたしておりますが、ここに皆さまより選出されましたうえは、能登町の一体化を進め、活力ある町発展のために議会運営を民主的に公正無私の立場を堅持し、最前の努力を尽くす所存でございます。

なにとぞ先輩、同僚の皆さまを始め、町民各位のご指導とご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

簡単ではありますが就任の挨拶に代えさせていただきます。

能登町議会議長

新平悠紀夫



### 石岡 安雄 [いしおか・やすお]

（53歳・小木）  
石川県立飯田高校卒業  
職業 酒類販売業  
旧内浦町議会副議長  
文教常任委員会委員長（能登町）などを歴任

このたび副議長の大役に就任させていただきました、身に余る光栄であると同時に責務の重大さを感じております。

議員としての職責を負うことは当然ですが、議会の名誉と威信を損ねることなく務める覚悟でございます。

今、当町の財政は大変厳しいものがありますが、住民の二一

ズは多様化し住み良い地方の実現には、この苦しい時期をいかにして乗り越えるかが課題だと思っております。

将来、合併の効果を期待し住民の皆さんが「住んで良かった」と思える能登町となるための行政と議会に課せられた試練でもあると考えております。

これからは議長を補佐し、円滑な議会運営は申すまでもなく、より一層活発で開かれた議会を目指し微力ではありますが全力を傾注する所存です。

なにとぞご指導とご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

能登町議会副議長

石岡安雄

# 議長に新平悠紀夫氏 副議長には石岡安雄氏が就任

**窯**に火を入れたら生き物と同じ。温度が高すぎても、低すぎても良い質の木炭はできない」と話す小箱政治さんは、伝統ある柳田木炭の組合長を務めている。

先代、先々は鍛冶作りの職人だったという小箱さんは、30歳の時に炭を焼いてみようと考え、35歳くらいから本格的な炭焼きを始めた。

「この仕事は自分に合っている」と感じたという小箱さん。周りの炭焼き名人の話を聞いたり、品評会へ出向くなどしながら、自己流で炭焼きの技術を積み重ねた。

炭を焼く窯は山の斜面を切り抜いた小箱さん手作りの窯である。「窯の構造、水気など窯のつくりが木炭の出来を左右する」という。現在使っている窯は平成13年に1カ月を費やして製作したもので一度に60俵（1俵15kg）の木炭を作るこ

とができる。「炭焼きで一番難しい作業は原木に火を付けるとき。ここで炭の質が決まる」と話す小箱さん。これは窯に火を入れ、乾燥させた原木に火を付けるときの温度が重要ということだ。「一般的に最適といわれている温度はあるが、その時の煙の色、香りも重要な判断材料」という。

「窯の温度が1度下がっても煙でわかる」というその経験と技術が、小箱さんの良質な炭を支えている。

小箱さんの木炭の質は内外に認められている。今年10月に金沢市で行われた「石川の農林漁業まつり」の木竹炭品評会において林野庁長官賞を受賞、その技術の高さを証明した。

現在は、組合長として指導する立場にある小箱さん。「定年退職を契機に炭焼きを始める人が1人でも2人でも出てきてくれれば」と考えている。

「木炭作りには設計書はない。30年以上経験した今でも手探りの作業が続いている」というが「だからこそ『やる気』があれば誰でも出来る仕事」と言い切る。

「昔は人間を見れば炭の出来がわかるといわれた。炭作りには人間性が出る」という。真面目に炭を焼き続けてきた小箱さんに、これからどんな炭を焼きたいのかを聞いた。

「燃料だけを焼いてもおもしろくない。これからはインテリアになる巨大な炭や、花を飾るような色々な形の炭を焼くなど、もっと『遊び心』をもって炭を焼いていきたい」と笑顔で話してくれた。

炭焼きに設計書はない、  
ずっと手探りを続けている。

炭焼き職人  
こばこまさじ  
小箱政治さん（70歳・当目）



『人』と『苦勞』が分かる人材を育成したい。



黄綬褒章 興能信用金庫理事長  
あたくきくろう  
安宅 紀久郎さん  
(66歳・宇出津)

47年間の長きにわたり、地域金融業務一筋に尽力してきた安宅紀久郎さん。興能信用金庫理事長就任6年目となったこの秋、黄綬褒章を受章しました。「金庫の全役職員の支えと、なによりお客さまからのご支援のおかげです」と受章に対する感謝の言葉を述べました。「受章の重みを感じると同時に、身の引き締まる思いです」と実際に褒章を手にして話す安宅さん。これまでに最も印象に残る出来事とは尋ねると「昭和41年に念願だった金沢進出を果たし、16店舗目となった店内で開店時にシャッターが上がり始めたあの瞬間が忘れられません」と当時の苦勞を思い出しながら答えてくれました。安宅さんが地域金融機関として地域の発展に貢献した具体的な内容のひとつとして

挙げられるのが、平成16年に創設した「このう塾」。人の痛みと苦勞が分かる人材育成を目的として開講し、翌年には金沢大学と連携して中小零細企業の若手リーダーなどが参加し好評を呼んだ「地域経済塾奥能登教室」を開くなど、能登の地域振興に積極的に取り組んでいます。安宅さんは、能登の人口減少に歯止めをかけ、地域の活性化を生むような活動を行いたいと考えています。「地域の繁栄なくして信用金庫の繁栄はありえない。先見の目を持ち現状に甘んじることなく努力していきたい」と話す安宅さん。「私たちの町の信用金庫づくり」を目指して地域経済の活性化に全力で取り組んでいきたいと力強く語ってくれました。

秋の褒章・叙勲  
栄えある受章

国家が功績のある方に対し、その功勞を表彰する秋の褒章と叙勲。今年には能登町から2人の方が選ばれました。

子どもたちと行う奉仕活動がわたしの生きがいです。

思いがけない受章で胸がいっぱいです」と喜びの表情を見せる川本昭馬さん。昭和28年から38年間教壇に立ち、長年にわたり学校教育の振興に貢献しました。鶴川中学校長を務めたのを最後に教員を定年退職。「今回の受章は職場で忠実に、自分なりにまじめに務めてきたことに対して頂けたのだと感じています」と教員生活を振り返りました。その間、特に印象に残っていることについて尋ねると「学校にチャイムのない生活、無人購買部を取り入れたことや、子どもたちと一緒に過ごした課外活動です」と話す川本さん。英語科の教員として子どもたちを教える傍ら、青少年赤十字活動に特に力を注ぎました。子どもたちの感性を磨きながら、共に行った奉仕活動など、課外活動に関する思い出は尽きないそうです。

川本さんは現在、各種団体役員として多方面で活躍しています。平成4年には能都町青少年ボランティアグループ「絆」を創設、子どもたちと一緒に給食ボランティアや募金活動など、年間を通じた活動を行っています。また能登北部地域ボランティア会長、町老人クラブ会長を務めるなど忙しい日々を送っています。今後の抱負を聞くと「子どもたちとの奉仕活動を、わたしの命のある限り続けていきたい」と話す川本さん。「子どもたちは今も昔も変わっていません。役割と責任を与え褒めてあげるべきです」とボランティア活動を通じて触れ合う子どもたちを見て感じることを語ってくれました。最後に「わたしを後押ししてくださったみなさんへのご恩を忘れず、少しずつでも社会に貢献していきたい」と話してくれました。



瑞宝双光章  
かわもと しょうま  
川本 昭馬さん  
(76歳・宇出津)

幼年消防クラブ防火パレード  
11月9日は119番の日!

