

ちから スポーツの力 ～する・みる・ささえる～

スポーツ推進委員派遣事業を活用しよう

皆さんは「スポーツ推進委員」を知っていますか。市には、各地域から推薦を受けた委員と有識者委員からなるスポーツ推進委員がいます。スポーツ推進委員は市が委嘱する委員で、市のスポーツ推進のため、市内で開催される各種スポーツ事業への協力や連絡調整のほか、市民の皆さんへのスポーツ実技の指導・助言を行うなど、地域スポーツの振興のため幅広く活躍しています。

昨年には、市民の皆さんがスポーツやレクリエーション活動などを行う際に、ご要望に応じてスポーツ推進委員が講師として会場へ行き、実技指導を行う「スポーツ推進委員派遣事業」を始めました。派遣事業の対象は、おおむね市民5人以上が参



加する団体で、住民自治協議会や自治会、スポーツ団体、福祉団体、企業などが行うスポーツ教室やスポーツ行事などを中心に実施しています。

ボッチャやカラーリングなど子どもから高齢者まで誰でも気軽に楽しめるニュースポーツを中心に楽しく汗を流しています。

皆さんもぜひ「スポーツ推進委員派遣事業」を活用してスポーツを楽しみませんか。

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

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。

入院して見えたもの -建設管理課-

入院生活を余儀なくされ、手術を伴うため一時的に点滴や排泄物を入れる袋などを携行し移動していたこと。病院の外には出られず売店と病室の往復で気を紛らわせる毎日でしたが、点滴などを吊って動かす用具を利用してスムーズに移動できたことにはありがたく思いました。

私が入院していた病院は、以前に父が入院していたことがありました。その頃はまだ建替前の建物で案内表示なども少なく、今自分がいる場所がわからなくなることがありました。また、廊下には通行する人と検査や診察を待つ患者があふれ、通路が確保されていないこともありました。

新しくなった病院では、わかりやすいところに館内図が設置されるとともに適切な案内表示やスタッフの配置により、今自分がどこにいるのか、どこにいけばよいのかがとてもわかりやすくなりました。

また、総合窓口と外来患者の多そうな内科、外科、整形外科などの診療窓口がワンフロアに配置され見通しが良くなったことで、総合窓口での案内などもスムーズになり、病院で働く人はもちろん患者の利便性が大きく改善されたと感じました。

私はこれまでバリアフリーやノーマライゼーション、ユニバーサルデザインなどの言葉やその意味を理解していたつもりですが、入院することで改めて誰もが利用しやすく安心して過ごせる環境の大切さを体感できました。

すべての人が暮らしやすいまちづくりを行うことは行政の目標です。法律や条例に基づき、バリアフリーやユニバーサルデザインの考えのもとで制度や公共施設の整備に取り組んでいくことの重要性を改めて認識させられる機会となりました。

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

年	養蚕戸数(戸)	繭生産量(石・貫)	桑園面積(町)
1890(明治23)	2,481	746石	189.5
1910(明治43)	12,038	18,458石	1,266.6
1920(大正9)	9,515	432,751貫	2,045.0
1930(昭和5)	9,362	646,920貫	3,142.0
1940(昭和15)	6,717	403,337貫	2,335.1

▲養蚕戸数・繭生産量・桑園面積の推移

政府の奨励を受け、伊賀でも明治中頃から大正期に養蚕戸数や繭の生産が大幅に増加し、養蚕が地域と農家の経済を支えるまでになります。これに合わせて蚕の餌料となる桑畑の面積も劇的に増え、当時の長田村では畑の8割が桑園となるなど、農村の風景も様変わりしました。

昭和4(1929)年には、伊賀県下初の繭専門の乾繭倉庫が設置され、翌年には繭の生産体制や設備の充実が図られ、「産繭王国伊賀」と称されるほどでした。

しかし、ほぼ同時期に発生した世界恐慌によって繭の価格は下落し、副業を養蚕に頼っていた農家は大打撃を受けました。この教訓から、農家では養蚕に頼らない農業経営の多角化が打ち出され、伊賀地域でも畜産業を営むものが増え、桑園だった畑にはキャベツ・トマトなど野菜の作付けが目立つようになっています。

さらに化学繊維の発達や、中国などからの安価な生糸の進出もあって、太平洋戦争後の養蚕業は衰退の一途をたどることになります。

伊賀の歴史余話
「養蚕王国」伊賀
養蚕業の盛衰
35



▲大山田における繭の共同出荷(昭和15年)

昭和4(1929)年には、伊賀県下初の繭専門の乾繭倉庫が設置され、翌年には繭の生産体制や設備の充実が図られ、「産繭王国伊賀」と称されるほどでした。

しかし、ほぼ同時期に発生した世界恐慌によって繭の価格は下落し、副業を養蚕に頼っていた農家は大打撃を受けました。この教訓から、農家では養蚕に頼らない農業経営の多角化が打ち出され、伊賀地域でも畜産業を営むものが増え、桑園だった畑にはキャベツ・トマトなど野菜の作付けが目立つようになっています。

さらに化学繊維の発達や、中国などからの安価な生糸の進出もあって、太平洋戦争後の養蚕業は衰退の一途をたどることになります。

文化財歴史資料係
☎/FAX 41・2271

IGAMONO セレクション No.50



原形ベーコン

創業時から変わらず、塩・香辛料を豚バラ肉1枚1枚に手で擦り込み熟成させる、「乾塩法」という製造方法で作られています。6日間の漬け込み期間による熟成で、豚肉そのものおいしさを引き出した後、国産の桜の木で燻製し、仕上げています。ハム加工で一般的に使われることも多い増量剤を使わないという信念を、「原形」という形に込めています。肉の味が濃く、旨み強いベーコンをぜひ一度ご賞味ください。



伊賀の里モクモク手づくりファーム
ファーム運営部 広報担当
浜辺 佳子さん

私たちは、農産物の生産・加工・販売、そして、レストランや宿泊、温泉などのサービスまで自分たちで行う農業団体です。モクモク農業生産部で農作物を生産する25ヘクタールの畑や田んぼ、果樹は10箇所ほどに点在しています。地域の皆さんだけでなく、域外の人からもご愛顧いただき、生産量を増やすために地元農家の皆さんにもモクモクのお米と野菜の生産をお願いしています。モクモク特別栽培米のお米と餅米からはお団子やお餅、和菓子、三重県産

豚肉からハム、ウインナー、地元小麦からパン、焼き菓子、自家製麦芽から地ビール、地元在来種の大豆からとうふなどの加工品を生産しています。農業生産、野菜収穫はもちろん米・果樹などを、直営のレストランや通販おまかせ野菜セットで全国にお届けしています。

【問い合わせ】
伊賀の里モクモク手づくりファーム
☎ 43-0909

■伊賀ブランド推進協議会事務局(商工労働課) ☎ 22-9669 FAX 22-9695