



響け快音！ いつまでも

うなかみ発動機保存会会長

石毛 義男さん(後章)

「ポンポンポン……」と発動機の音が鳴り響く。「修理した発動機が始動した瞬間の喜びといったら、言葉では言い表せませんね」と笑顔の石毛さん。

農業の機械化・省力化の始まりであり、昔は誰もがその恩恵を受けた発動機を、愛情を持って保存し後世に伝えようと、平成12年に発足したうなかみ発動機保存会。石毛さんは、会発足時から活動に参加している一人である。会の活動は、役割を終えた古い発動機の収集から始まった。油やほこりにまみれ、さびて何十年もたったものがほとんど。台数も少なく見つけることが容易ではなかったと当時を振り返る。また会員の多くが発動機を取り扱ったこともなかった。「マニュアルもなければ教えてくれる人もいない。自分で部品をばらして覚えるんです。全てが経験です(笑)」

現在、会員が復活させた発動機は約130台。その中の8割がエンジン調整が難しいといわれる石油発動機だ。「ガソリンでエンジンを始動させ、燃料を石油に切り替えるタイミングが難しい。そこが醍醐味の一つ」。またうまく稼働しているか、音を聞き分ける楽しさもあるのだという。そして、会員同士が情報交換しながら整備をする。整備技術の伝達と継承は、会を続けていくためにも重要な課題なのだとか。

さまざまなイベントで発動機を披露してきた。「大事に手入れをした発動機を見ていただき、昔を懐かしんでもらえたら」。響く快音はいつまでも続く――。

行政へ一言！

発動機に限らず、地域で活躍した農耕具などを、市の施設などに展示・保存できるといいと思います。

【うなかみ発動機保存会】

平成12年4月、9人の有志で発足。現在、会員20人。市内の産業まつりなどに各種の発動機を出展している。
11月に2会場で行われる産業まつりに出展予定。



おいしく食べよう

旭産

簡単・ヘルシーレシピ



イワシなどの青魚は、DHAやIPAなどの脂肪酸を豊富に含み、中性脂肪やLDLコレステロールを低下させる働きがあると知られています。週に数回は、こうした魚料理を食べるようにしたいですね。

材料 (4人分)

イワシ…………… 4尾	長ネギ…………… 10cm程度
木綿豆腐…………… 1/2丁	ミョウガ…………… 1個
おろししょうが… 1かけ分	ミニトマト…………… 8個
片栗粉…………… 大さじ1	麵つゆ(3倍濃縮)… 大さじ1
焼きのり…………… 1枚	A 水…………… 大さじ3
油…………… 小さじ1	おろししょうが… 少々

VOL.44 イワシと豆腐の磯辺焼き

1人分の栄養価 エネルギー174kcal、塩分0.6g

作り方

- ①小鍋にAを合わせて火に掛け、一煮立ちさせてつゆを作っておく。
- ②イワシは手開きにして骨を除き、まな板の上でたたき。木綿豆腐はペーパータオルに包んで水切りしておく。
- ③ボウルに②を入れ、おろししょうがと片栗粉を加え、全体がなじむまでこねて8等分にしておく。
- ④8等分にした焼きのりに、③を平らに伸ばし、フライパンに油を熱して両面を焼く。
- ⑤千切りにした長ネギ、ミョウガと④を器に盛り付けてミニトマトを飾る。
- ⑥①のつゆを掛けて出来上がり。

岡旭市保健推進員協議会(☎63-8766・健康管理課 予防班内)

データシート

火災				交通事故				人のうごき				【9月1日現在】		前月比
【8月】 平成25年の累計				【8月】 平成25年の累計				【8月の移動】				人 □	68,628人	(+16人)
建物火災 2件 (9件)				事故件数 209件 (1,300件)				転入 146人 出生 47人				男	33,616人	(+13人)
その他の火災 2件 (10件)				死亡者数 0人 (1人)				転出 120人 死亡 57人				女	35,012人	(+3人)
												世帯数	24,961世帯	(+16世帯)