全国一斉に展開された「秋の火災予防運動」。11月9日には、その一環として幼年消防クラブの防火パレードが行われ、柳田保育所と上町保育所の5歳児28人が参加しました。そろいのハッピーに身を包んだ園児たちは、柳田教養文化館前を出発し、拍子木を鳴らしながら地域のみなさんに火の用心を元気に呼びかけました。消防柳田分署前に到着すると、園児たちは出迎えてくれた下分署長を前に「わたしたちは火遊びは絶対にしません」と大きな声で宣言しました。このあと消防車の放水を見学するなど、町を守る大切な仕事について学びました。



消防車に乗り込み、気分は立派な消防士!

海上保安庁長官表彰伝達式  
灯台は海の道しるべ

灯台記念日として制定されている11月1日。毎年この日には海上保安庁の業務に協力のあった団体や個人に対し表彰が行われています。能登町内にある陸続きではない灯台の点検や巡回、また緊急時などの見回り用にと、20年間にわたり巡回用船舶を提供した県漁業協同組合能都支所の積極的な協力に対し、海上保安庁長官表彰が贈られました。能都庁舎で行われた伝達式には、漁協能都支所参事の渡 誠さんが出席し、七尾海上保安部の篠原部長から「海の安全に対する理解に感謝します」という言葉と共に感謝状が贈られました。



篠原部長から感謝状を受け取る渡参事(写真左)



供えられた柿をまく氏子のみなさん

柿八講祭り  
神道柿を奉納

神道地区で収穫される「神道柿」の収穫祭、柿八講祭り<sup>かきぼっこ</sup>が11月4日に神道の日吉神社で行われました。

神道柿は、小形の実が特徴で味が良く、古くから名物とされてきました。祭りは、氏子のみなさんが各家で収穫した神道柿を洗抜きして持ち寄り、祭壇に供えてから神事が行われます。

神事が終わると、氏子らは供えられた柿をまき、それぞれ拾って持ち帰ります。

昔は家々に植えられて、たくさん収穫されていたという神道柿も、今では年々減ってきているということでした。

国定教科書を朗読する清水寛生さんと天幸佐織さん(鶴川小5年)



第104回久田船長碑前祭  
古里の英雄を偲ぶ

『明治36年10月29日、青森・函館間を結ぶ連絡船「東海丸」の船長であった久田佐助(1864年鶴川に生まれる)は、函館を目指して津軽海峡を操船していた。途中、ロシアの貨物船プログレス号と衝突、久田船長は乗客乗員を助けるため、一人船に残り汽笛を鳴らし続け、船と共に海に沈んだ』

久田船長のこの勇気ある行動は、海員の鏡と讃えられ、当時の国定教科書に掲載、文部省唱歌となりました。今年で104回目を迎えた碑前祭は10月30日に行われ、鶴川小学校・中学校の児童生徒や関係者らが、郷土が生んだ英雄を偲びました。

能登町民文化祭  
文化の香り高い町へ、心を合わせたステージ!



▲勘実穂会の舞踊「おやじの海」

11月4日から5日にかけて、第2回能登町民文化祭が内浦総合運動公園で開催され、展示部門、囲碁大会、お茶席、芸能部門などが各施設で行われました。

内浦体育館での展示部門では、盆栽や絵画、陶芸など延べ700点以上の出品があり、訪れた人は自分の興味のある作品を感心しながら見ていました。

内浦第二体育館で行われた芸能部門では、大正琴や舞踊、コーラスなど21団体延べ約250人が出演しました。出演したみなさんは、日ごろの練習の成果を十分に発揮しようと、心をひとつにして演技をしていました。会場では、演技が終わるたびにたくさんの拍手が送られ、ステージと観客が一体となった素晴らしいステージとなりました。



▲美すず民謡会による「最上川船歌」



▲珠山流陽恵津会による「黒田の舞」

人権擁護委員感謝状授与・委嘱状伝達式  
**あなたの人権を守るために**

住民の相談役として活動する人権擁護委員を、2期6年間にわたり務め活躍された石岡敏子さんへの感謝状授与式と、新谷悦子さんへの委嘱状伝達式が10月26日、能都庁舎で行われました。感謝状が贈られた石岡さんは「後任をお願いしますという気持ちです」と話し、新たに法務省からの委嘱状を受けた新谷さんは「誠心誠意努めていきたい」と今後の抱負を語りました。持木町長は石岡さんに「今後も陰ながら力になって欲しい」と話し、新谷さんには「今日という日を機に、今後のご活躍を期待します」と激励しました。



退任された石岡さん(写真左)と新しく委嘱された新谷さん(写真右)



一番遠くに風船を飛ばせた人にはバルーンアートのご褒美が

子ども会連合会 子ども大会  
**風船でたくさん遊んだよ!**

能登町子ども会連合会が主催する子ども大会が11月18日に柳田体育館で行われました。町内の子どもたちが集まり、体験活動を行うことで、お互いを思いやる心を育むことを目的に実施しているこの子ども大会。今年は、風船を使ったバルーンショーやバルーンゲームが行われ、会場には約200人の子どもたちが集まりました。

福井県のバルーンアーティスト辻下純子さんがピエロに扮し、子どもたちと一緒に風船を使って動物を作ったり、ゲームをしたりと子どもたちを楽しませていました。

柿の収穫を体験した柳会卓球クラブのみなさん



能登町モデル観光農園設置協議会  
**体験農園から農業の活性化を**

町内で農園を経営する団体と能登町で組織する「能登町モデル観光農園設置協議会」は、体験農園・観光農園をとおして町の農業を活性化しようと昨年設置されました。

今回、協議会の農業体験ツアー受入事業の一環として、10月27日に柳会卓球クラブ(宇出津)のみなさんが国重の山岸かき農園を訪れ、柿の収穫を体験しました。また11月8日には、松波保育園の園児らが鶴町の西出牧場を訪れ、乳牛の搾乳などを体験しました。協議会では、今後も魅力的な体験ツアーを企画し、町内外にアピールしていくとのことです。

「音楽の集い」  
**音とふれあい音を楽しむ**

10月24日、町内の小学5年生184人が松波小学校に一堂に会して「音楽の集い」が行われました。この日のために9月から練習を重ねてきたという児童たちは、素敵なハーモニーで合唱したり、みんなで心をあわせて合奏したりしました。

また招待演奏として、李彩霞さんによる「二胡」の演奏が披露されました。児童たちは、李さんの奏でる二胡独特の優しい音色に聴き入っていました。この「音楽の集い」で、音楽を表現すること、聴くことの楽しさを感じた児童たち、これからも音楽に親しみ、豊かな心を育ててください。



心をひとつにして歌う児童たち

鶴川 いどり祭り  
**今年の餅を笑い飛ばし、来年の豊作を祈願する**

▶古式ゆかしく進められる神事。来年はどんな「いどり」が飛び出すのでしょうか



▼大鏡餅を持ち上げ「何度見ても悪い餅は悪い」といどります



鶴川菅原神社の新嘗祭、いどり祭りが11月7日に行われました。「いどり」とは、「けなす、悪口を言う」という意味で、当番が作った餅をけなすという祭りです。この日もたくさんカメラマンや地元の人が「いどり」を聞きに集まっていました。直径1.2メートルの大鏡餅の拝見では、「薄くて割れそうだ」とか「反り返っている」などといどります。いどるたびに回りから笑い声が聞かれ、最後は宮司が納めて来年の当番が餅を持ち帰ります。

