



はくい 石川県 羽咋市
姉妹都市
ふくむはくい



爽やかな千里浜を楽しむための酒。自然栽培羽咋米と麦芽のバランスのとれた味わいと、フルーティーさが特徴。食中酒に。

道の駅のとオリジナルクラフトビール



ゆったり千里浜を楽しむための酒。柑橘系の香りと、グレープフルーツのよくなほどよい苦みが特徴。乾杯に。

道の駅のと千里浜6周年記念 羽咋発のクラフトビールを発売

7月7日、道の駅のと千里浜が6周年を迎えました。オープン6周年を記念し、販売したオリジナルのクラフトビールを紹介！完成したビールは、すっきりと切れのある味わいのCHIRIHAMA Beach(写真左)と、ほどよい苦みを感じるCHIRIHAMA Sunset(写真右)の2種類で、副原料には、自然栽培された羽咋米が使われています。今後は、県外での発売も検討していますが、現在は道の駅のと千里浜で販売しています。

まだまだ暑い日が続きそうです。藤岡市の皆さんも羽咋に訪れた際のお土産にいかがでしょうか？クラフトビールを飲んで、千里浜の風や海を感じてみてください。

ふじおか Culture
～藤岡の文化を探る～
No.90
【問い合わせ 文化財保護課 (☎235997)】

90年前の秋の出来事 ～白石稲荷山古墳の大発見～

富雄丸山古墳での蛇行状鉄剣発見や吉野ヶ里遺跡の石棺墓発掘など、考古学のニュースがここ最近世間を賑わせています。藤岡市も今から90年前の昭和8年(1933)に、そのニュースの舞台となっていました。同年3月、耕地整理事業として農道を作っていた平井村の村民たちにより、白石稲荷山古墳の後円部から1基の埋葬施設が発見されました。発見された副葬品は古墳が作られた当時のまま残されていたこともあり、「宝物発見」として瞬く間に新聞報道がなされる事態となりました。今のように“考古学”が広く知られていなかった当時、古墳の発掘が紙面を飾ることは極めて珍しいことでした。

村民たちにより発掘された全国屈指の副葬品類を見て、その重要性を知った県史蹟名勝天然記念物調査会の相川龍雄は、すぐさま皇室博物館(現:東京国立博物館)の後藤守一を招聘し、同年10月に発掘調査に臨みました。見学者で黒

山の人だかりができていたという記録が残る大注目の発掘調査を受け、地元では白石稲荷山古墳を保護し、後世に語り継いでいく必要があるという強い意識が生まれました。

そして、古墳の保護と継承を目的に古墳の上にそびえる大きな石碑が立てられました。



発掘調査を記念して撮影された集合写真。上部に「稲荷山宝物発見記念 昭和8年10月30日」と記されている。最前列右から7人目が後藤守一。

教えて！消費生活

遠隔操作アプリを悪用して
借金をさせる副業などに注意！

Q 「スマートフォンからスタンプを送るだけで稼げる」という副業の広告を見つけ、登録した。仕事の説明の電話が入り、100万円のサポートプランを勧められ契約してしまった。お金がないと言ったら遠隔操作アプリで担当者の指示の下、2社の貸金業者から50万円ずつ借り入れてしまった。不審なので解約したい。

A 本来、遠隔操作アプリは非常に便利なツールですが、最近では悪質な事業者が消費者をコントロールしたり、個人情報などを悪用する場合があります。遠隔操作アプリを使用すると、実際にそばにいないが指示を出されているような状況になり、冷静な判断力を失います。もうけ話をうのみにせず、借金してまで契約しないようにしましょう。不審な遠隔操作をされてしまったら、遠隔操作アプリが終了しているか確認します。確認方法が分からなければ端末の再起動や、アプリをアンインストールしてください。貸金業者へ事情を説明して返金し、副業サイト事業者にクーリング・オフする旨を伝え、様子を見ましょう。伝わってしまった情報に対する対処(パスワード変更など)も必要です。

消費生活の相談は市消費生活センター ☎fax 兼用 201133 (来庁相談要予約) 相談時間 平日午前9時～午後4時

いまからできる！ 日常防災 Everyday disaster prevention

災害時に自分や大切な家族を守るには知識と備えです。防災は日常に繋がっており、生活と密接につながっています。防災を難しく考えず、簡単な日常の行動と結び付けて取り組んでいきたいと思います。

時短にも非常時にも！パッククッキング

【問い合わせ 地域安全課 (☎27444)】

大規模な災害時には、水やガス、電気などのライフラインが止まってしまうことがあります。水道が復旧するまで、備蓄してある水を使用し、料理や調理器具を洗うなど、水を使う機会が多いため、なるべく水を節約する必要があります。そのような場合に水を節約できる調理方法が「パッククッキング」です。

- 【材料】
- ・米 160g (約1合分)
 - ・水 240cc
 - ・ポリ袋 1枚 (高密度ポリエチレン袋を使用)

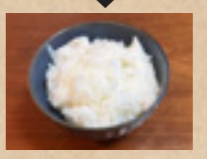
パッククッキングとは、耐熱性のポリ袋に食材を入れ、袋のまま鍋で湯せんする調理方法です。普段の食品が使えること、加熱に使った水が汚れないので再利用できること、袋に入れたまま食器によそえば食器が汚れないなどのメリットがあります。行程がシンプルで調理が簡単のため、時短テクニックとして普段から役立ちます。



・米は研がずに分量の水とともにポリ袋に入れ、袋の口を結びます。(袋内の空気をよく抜きましょう)



・鍋に水を3分の1ほど入れ、鍋の底に皿を敷き(ポリ袋が熱で溶けたり、破れることを防ぐため)、湯を沸かします。



・沸騰したら袋を入れ、弱火のまま40分加熱します。
・時間が経ったら湯から出し、茶碗によそって完成です。

今回はポリ袋を使った米の炊き方を紹介します。その他にも、インターネット上にさまざまなレシピが公開されていますので、お気に入りを探してみてください。