



LAKUNA はくい 来館者20万人達成

1月4日、賑わい交流拠点施設 LAKUNA はくいの来館者数が20万人を突破したことを記念し、セレモニーが行われました。

昨年7月1日のオープンから半年での達成となり、記念すべき20万人目となったのは、市内在住の高校生姉妹でした。

特に2階の屋内公園が人気を呼び、市内外から多くの親子連れが訪れています。1階の図書カフェでは、高齢者が集まりお茶を楽しんだり、学生が夜遅くまで勉強する姿が見られます。

LAKUNA はくいが、羽咋の魅力・活力・文化を発信し、地域の活性化を担う施設としてさらに発展することを期待します。

ふじおか Culture ～藤岡の文化を探る～

【問い合わせ 文化財保護課 (☎235997)】

No.108

明治20年、高山社の事業の一環として「高山社伝習所」が藤岡町（現在の相生町）に設立されました。その後この伝習所と内部に設置された学理講習所を統合し、明治34年に開校したのが高山社蚕業学校です。当時としては全国で唯一の私立甲種蚕業学校で、高山社の第二代社長である町田菊次郎が校長を務めました。

高山社蚕業学校では本科と別科の二科が設置され、本科は14歳以上の男子に入学資格が与えられ、前期（4～7月）に実習を、後期（8～3月）に学科を学びました。学科では蚕病学、養蚕・製種、桑樹栽培といった蚕業学校ならではの科目だけでなく、国語や数学、物理、化学などの一般教養も学びました。一方、別科は入学資格を15歳以上の男女に設定し、男子だけでなく女子も広く受け入れていたことが特徴です。別科は3学期制で1・2学期は分教場と呼ばれる養蚕農家で実習を行いました。3学期に

は本科と同じく学科を学びましたが、履修内容は顕微鏡の使用法、蚕種（蚕の卵）の病気検査など、より養蚕に特化したものでした。さらに、別科では実習期間中の学費が免除されました。

学校生活では、夏休みや冬休みがあり、開校記念日の4月15日も休みでした。学校内には寄宿舎が設けられ、そこで生活する際の規則も設定されていましたが、「教科書・参考書以外の書籍は許可なく閲覧できない」、「外出は朝食後から午後6時まで」と厳格な規則だったようです。中には「但し起床時間一時間前より起ツルモ差支ナシト雖モ他人ノ睡眠ヲ妨害セザル様注意スベシ」と早起した生徒に対しほかの生徒を起こさないように配慮したユニークな規則もありました。



高山社蚕業学校

高山社蚕業学校

～学校の特色と学生生活～

教えて！消費生活

賃貸住宅退去時のトラブル

Q 娘が4年ほど入居していた賃貸アパートを退去した。先日、壁や床などの補修費用や清掃代などで敷金を差し引いた8万円を請求された。きれいに使っており、不注意で壊したり汚したりしていない。経年劣化や通常損耗の範囲内だと思うが、このような場合でも支払わなければならないのか。

A 国土交通省の「原状回復をめぐるトラブルとガイドライン」では、通常使用による破損や経年劣化によるものは貸主の負担、通常の使用を超える使い方によって生じたものは借主の負担と定義されています。また、次の入居者を確保する目的で行う設備交換やリフォームは貸主が負担すべきと考えています。

退去時のトラブルを未然に防ぐには、入居前に部屋に傷や汚れがないか記録することが大切です。契約書面に特約（ハウスクリーニングが借主負担など）が記載されている場合は特約が優先されるため、契約書をよく読み退去時の際も確認しておきましょう。ガイドラインは法的な強制力はありませんが、これを参考にして貸主との交渉や話し合いをしてみましょう。

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

ふじおか

防災トピックス Fujioka Disaster Prevention Topics

工夫しておいしく食べよう！ ～ベーコンとチーズの洋風蒸しパン～

災害時に自分や大切な家族を守るのは知識と備えです。「ふじおか防災トピックス」では、知っておきたい災害の知識やもしもの時にやるべき事など、いざというときに役立つ防災情報をお知らせしていきます。

【問い合わせ 地域安全課 (☎27444)】

災害時には停電や断水により食料品が手に入らない可能性があります。その場合、家の中にある物を使ってお腹を満たさなければなりません。今回は、パックスッキング（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法）で、ホットケーキミックス粉を使った「ベーコンとチーズの洋風蒸しパン」の作り方を紹介します。

緊急時でも工夫して調理することで美味しく食べることができるため、参考にしてください。

作り方

- ①ポリ袋にオリーブオイルを入れ、袋の中全体になじませる
- ②ポリ袋にホットケーキミックス粉・水・短冊切りにしたベーコン・ピザ用チーズを入れる
※具材はチョコレートなどでのアレンジも可
- ③具材をよく混ぜ、袋の空気をよく抜いて結ぶ
- ④鍋で30分ほどゆでて、出来上がり
※ゆでる際は、熱で袋が溶けないように皿を敷く

【材料】

- ・ホットケーキミックス粉150g
- ・ベーコン2枚（薄いものを使用）
- ・ピザ用チーズ一つまみ程度
- ・オリーブオイル適量 ・水100cc
- ・耐熱性のポリ袋1枚