餅をけなすことにより、一年を笑い飛ばし、来年はよい餅ができるようにと豊作を祈願するこのいどり祭りは、古いしきたりを強く残す祭事としても貴重なものとなっています。

珠洲焼窯跡発掘調査現地説明会  
**中世の珠洲焼窯を発掘**

今年8月から行延地区で進められていた、町内における珠洲古窯跡の分布調査。その調査の結果14世紀後半から15世紀前半に操業されたとみられる半地下式の珠洲焼窯跡の本体部分が検出されました。10月29日には現地説明会が行われ、ドーム型に作られた天井部分が崩落した痕跡や、窯の焚き口付近から珠洲焼の破片が出土したことなどが説明されました。この遺跡は珠洲焼窯が存在した南限ではないかと推測されています。また、同時期に窯に関連したなんらかの施設として使われたとみられる遺構も検出されました。



窯の本体部分について説明する真脇遺跡縄文館の可児学芸員

素晴らしい栄誉に輝き教育長に喜びを伝える蔵屋館長(写真右)



秋吉公民館が優良公民館表彰を受賞  
**地域に支えられ大臣表彰**

第59回優良公民館の表彰式が10月26日に東京都で行われ、秋吉公民館が文部科学大臣表彰を受賞しました。伝統行事「アマメハギ」をいかした地域づくりの拠点として、また子どもからお年寄りまでが一緒に集い、交流を深め合える場所として、地元根ざしたさまざまな活動が認められ今回の受賞となりました。10月30日には、秋吉公民館長の蔵屋建治さんが町教育委員会を訪れ、石井教育長に受賞報告を行いました。蔵屋館長は「地域住民のみなさんからの温かい支援のおかげです」と感謝の心を述べました。

## お知らせ

### 出産育児一時金の受取代理制度新設

これまで出生届を出した後に申請、支給されていた出産育児一時金が、10月から新設された「受取代理制度」を利用すると直接医療機関等に振り込まれます。

このため国保加入者の方は35万円を超えた金額のみ医療機関等へ支払うことになり、請求が

35万円に満たない場合は、その差額が世帯主に支給されます。詳細については下記までお問い合わせください。

☎ 町民課 ☎ 72-2501



### 犬の放し飼いは危険です

「放し飼いの犬が怖い」「迷惑だ」という苦情が多数出ています。犬の放し飼いや綱を放しての散歩は、人に噛みついてケガをさせたり、農作物への被害やフンの処理に関するトラブルなどの原因にもなります。飼い主としてのマナーはしっかりと守りましょう。また、野犬や迷い犬を発見したときは、下記までご連絡ください。

☎ 環境対策課 ☎ 62-8507

能登北部保健福祉センター ☎ 84-1511

### 「森づくり税案」地区説明会

県では、これからの森づくりの財源として検討されている「いしかわの森づくり税案」の概要説明会を下記のとおり開催します。

〈日時〉12月24日(日)午後2時～

〈場所〉能都共同福祉会館(能登町商工会)2階ホール

☎ 県森林管理課 ☎ 076-225-1642

### 農業委員会委員選挙人名簿について

該当する方は1月10日(水)までに登録申請書を各町内会長または、農業委員会まで提出してください。なお、各庁舎サービス課でも受け付けます。

☎ 農業委員会(柳田庁舎内) ☎ 76-8303

### 調理師は就業届の提出を!

調理業務に就業している調理師免許取得者は、2年ごとに調理師業務従事者届を知事に提出することが法律で義務付けられています。平成18年はその年にあたり、調理師免許取得者のみなさんは、12月31日現在の状況を所定の用紙に記入し、来年1月15日(月)までに下記へ提出してください。

〈旧能都町・柳田村の方〉県調理師会 旧能都支部(山岸)まで ☎ 76-0037  
 〈旧内浦町の方〉県調理師会 珠洲支部(珠洲商工会議所内)まで ☎ 82-1115

### 育てよう人権意識

12月4日から10日までは人権週間です。期間中町内では次のような行事を行います。あなたも人権について考えてみませんか。

#### ■人権相談

〈笹ゆり荘〉6日(水)午前9時～  
 〈能都庁舎〉8日(金)午前10時～  
 〈内浦福祉センター〉

11日(月)午後1時30分～

■全国中学生人権作文コンテスト表彰  
 6日(水)午後1時10分～(柳田中学校)

### ■街頭キャンペーン

4日(月)午前10時～(宇出津新港アルプ前)

6日(水)午前7時30分～(柳田石井橋)

7日(木)午後2時～(小木市街地)

☎ 町民課 ☎ 72-2501

### 海外たすけあい義援金にご協力を

日本赤十字社では、12月1日から25日まで全国で一斉に「NHK海外たすけあい」キャンペーンを展開します。みなさんから寄せられた義援金は、世界各地で多発する自然災害や武力紛争などによる犠牲者の援助などに使われます。町民のみなさんのご理解、ご協力をお願いします。

義援金の受付は各庁舎窓口のほか、各金融機関でも行っています。

☎ 健康福祉課 ☎ 72-2503

### 歩行型除雪機による事故を防ごう!

冬のシーズンになると、除雪機による事故が多発します。除雪機を扱うときは次の点に注意しましょう。

- ①作業を行う前に、必ず取扱書を読んで正しい使い方を理解しましょう。
- ②雪詰まりを取り除くときなど、回転部に近づくときは、必ずエンジンを停止し、回転部が完全に停止してから作業を行きましょう。
- ③発進時は転倒したり、挟まれたりしないよう足もとや後方の障害物には十分注意しましょう。
- ④除雪作業中は雪を飛ばす方向に人や車、建物がないことを確認しましょう。また、除雪機の周りには絶対に人を近づけないようにしましょう。

☎ (社)日本農業機械工業会 除雪機安全協議会 ☎ 03-3433-0415

### 除雪はみんなで力を合わせよう!

町道を除雪する場合、道幅が狭く除雪機が入らない道路があるなど、完全な除雪ができないときがあります。除雪体制の確立に万全を期すためにも以下のことに気をつけるなど、みなさんのご協力をお願いします。

- ①自動車の路上駐車・路上放置はやめましょう。
- ②除雪機の前後に飛び出したり進行の妨げにならないようにしましょう。
- ③屋根雪や住宅前の除雪は各自で行いましょう。
- ④狭い路地などは町内のみなさんで除雪をしましょう
- ⑤道路(特に通学路・歩道)に面する屋根には、雪止めをして事故防止に努めましょう。
- ⑥各町内にある消火栓・防火水槽・ごみ収集箱付近の除雪は町内のみなさんで行いましょう。

★やむなく民地へ雪を押し出す場合もありますのでご容認ください。除雪に関する問題については、まず区長・町会長までご相談ください。

☎ 建設課 ☎ 76-8304

### 積雪時のメーター検針にご協力を!

いつでも検針ができるよう除雪のご協力をお願いします。積雪によって検針ができないときは、過去の平均料金を請求して翌月に調整します。

#### ■水道管の凍結・破裂に注意!

特に多いのは、次のような場合です。早めに凍結防止の準備をしましょう。「むき出しになっている」「日の当たらない場所にある」「風当たりの強い場所にある」など

#### ■水道管の凍結を防止するには?

水道管や蛇口に、古い毛布・布切れなどを巻き付け、その上からビニールテープなどを巻いて予防しましょう。

#### ■凍って水が出ないときは?

凍ってしまった部分に、タオルや布などをかぶせ、その上からゆっくりと「ぬるま湯」をかけましょう。

#### ■破裂したときの応急手当は?

水を止めて破裂した部分に布やテープなどを巻き付け、応急処置をした後、「能登町水道事業指定業者」に修理を依頼してください。

★道路内の水道管や消火栓の漏水を発見した場合は連絡をお願いします。

☎ 水道課 ☎ 72-2508

### 年末年始ごみ収集のお休みについて

☎ 環境対策課 ☎ 62-8507

ごみ収集	29日	30日	31日	1日	2日	3日	4日	
								収集カレンダーのとおり
奥能登クリーンセンター	●	▲	×	全てお休み	×	×	●	
内浦クリーンセンター	●	×	×		×	×	●	
能都埋立処分場	●	●	×		×	×	●	
棚田埋立処分場	●	●	×		×	×	●	
内浦埋立処分場	●	●	×		×	×	●	
し尿収集	能都地区	▲	×		×	×	×	●
	柳田地区	▲	×		×	×	×	●
	内浦地区	×	×		×	×	×	●
能登三郷斎場	●	●	●		●	●	●	

