



市長からの手紙

## 市民の皆さまへ

## ～長い道のりの先に～



1月17日は阪神・淡路大震災から23年目でした。毎年晴れることが多かったのですが、朝から雨足がひどい状態だったので、朝5時46分の祈りは市役所の市民ホールで行いました。約150人の方々が黙祷を捧げました。私はごあいさつの冒頭で「今日は涙雨が降っています」と申し上げました。まだ23年しか経っていない、と思います。最愛のご家族を亡くされてからの月日は、どれほどの悔恨と涙の日々であったことでしょうか。毎日が1月17日と共にあったことでしょうか。その悲しみを思います。あれほどの災害に見舞われたまちの市民は、決して1.17を忘れません。そして命の大切さをいつも心に刻んでいます。災害は尊い命を奪い、人生をも大きく変えてしまいました。ボランティア活動で出会った友人の一人は「宝塚が好きだけど、ローンが払えないから」と他のまちに引っ越していきました。店舗も自宅も全壊した人は「それでも頑張るんや!」と一生懸命働いて、働き過ぎて若くして亡くなりました。しかし多くの方々が懸命に生きてきたことは、新聞報道やテレビのニュースで紹介されました。勇気もらい、「私も頑張ろう」と思った方も多いのではないのでしょうか。

私はボランティアの経験からこの国に被災者を救う法律がないことに怒りを感じ、震災の翌年に衆議院議員になりましたが、メディアが世論を左右することを痛感しました。関西では震災の被災者の状況が深刻だと伝えているのに、国会のある東京では地下鉄サリン事件後、新聞やテレビはオウム真理教の報道ばかりでした。阪神・淡路大震災関連の記事はほんの少力で、もう忘れられているのだな、とがく然としました。宝塚での報道をできるだけ多くの議員に

伝え、「まだ何も解決していません。被災者の困窮は増すばかりなのです」と訴えました。「へえー、まだ仮設住宅が残っているの？知らなかった」という反応ばかりでした。本当に法律ができるだろうか、と心配になったこともありましたが、たくさんの仲間たちと「決してあきらめない」を合言葉に、とうとう震災から3年4か月後に「被災者生活再建支援法」ができました。被災者の闘いの勝利でした。しかし、この国は当事者がいろいろなことを犠牲にして頑張らないと必要な法律はできないのだ、と痛感します。「被爆者援護法」、「部落差別解消推進法」、「手話言語法」など枚挙にいとまがありません。人の痛みを想像できる人に政治をしてほしいとつくづく思います。

さて、1月20日、「宝塚ろうあ協会」の創立40周年のお祝い会に出席しました。この40年のご苦労に思いを馳せました。ろうあ協会の皆さんはいつも笑顔で活動されているので、会長さんに「いつもすてきな笑顔ですね」と申し上げたら、「私たちが思いきり話ができるのは仲間たちがいる此処なんです。だから楽しいし、嬉しい。大切な居場所です」。胸をつかれる言葉でした。多くの市民の皆さんが手話を覚えてくれたら、耳の不自由な方々の居場所がもっと増えるのだと思いました。宝塚が手話が言語として当たり前に使われるまちになるよう、皆さま、ご協力をお願いします。

宝塚市長 中川 智子



エフエム宝塚で市長出演番組「まちづくりゆめづくり～市長と語りましょう～」を放送中！ 毎月第1日曜10時半～11時（第2日曜は再放送）市内で活動している市民団体などをゲストにお迎えし、市長とパーソナリティが対話形式でお伝えします。



～「おいしい!」の笑顔で育てる TAKARAっ子～

## 宝塚市のおいしい学校給食レシピ

学校給食課 (☎ 77・2039 FAX 71・1891) ID 1008934

毎日子どもたちが食べている宝塚市の学校給食の献立を紹介します。

2月号は子どもたちからあっさりして食べやすいと好評の「小松菜と白菜のごま和え」です。小松菜は大根やカブと同じアブラナ科の仲間です。原産国は中国ですが、東京都江戸川区の小松川で古くから栽培されてきたため「小松菜」と呼びます。あくがなく、味に癖がないため、和え物だけでなく汁物などにもよく合います。

## ■材料 (4人分)

- |           |      |         |        |       |
|-----------|------|---------|--------|-------|
| ・小松菜      | 100g | ・薄口しょうゆ | — 大さじ1 | } 調味料 |
| ・白菜       | 200g | ・砂糖     | — 小さじ1 |       |
| ・すりごま (白) | 5g   |         |        |       |
| ・かつお節     | 2.5g |         |        |       |

(1人分当たり) エネルギー 22kcal、タンパク質 1.2g、脂質 0.6g、塩分 0.7g

## 小松菜と白菜のごま和え



## ■作り方

- ①小松菜と白菜をそれぞれ茹でて、水に浸して冷ます。水気をしぼってから小松菜は2cm幅、白菜は1cm幅に切る。
- ②かつお節をから炒りしてつぶしておく。
- ③①を調味料で和えてから、かつお節とすりごまを加えてよく混ぜる。

※ご家庭で作りやすいようにアレンジしています。