

スポーツの力

～する・みる・ささえる～

新生活のお供にスポーツはいかがでしょう

春は入学、就職などで新生活が始まる季節です。新しい生活がスタートしワクワクしている人がいる一方で、新しい環境に不安な人もいないでしょうか。

そのような時には、気分転換を兼ねて少し体を動かしてみたいはいかがでしょう。「体を動かすこと＝スポーツ競技」というと何だかハードルが高く感じるかもしれませんが、例えば散歩も「ウォーキング」というスポーツの一種目です。途中できれいな花を見つけスマホで撮影するなど、何か新しい発見があるかもしれませんね。自分の体調と相談しながら少し早く歩いてみたり、万歩計をつけて遠くへ足を延ばしてみたりするのも良いかもしれません。

また、レジャーを兼ねて観戦することも、「みるスポーツ」として広い意味でのスポーツ活動です。夢中になって応援することで、心身ともにリラックスするという人も多いのではないのでしょうか。

7月には、昨年の男子サッカーに引き続き、女子サッカーのワールドカップ大会が開催されます。日本チームの活躍に期待したいところですね。

新生活のスタートに合わせてスポーツ活動を始めませんか。



【問い合わせ】 スポーツ振興課
 ☎ 22-9635 FAX 22-9694
 ✉ sports@city.iga.lg.jp

伊賀の歴史余話

28

如陵^{じよらう}など縁起の良い言葉が見られます。このような藩札の全面にびっしりと描かれた精巧な図柄や文字、いくつも押された印判には、偽造防止の役割があったと考えられています。

ウクライナ情勢や円安の進行を受けて、昨年から電気代や身近な商品の値上げが続いています。いつの時代にも物価の安定を図ることは、時の政権の最優先課題でした。江戸時代には、幕府が金・銀・銭の三貨を通貨と定め、金は主に東日本、銀は西日本で用いられ、その補助として銭が使われていました。しかし、幕府が鑄造を独占していた三貨の流通量は限られ、景気の悪化や物価の下落を招きます。

そこで、各藩は自らの領内で通用する紙幣「藩札」の発行を始めます。伊賀国を統治していた藤堂藩でも、安永4（1775）年に津と城和領で藩札の製造を開始しました。

写真は城和領で製造された藤堂藩の藩札で、表裏の両面に「銀壹匁」銀壹もんめ」と額面の記載があります。また、表面の下部に「大和古市銀札

會所^{かいしよ}」、裏面に「安永乙未」と発行所・発行年が記されています。さらに、裏面には寿老人や亀の絵、「如山如阜^{やまがふ}」「如岡



▲藤堂藩の一匁札 (左：裏 右：表)

文化財課歴史資料係
 ☎/FAX 41・2271

明治4（1871）年、明治政府は「円」を単位とする通貨制度を定めます。翌年からは新貨と藩札の引き換えが開始され、藩札は市場から姿を消すことになりました。
 *城和領：山城・大和国にあった藤堂藩の飛び地領（現在の京都府南郡）奈良県北部の一部

明日に向かって ～差別をなくしていくために～

人権について考えるコラムです。

インフォームド・コンセント —上野総合市民病院—

皆さん、インフォームド・コンセントという言葉を知っていますか？

インフォームド・コンセントとは、主に病院など医療現場で使用している言葉で、患者さんや家族が病状や治療方法などを医療従事者から説明を受け、理解し、そして意思決定して合意するという、いずれも欠かすことができない一連の過程のことをいいます。

インフォームド・コンセントは、患者さんや家族が病状などについて、きちんと知り、自己決定するための権利を保障するものです。医師や看護師などは、患者さんなどからの求めに応じ、病状や治療方針などの説明を行います。説明では、病名、病状、治療方針、予後などを正確に伝えることはもちろん、患者さん自身がきちんと理解し、納得して治療方針などを選択するために、患者さんの心情や価値観

などに配慮し、わかりやすく、丁寧に説明することが求められます。メリットとデメリットを公平に示し、理解していただいた上で、治療方針と一緒に考え、選んでいく過程が大切です。

上野総合市民病院は、「三重県西部地域の基幹病院として、全人的医療^{*}を提供し、広く市民に信頼される病院であること」を基本理念とし、基本方針に「患者さまの人権を尊重した医療、看護を提供します」と掲げています。これからは患者さんの尊厳を守り、患者さんや家族などの知る権利や自己決定権を大切に、誰もが安心して医療を受けられる地域医療に取り組みます。

*病気だけを診るのではなく、心理や社会的側面なども含めて、ひとりの人間として包括的に見ていくという医療本来のあるべき姿のこと。

■ご意見などは人権政策課 ☎ 22-9683 FAX 22-9641 ✉ jinken-danjo@city.iga.lg.jp

IGAMONO セレクション No.36

【問い合わせ】 商工労働課 ☎ 22-9669 FAX 22-9695

昔から伊賀地域では夏場に採れた白瓜の芯を抜き、自家製の「玉みそ」に漬け込んで保存食として食べていました。その伝統製法を受け継ぎ、現代風にうす塩味に仕上げた伊賀越漬は全国に類を見ない伊賀独特の漬物です。伊賀地域の契約農家を中心に栽培された小型の白瓜を塩蔵し、伝統の技法で味付けした瓜の中には6種類の野菜（大根、しょうが、しそ、しその実、白瓜、きゅうり）の漬物を刻み詰めています。味付けも改良を重ね、添加物を一切使用せず、300日余り熟成するなどこだわって製造した「天然醸造しょうゆ」と、家伝仕込みの天然醸造「玉みそ」で、伝統を守りながらも現代に合う、食べやすい味に仕上げた逸品です。



伊賀越漬



伊賀越株式会社
 本城 圭祐さん

明治6年の創業以来、伊賀市でしょうゆ、みそ、漬物の製造・販売を行っています。こだわりの天然醸造しょうゆを中心に、国内にとどまることなく、北米、中国、東南アジアなどに向け輸出を始めています。新商品開発にも力を入れ、戒律などからしょうゆを口にすることができない人にも対応するため、

しょうゆのアルコール成分を0.1%以下におさえる独自製法を開発しました。和食の基礎調味料である風味豊かな本物の天然醸造しょうゆを伊賀から世界に発信し、たくさんの人に召し上がっていただけるよう、おいしくて安全な商品の製造と提供を行っていきます。