●: 受け入れ ▲: 午前中のみ受け入れ ×: 受け入れしません

※年内の汲取り・清掃を希望の方は、12月15日(金)までに申し込んでください。

# Pickup

## 能登町成人式のごあんない



〈日時〉平成19年1月7日(日)

午前10時30分～

〈場所〉内浦第二体育館

〈対象〉昭和61年4月2日から昭和62年4月1日生まれの能登町内中学校卒業生および能登町在住者

※成人式の招待状が届いていない方は至急ご連絡ください。

※能都地区、柳田地区は送迎バスが出ます。時刻などは広報1月号に掲載予定です。

☎ 生涯学習課 ☎ 72-2510

## 長寿国 支える力 国民年金 国民年金のはなし



現況届は、12月生まれの方から原則として提出不要となりました。住民基本台帳ネットワークシステムを活用してみなさんの現況確認が行われます。

不明な点は下記までお問い合わせください。

○七尾社会保険事務所

☎ 0767-53-6511

○ねんきんダイヤル

☎ 0570-07-1165(イイワジ)

☎ 町民課年金係 ☎ 72-2501

能都サービス課 ☎ 62-8500

柳田サービス課 ☎ 76-8300

## 講習・催し

### リサイクルフェアを開催します!

ごみの減量化をはかるために、クリーンセンターに持ち込まれた物の中で再利用できるものを販売します。  
 〈日時〉12月9日(土) 午前10時～12時  
 (受付は午前9時30分～10時)  
 〈場所〉奥能登クリーンセンター管理棟  
 〈販売するもの〉自転車、タンスなどのリユース品



(商品例) 自転車 26インチ 500円  
 ※詳細についてはホームページで  
<http://www.yanagida.ne.jp/okunotoclean/>  
 〓 奥能登クリーン組合 ☎ 62-8222

### ラプロでリハタッチセラピー

要介護高齢者の機能回復を目的とした療法を体験してみませんか。  
 〈日時〉12月16日(土) 午後2時～  
 〈場所〉ラプロ恋路  
 〈参加料〉1,000円  
 〈申込受付〉12月14日(木)までにお申込みください。(先着10人)  
 〓 ラプロ恋路 ☎ 72-1234

### 貝殻でリースを作ろう!

海岸で拾い集めた貝殻や海藻など、さまざまな材料を組み合わせるリースを作る「海の体験学習会」を開きます。  
 〈日時〉12月16日(土) 午後1時30分～

〈場所〉のと海洋ふれあいセンター  
 〈対象〉どなたでも参加できますが、小学校低学年以下の方は保護者同伴をお願いします。  
 〈定員〉20人  
 〈服装〉野外で活動できる服装と、長靴など濡れてもいい靴、雨具を持参ください。(悪天候時は屋内のみ)  
 〈参加費〉1人:250円(高校生以上は入館料200円が別途必要)  
 〓 のと海洋ふれあいセンター ☎ 74-1919

### 学びフェスタ in 輪島

奥能登4市町の生涯学習関係者が集い、さまざまな実践発表などを通して見方、考え方を広げ、より豊かな生活を模索します。参加は無料でどなたでも入場できますので、お誘い合わせのうえでご来場ください。  
 〈日時〉12月10日(日) 午前9時～  
 〈場所〉輪島市文化会館  
 〈内容〉能登町(九十九ドラマチックカンパニーきらめき)、穴水町、輪島市、珠洲市の発表のほか、金沢市諸江公民館の「ちんどん」が出演します。  
 〓 奥能登社会教育振興会(奥能登教育事務所内) ☎ 0768-26-2343

## 募集

### 臨時職員を募集しています!

■ 公立宇出津総合病院  
 〈職種〉看護補助者 〈募集人数〉3人  
 〈対象〉昭和41年4月2日以降に生まれた方で高校卒業程度の方(資格は問いません)  
 ■ 瑞穂公民館  
 〈職種〉公民館主事  
 〈対象〉昭和31年4月2日以降に生

まれた方で、高校卒業程度の方(資格は問いません)  
 〈申込期限〉12月21日(木)  
 〈選考日〉12月22日(金)(個別面接)  
 〈申込受付〉各庁舎サービス課または、「ハローワークのと」にある申込書(公民館主事の申込書は能都庁舎のみ)に履歴書を添えて総務課までお申込みください。  
 〓 総務課 ☎ 62-8510

## 相談

### 法律相談

金沢弁護士会では能登法律相談センターを運営し、法律相談を実施しています。  
 〈12月の相談日〉7日、14日、21日、(木曜日)  
 〈時間〉午後1時45分～4時15分  
 〈場所〉穴水町地域情報センター  
 〈相談料〉30分以内 5,000円  
 〈申込受付〉相談日前日の午後5時までに電話で予約ください。  
 〓 金沢弁護士会 ☎ 076-221-0242

### 心配ごと相談

日常生活での悩みごとや心配ごとにご相談員が親身にお応えします。  
 〈能都庁舎〉8日(金)、19日(火) 午前10時～12時  
 〈笹ゆり荘〉12日(火)、26日(火) 午前10時～12時  
 〈内浦福祉センター〉11日(月) 午後1時30分～3時30分  
 〈小木支所〉20日(水) 午後1時30分～3時30分  
 〓 社会福祉協議会 ☎ 72-2322

## 老人医療費に理解を

### 老人保健制度とは・・・

高齢者が病気になっても安心して医療が受けられるように、国民みんなが医療費を出し合い支えあっている制度が「老人保健制度」です。  
 昭和7年9月30日以前に生まれた方が対象(一定の障害がある方は65歳以上)で、能登町の場合は、町人口の約21%にあたります。

老人医療の財源は、みなさんの一部負担金と国・県・町の補助金、加入保険者の負担によりまかなわれており、町の給付状況を見ると、1人当たりの診療費は県平均よりも低いですが、受診率が高くなっています。

今後も安心して医療を受けることができるよう、上手な受診と健康づくりを心がけましょう。

### ■このような方は入院前の申請を忘れずに!

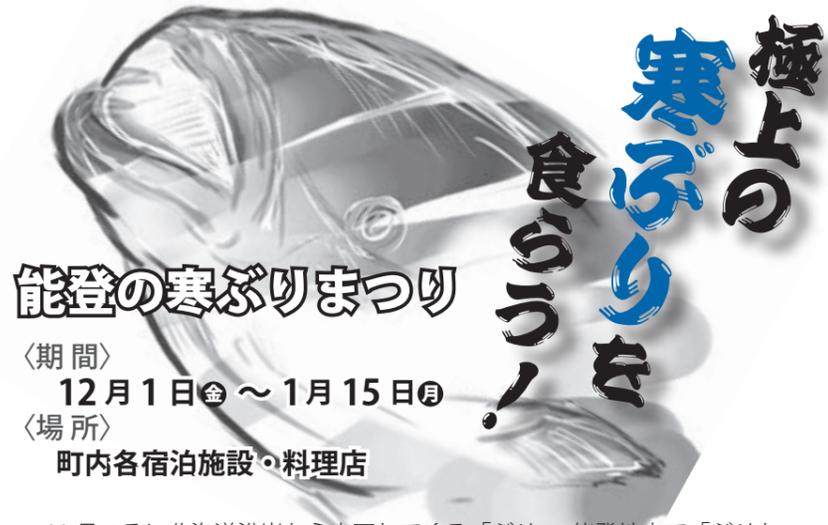
老人保健で医療を受けている方で、町民税が非課税の世帯の方は、入院時に窓口で支払う一部負担金と入院時の食事代が減額されます。

該当する方は、必ず入院前に申請をお願いします。(申請した月の初日から適用となります)

### ■健康保険証に変更があった場合は必ず届出を!

老人医療受給者証をお持ちの方で、加入している健康保険証に変更があった場合(本人または家族の方の勤務先が変わったときや退職したときなど)は、健康保険証、老人医療受給者証、印かんを持参し、届出をお願いします。

〓 町民課 ☎ 72-2501



能登の寒ぶりまつり  
 〈期間〉12月1日(金)～1月15日(日)  
 〈場所〉町内各宿泊施設・料理店

11月ごろに北海道沿岸から南下してくる「ぶり」。能登地方で「ぶりおこし」と呼ばれる雷が鳴る時期になると、脂ののった極上の寒ぶりが、沿岸の定置網で水揚げされます。

期間中は、刺身、定食、会席など各店自慢のオリジナルぶり料理が楽しめます。天然物の「能登の寒ぶり」をみなさんもぜひ一度ご賞味ください。  
 ※天然にこだわるために、料理が提供できない場合もあります。

### ■寒ぶり料理が楽しめるお店(要予約) 定食3000円、会席5000円～

店名	TEL	所在地	定食	会席	会席+宿泊	予約
① 焼肉居酒屋 あさひ	62-3291	宇出津新	×	○		2日前迄
② かじ旅館	76-0017	笹川	○	○	9,000円～	2日前迄
③ 民宿かね八	62-0046	宇出津	○	○	10,000円～	2日前迄
④ 和風レストラン こじま	62-3901	宇出津港	○	×		即日対応
⑤ レストラン大家族	72-0388	松波	○	×		即日対応
⑥ 民宿田ノ浦荘	62-0332	宇出津	○	○	10,000円～	5日前迄
⑦ ホテルのと きんぷら	74-0051	越坂	○	○	10,000円～	5日前迄5人以上
⑧ のと旅館	62-0392	宇出津	○	○	8,000円～	2日前迄
⑨ 民宿ふわ	62-0150	宇出津	○	○	10,000円～	2日前迄
⑩ 真脇ポーレポーレ	62-4700	真脇	×	○	13,225円～	3日前迄
⑪ 国民宿舎能登やなぎだ荘	76-1550	柳田	○	○	10,440円～	3日前迄
⑫ セミナーハウス山びこ	76-1611	黒川	×	○	9,350円～	1日前迄
⑬ ラプロ恋路	72-1234	恋路	○	○	13,000円～	5日前迄

## 寒ぶりの解体・即売イベントを開催!

〈期日〉12月3日(日) 午前10時～午後3時  
 〈場所〉宇出津・仙人町通り

- ・寒ぶりの解体即売  
新鮮な寒ぶりをお客様の目の前で解体、即売します
- ・港町宇出津うまいもん広場  
ぶり料理はもちろん特産品や加工品が大集合
- ・無料! 大漁鍋  
魚介類をふんだんに使った鍋を先着500人に
- ・おっかへの魚市場  
地元で水揚げされた新鮮な魚介類を販売します
- ・炉端焼き  
ぶりをはじめ新鮮な魚介類を炉端でどうぞ
- ・こどもイベント  
子どもたちのかわいいパフォーマンスにご期待ください

〓 商工観光課 ☎ 72-2505



## 能登町スポーツ少年団がスポーツ表彰を受賞!

町スポーツ少年団が日本スポーツ少年団顕彰事業市町村表彰を受賞し数馬本部長らが10月26日に能都庁舎を訪れ、持木町長に報告しました。

合併前から継続している他県スポーツ少年団との国内交流や、ドイツ国際交流事業、福祉活動などの実績が評価されての受賞となりました。



記念の盾を町長に手渡し受賞を報告する数馬本部長

## スポーツのススメ

**能登町6人制バレーボール大会(柳田会場)**  
 〈期間〉1月12日(金)から毎週火・木・金曜日  
 〈時間〉午後7時～〈場所〉柳田体育館  
 〈参加資格〉能登町に在住する町民または勤務者(能都会場との重複は可能)  
 〈試合方法〉リーグ戦方式1セット25点先取ラリーポイント制3セットマッチ  
 〈参加費〉1チーム3,000円(保険料ほか)  
 〈申込期限〉1月5日(金)  
 〈申込先〉柳田体育館 ☎76-1559  
 ■能登町バレーボール協会  
 ☎62-1855(ヒッツ環境石川(株)出村まで)

## スポーツ結果

**能登町長杯ゴルフ大会(10/9)**  
 優勝 下谷内哲次 2位 浜上 滋 3位 宮下源一郎 ベストグロス 下谷内哲次  
**山田杯争奪ソフトテニス選手権大会(10/15)**  
 優勝 辻井恒義・中平太郎(野々市クラブ)  
 2位 高宮大介・坪根俊幸(能都北辰高校)  
**能登町インディアカ大会(10/16~11/16)**  
 優勝 高倉消防団 2位 エロリアン  
 3位 木郎走志会



優勝した高倉消防団のメンバー

**県高校ウエイトリフティング競技新人戦大会(11/12)**

- 〈男子69kg級〉2位 西中竜馬(飯田高1年) トータル193kg  
**秋田わか杉国体記念杯ウエイトリフティング競技選手権大会(11/3~5)**  
 〈女子58kg級〉2位 菊田泰子(飯田高3年) トータル165kg  
 〈女子+75kg級〉3位 谷上 蛭(飯田高3年) トータル145kg
- 能都中学校■  
**全能登中学校新人大会(9/30~11/23)**  
 〈ソフトテニス女子個人〉優勝 二田早智子・佐々木真子組 2位 山田理香子・谷内 萌組  
 〈陸上男子共通100m〉6位 山岸大起  
 〈陸上男子共通200m〉7位 山岸大起  
 〈バスケットボール輪島大会男子〉3位 川端祐盛・橋本大周・鷺竹伊織・水元勇貴・鷺竹綾太・井上 将・得田敦博・水口洸毅・干場英幸  
**全能登中学校新人バスケットボール能都大会(10/1)**  
 3位 男子バスケットボール部
- 柳田中学校■  
**全能登中学校新人陸上競技大会(10/19)**  
 〈男子棒高跳〉優勝 吉鎌翔太(2m20)  
 5位 北井翔士(1m80)  
 〈女子100m〉2位 信田紗由里(13秒69)  
 〈女子100mH〉2位 西 なつみ(15秒37)  
 4位 信田紗由里(16秒40)  
 〈女子走幅跳〉優勝 西 なつみ(4m99)  
 7位 安多奈々(4m24)  
 〈女子走高跳〉7位 干場ちさと(1m25)  
 〈女子砲丸投〉5位 山本紗生(8m95)  
 〈女子1年100m〉7位 小谷彩佳(14秒46)  
 〈女子1年走幅跳〉5位 小谷彩佳(4m07)  
 〈4×100mR〉優勝 五田・西・小谷・信田(54秒75)

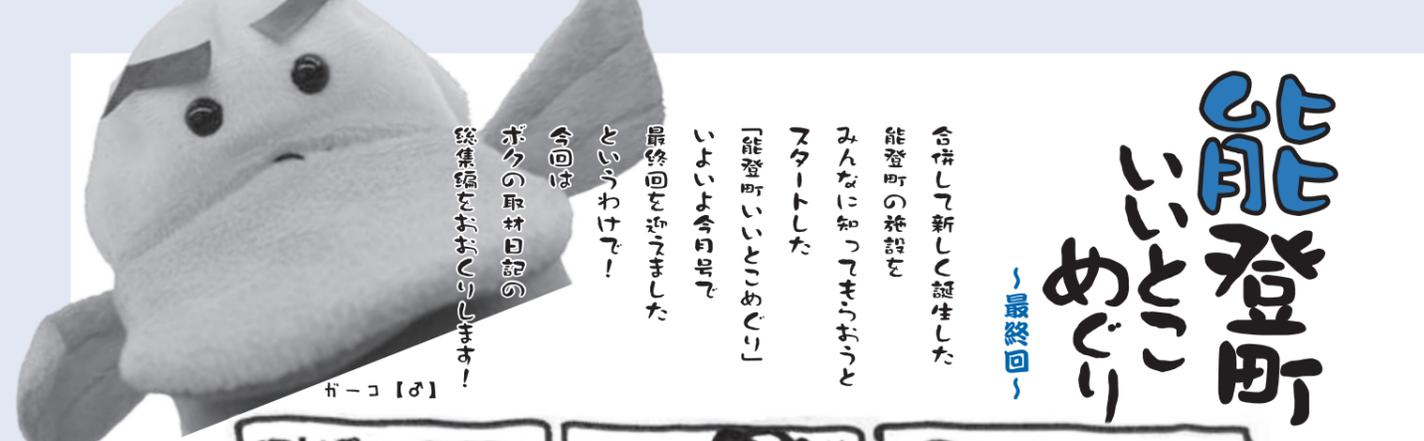
### 第1回奥能登体育大会(10/29)

優勝した競技  
 〈ソフトテニス〉一般男子・一般女子  
 〈柔道〉一般男子 〈相撲〉一般  
 〈サッカー〉一般男子  
 〈ゲートボール〉壮年女子  
 〈ゴルフ〉一般



※大会案内や結果は、主催者、学校、スポーツ少年団などからの報告により掲載しています。

【お詫び】11月号の国体出場選手の記事の中で寺下将司さん、野口菜衣さんのお名前が漏れていました。またスポーツ結果の記事の中で誤りがありました。訂正してお詫びいたします。  
 (誤) 池森美咲 ⇒ (正) 生森美咲さん(松波中)



# 能登町 いとこめぐり めぐり



**ボクの取材の旅は 続く!?**

読む人が楽しくなる記事を書くのって難しいよね。町のみんながどんなことを知りたくて、どんな記事を書けば喜んでくれるのか、ボクが勉強しなきゃいけないことはまだまだたくさんあるんだ。

ボクの目標は町のみんなが主役になれる楽しいコーナーが作れるようになること!そのためには町中をうんと歩き回って、みんなの声を聞かなきゃね。

「いとこめぐり」は今回でおしまいだけど、次のお仕事を探すためにボクは取材の旅に出るんだ。またいつかどこかでボクを見かけたときはよろしくね!最後にボクの突撃取材を笑顔で受け入れてくれたみなさん本当にありがとう。

入札結果				平成18年10月16日～11月15日(84件)			
件名	場所	落札額(円)	落札業者	件名	場所	落札額(円)	落札業者
<b>【建設課：28件】</b>				<b>【農林課：34件】</b>			
町道1級藤ノ瀬宇加塚1号線 道路災害復旧工事	藤ノ瀬	14,600,000	北川ヒューテック(株)	新保地区 用排水路整備工事	新保	2,000,000	南山工務店
町道1級不動寺宇出津1号線 道路災害復旧工事	宇出津山分	9,000,000	北川ヒューテック(株)	不動寺地区 用排水路整備工事	不動寺	3,600,000	(株)橋本建設
町道1級不動寺宇出津1号線 道路災害復旧工事	宇出津山分	9,200,000	加州建設(株)	林道大箱鉢伏線 災害復旧工事	大箱	780,000	寺西建設(株)
町道1級笹川宇出津1号線 道路災害復旧工事	合鹿	41,700,000	北川ヒューテック(株)	林道上河内線 災害復旧工事	北河内	1,100,000	寺西建設(株)
町道1級石井鈴ヶ嶺1号線 道路災害復旧工事	鈴ヶ嶺	4,700,000	島屋建設(株)	林道鉢伏山線 1号災害復旧工事	北河内	610,000	(有)飯田組
町道2級藤ノ瀬1号線 道路災害復旧工事	藤ノ瀬	13,400,000	丸建道路(株)	林道鉢伏山線 2号災害復旧工事	北河内	2,080,000	(有)飯田組
町道2級鶴町宮地1号線 道路災害復旧工事	宮地	9,500,000	丸建道路(株)	林道六呂谷線 災害復旧工事	上長尾	1,890,000	(有)東建設
町道2級笹川十郎原1号線 道路災害復旧工事	十郎原	4,200,000	島屋建設(株)	林道唐杉線 1号災害復旧工事	鮭尾	2,465,000	須美矢建設(株)
町道宇出津93号線 道路災害復旧工事	宇出津山分	11,000,000	(株)フック	林道唐杉線 2号災害復旧工事	鮭尾	443,000	(有)松木産業
町道藤ノ瀬3号線 道路災害復旧工事	宇加塚	11,900,000	丸建道路(株)	用排水路災害復旧工事	笹川	920,000	(有)堂坂建設
町道波並宇加塚1号線 道路災害復旧工事	波並	1,650,000	能登舗道(株)	農地・用排水路災害復旧工事	十郎原	1,080,000	(有)共栄建設
町道鴨川1号線 道路災害復旧工事	鴨川	2,500,000	能登舗道(株)	農地・用排水路災害復旧工事	黒川	450,000	(有)向峠重機
町道鴨川1号線 道路災害復旧工事	鴨川	6,850,000	島屋建設(株)	排水路災害復旧工事	当目	635,000	(有)宮口建設
町道久田上町1号線 道路災害復旧工事	上町	29,000,000	丸建道路(株)	用排水路災害復旧工事	当目	870,000	(有)渡瀬建設
町道上町18号線 道路災害復旧工事	上町	6,000,000	沢田工業(株)	用排水路災害復旧工事	当目	1,250,000	(有)渡瀬建設
町道柳田8号線 道路災害復旧工事	柳田	4,700,000	吉田道路(株)	農道災害復旧工事	寺分	2,680,000	(有)共栄建設
町道神和住十郎原1号線 道路災害復旧工事	中斉	45,500,000	島屋建設(株)	用排水路災害復旧工事	上町	850,000	(有)堂坂建設
町道斉和1号線 道路災害復旧工事	中斉	9,700,000	協和道路(株)	農道災害復旧工事	桐畑	1,800,000	北成土木(有)
町道当目大箱1号線 道路災害復旧工事	当目	32,400,000	(株)フック	用水路災害復旧工事	藤ノ瀬	780,000	(株)ソフト・スクープ 開発
町道当目3号線 道路災害復旧工事	当目	4,550,000	林舗道(株)	農地災害復旧工事	藤ノ瀬	1,960,000	(有)宮田組
町道当目2号線 道路災害復旧工事	当目	14,100,000	(株)フック	農地・用水路災害復旧工事	宇加塚	460,000	(有)宮田組
町道当目2号線 道路災害復旧工事	当目	8,600,000	(株)フック	農道災害復旧工事	小浦	950,000	藤田建設運送(有)
町道松波13号線 道路改良工事	松波	19,000,000	(株)西中建設	農地災害復旧工事	瑞穂	400,000	(有)森忠建設
県単急傾斜地崩壊対策事業 日誌脇工事	柳田	4,850,000	(有)フック リーン	農道災害復旧工事	藤ノ瀬	1,900,000	(有)宮田組
県単急傾斜地崩壊対策事業 矢波2号工事	矢波	4,000,000	(株)ソフト・スクープ 開発	排水路災害復旧工事	国重	2,950,000	橋原工業
県単急傾斜地崩壊対策事業 田町工事	宇出津	3,200,000	(株)ソフト・スクープ 開発	排水路災害復旧工事	国重	1,865,000	(有)和光建設
町道天坂1号線 道路改良工事(舗装工)	天坂	19,600,000	北川ヒューテック(株)	農地災害復旧工事	山中	460,000	(株)橋本建設
町道2級新保羽生1号線 道路改良工事	明野	22,800,000	(株)西中建設	農地災害復旧工事	満泉寺	860,000	橋原工業
<b>【水道課：13件】</b>				<b>【下水道課：5件】</b>			
矢波・漆原浄水場導電率計設置工事	矢波・宇出津	3,400,000	(株)柿本商会	浄化槽市町村整備推進工事その24	越坂	660,000	梶福設備
内浦浄水場薬品注入設備及び南部配水池改修設計業務	行延・越坂	7,700,000	(株)依設計	寺五地区処理場機能強化工事(その1)	五郎左工門分	15,900,000	クワンテック(株)
配水管布設工事(時長地内)1工区	時長	16,350,000	梶福設備	寺五地区処理場機能強化工事(その2)	五郎左工門分	29,100,000	クワンテック(株)
配水管布設工事(時長地内)2工区	時長	25,150,000	橋原工業	寺五地区処理場土木付帯工事	五郎左工門分	4,650,000	(有)共栄建設
配水管布設工事(時長地内)3工区	時長	23,800,000	宝成工建(株)	浄化槽市町村整備推進工事その25	松波(坪根)	1,780,000	武田設備
時長減圧槽工事	時長	18,100,000	興信工業(株)	<b>【学校教育課：1件】</b>			
内浦浄水場排水管布設替工事	行延	4,680,000	宝成工建(株)	松波中学校吹付石綿除去工事	松波	2,672,000	金沢研解体業
給水管布設工事	時長	3,100,000	橋原工業	<b>【生涯学習課：1件】</b>			
山田配水管布設工事(8工区)	山田	25,700,000	(有)水上設備	町立公民館7階天井除去工事	宇出津・鶴川	3,340,000	金沢研解体業
山田配水管布設工事(9工区)	山田	26,200,000	(株)三宅配管	※入札結果の件名は一部省略してあります。落札額には消費税相当額は含まれていません。			
山田配水管布設工事(10工区)	山田	23,900,000	山本鉄工所				
配水管布設工事(時長地内)4工区	時長	6,600,000	藪下設備				
配水管布設工事	上町	10,200,000	(株)青木産業				
<b>【水産都市整備室：1件】</b>				<b>【健康福祉課：1件】</b>			
宇出津1号線整備工事	宇出津	34,800,000	(株)鼎建設	「なごみ」揚湯ポンプメンテナンス業務	七見	5,900,000	(株)エネット

### 能登消防署 宮下 忠士長が 最優秀賞受賞!



奥能登広域圏事務組合 消防職員意見発表会

11月1日、奥能登広域圏事務組合消防職員意見発表会が輪島市の奥能登広域圏事務組合消防本部で開催され、宮下忠士長が「助けるという事」というテーマで最優秀賞を受賞しました。

宮下士長は11月30日に平成18年度石川県消防職員意見発表会に奥能登広域圏代表として出場しました。

平成20年5月31日までに  
お宅にも**住宅用火災警報器**  
が必要なんです。



今年6月に消防法が改正され、全ての住宅に住宅火災警報器の設置が義務付けられました。新築住宅は6月1日から、既存住宅は平成20年5月31日までに設置することになっています。

昨年の火災による全国の死者数は約1200人で過去最悪・・・

火災で最も重要となるのは早期発見です。火災が発生したことを素早く察知することができれば、いち早く避難することが可能になり、命が助かる可能性も高くなります。住宅用火災警報器は熱や煙を感知して危険を知らせるものであり、火災の早期発見に役立つ防災器具です。大切な家族を守るためにも積極的に設置しましょう。

★悪質な訪問販売にご注意ください!  
【悪質商法の手口&セリフ】  
「今すぐ取り付けなければ罰金を科せられる」⇒そんなことはありません!  
「この警報器でなければならぬ」⇒いろいろな種類から選択できます!  
「消防署から許可を得て販売している」⇒消防署は斡旋・販売などはしません!

能登消防署 ☎62-0492  
柳田分署 ☎76-0085  
内浦分署 ☎72-0282

## 安心安全まちづくり

# 年末年始特別警戒取締り

### 12月15日(金)～1月5日(金)

多額の現金を持ち歩く機会が増える年末年始。いつも以上に気を引き締めて、被害に遭わないようにしましょう!

- ・外出するときや就寝時に家の鍵をかけていますか?
- ・コンビニやスーパーで車のエンジンをかけたまま買い物していませんか?
- ・車の中にカバンや財布を置きっぱなしにしていませんか?
- ・人混みでは、お子さんから手を放さないで。



『ゆっくりきろう 雪のふる里 北陸路』

## 年末の交通安全県民運動

### 12月11日(月)～20日(水)

- ◆高齢者を交通事故から守ろう!
- ◆飲酒運転を根絶しよう!  
「飲んだら乗らない運動実施中」
- ◆夜間の交通事故防止と冬道の安全走行に努めよう!
- ◆うしろの席も含めたシートベルトとチャイルドシートの正しい着用をしよう!

能登警察署 能登防犯協会 能登交通安全協会 ☎62-1334



# 編集後記

もともと食わず嫌いの自分は、これまで積極的に「いしり」を食べようとするのもなく、「くさい」物を好む人が醤油代わりに使うものとばかり思っていました。実際に原液のにおいをそのまま嗅ぐと「生臭い」と感じる人もいますが、「くさく」はなく、「独特の香り」として感じる事ができました。

すぐに「いしり」を1本購入し、家でいろいろと試してみました。家で使った場合も、撮影用に用意してもらった料理も、どれも本当においしかったので自分でも驚きました。

もちろん「いしり」を使えばすべての料理がおいしくなるわけではありません。「いしり」の塩分に注意しながら「いしり」に合う食材、最もおいしくなる量などを探すのも楽しいのではないのでしょうか。それが新しい「わが家の味」になるのです。自分がおいしいと思った物は、必ず他人に勧めたくります。「いしり」がおいしいと思った人は、ぜひ他の人に「わが家のいしり料理」を紹介してほしいと思います。

日本人が最も口にする海産物は「イカ」です。この日本人が大好きな「イカ」を使った「いしり」が全国で受け入れられないはずはありません。近い将来、能登町が「いしりの町」として全国的に有名になることを夢見て、この広報をみなさんにお届けします。

取材では、たくさんの方にご協力をいただきました。本当にありがとうございました。

みなさん「息つき」してますか？何かに向かっているとき、誰かのためにがんばっているとき、上手く「息つき」できないとパンクしそうになりませんか。自分らしい方法で休息をとりながら過ごしていくことの大切さを、最近特に感じるようになりました。あたりまえのことで実はなかなか難しいこと。みなさんちゃんと「息つき」しましょうね。

※個人情報保護のため、本人またはご家族の希望があったものを掲載しています

岩波和紗	橋中優香	竹中紗夜	三宅紗夜	寺下晴道	上田啓太	矢知康平	竹下仁平	中口咲夜	竹原正真
信雄・由子	重克・幸子	直樹・治美	一宏・藤子	亨志・あかね	貴之・智加	寛幸・和代	浩市・美也	卓也・陽子	正生・円
柳田波	松出津	宇出津	宇出津	宇出津	上町	崎山	矢波	九里川尻	宇出津

相笠明子	川島嘉浩	吉村 梢	坂下佑介	濱田洋子	安實 司	川口江美子	富田成輝	新谷純子	井田達夫
東京都	宇出津	小松市	越 坂	白山市	田 代	宇出津	宇出津	宇出津	真 脇
宇出津	宇出津	越 坂	金沢市	宇出津	真 脇	天 坂	加賀市	加賀市	加賀市

羽根和彦	池尾政彦	林 トシ子	北野辰雄	鹿渡文六	新谷恵智子	小池重助	川端正三	加波スズエ	松原藤吉
53歳	84歳	81歳	96歳	82歳	87歳	78歳	80歳	75歳	83歳
宇出津	小 木	内浦長尾	宇出津	宇出津	小間生	藤ノ瀬	桐 畑	当 目	秋 吉

新谷満男さん(小間生)	竹内建寅さん(柳 田)	本谷龍一さん(真 脇)	前田アサ子さん(柳 田)	平田誓士さん(松 波)	中谷宣章さん(笹 川)
10万円	100万円	10万円	10万円	10万円	10万円

・・・・すこやかにすくすくと  
出生児 両親の名前 住所

こ	せ	き
の	ま	ど
10/16	～	11/15

松田裕一	島 小百合	橋谷博樹	吉田理恵	坂井翔太	坂東華恵	天 坂	川北町	姫	加賀市
加賀市	加賀市	加賀市	加賀市	加賀市	加賀市	加賀市	加賀市	加賀市	加賀市

坂口めづい	平田トヨ	新谷京子	中谷はる	竹内虎治	北方きよ子	池田 稔	下田橋太郎	安田 裕	松原藤吉
86歳	86歳	70歳	88歳	90歳	73歳	78歳	74歳	48歳	83歳
内浦長尾	小 木	笹 川	柳 田	柳 田	柳 田	柳 田	柳 田	柳 田	柳 田

本藏 弘	南山みのえ	菊田彦文	岩崎泰三	下谷栄松	新出正光	谷口節子	木村貞夫	山松ミツエ
71歳	73歳	58歳	86歳	82歳	70歳	72歳	68歳	80歳
宇出津	小 木	布 浦	真 脇	鶴 町	宇出津	宇出津	上 町	布 浦

立岡 靖さん(宇出津)	北野俊弘さん(宇出津)	岩崎真一さん(真 脇)	宇出津地区婦人会
10万円	10万円	10万円	1万円



11月2日、竹内建寅さんに社会福祉協議会から感謝状が贈呈されました。

高砂や  
氏名 本籍 住所

おくやみ  
氏名 年齢 住所

寄付御礼  
森下八寿子さん(白丸)  
抗菌スリッパ100足・掛け時計  
新谷正信さん(金沢市) 5万円

# のとネットTV 12月の番組案内

町のホットな情報!

のどほっとらいん

放送時間	月～金	翌日
	18:30～(初回)	6:35～
	19:30～	11:00～
	21:30～	12:30～
	23:30～	
・土曜日、祝祭日は前日分を再放送		

アナウンサー紹介②  
乙川 恵 (おとがわ・めぐみ) 宇出津  
【月・木曜日担当】  
ひとこと:「わかりやすく」を心がけています。

## 特集番組! ★きらきらチャンネル (自主制作番組) ■とくとくたいむ (提供番組)

日	月	火	水	木	金	土
3	4	5	6	7	8	9
日曜日クエスト	★文化の祭典'06 その① ・大正琴(琴城流柳田教室、宇出津教室) ・津軽三味線(藤声会宇出津教室) ・コーラス(しおさい) ・舞踊(勤美穂会)			★文化の祭典'06 その② ・舞踊(珠山会) ・民謡(美すず民謡会) ・舞踊(旧能都町音頭) ・大正琴(琴名流のとぎりしりま会、柳田百合根の会)		
10	11	12	13	14	15	16
	★文化の祭典'06 その③ ・舞踊(治友会、治寿々会) ・コーラス(秋吉ママレモンズ) ・民謡(藤白会) ・謡曲			★文化の祭典'06 その④ ・詩吟(宇出津吟詠会) ・舞踊(珠山流陽恵津会、扇珠会、珠山会) ・コーラス(エトワール) ・民謡(杉山民謡会)		
17	18	19	20	21	22	23
放送時間 8:00 10:00 12:00 16:00 18:30 20:00 21:30	■ニッポン Navi 「輝け!ベンチャー・スピリット」		★第4回能登町議会定例会 12月7日から14日にかけて行われる12月定例会の模様を数回に分けてお送りします。24日(日)を除く30日(土)まで			
24	25	26	27	28	29	30
	★第4回能登町議会定例会 12月定例会の模様を数回に分けてお送りします。24日(日)を除く30日(土)まで					

18日(月)・19日(火)  
■ニッポン Navi  
「輝け!ベンチャー・スピリット」  
(起業家たちの挑戦)  
今回は、ジャパン・ベンチャー・アワード2006の受賞者取材し、最新の創業・ベンチャー事情を探ります。

20日(水)～30日(土)(24日を除く)  
★第4回能登町議会定例会  
12月7日から14日にかけて行われる能登町議会12月定例会の模様を、数回に分けてお送りします。

11月5日に行われた能登町民文化祭芸能部門の模様を4回に分けてお送りします。

★文化の祭典'06その①～④  
～能登町民文化祭芸能部門より～

4日(月)～9日(土)・11日(月)～16日(土)  
きらきら・とくとく放送時間  
月～土曜日  
① 10:00 (初回) ② 16:00  
③ 20:00 ④ 22:00

★その他の番組: 6:00～ラジオ体操、7:30～まちむら NOW (金土日は休)、8:00～農政番組 (土日は休)、9:00～のびのびかんたんみんなで体操、9:30～里からの便り (金土日は休)、12:00～J A番組 (土日は休)、15:00～のびのびかんたんみんなで体操、18:00～園芸番組 (木金土日は休)

★「のどほっとらいん」はインターネットでも同時配信しています。能登町ホームページからご覧ください。

★番組と番組の間の時間には文字放送「テレビかわら版」でさまざまな情報をお伝えしています。

### 人口動態 平成18年11月1日現在

人口(人)	22,924	先月との比較 (-45)
男	10,785	(-33)
女	12,139	(-12)
世帯数(戸)	8,166	(-8)