

令和2年 秋の叙勲・褒章・危険業務従事者叙勲 ～受章者をご紹介します～

瑞宝双光章

看護業務功労

駒井 善憲さん
金屋地区 61歳



昭和53年から三楽病院（現・芙蓉会病院）に看護師として勤務、現在は副看護部長とデイケア室長を務められています。

「精神的な症状は外からは見えにくいので、患者さんの表情などから、何に困っているかを探り、どうしたら症状を緩和させることができるか考えています。職場環境にも恵まれ、お陰様で長く勤めることができましたと感じています。これまで支えてくれた皆さんに感謝するとともに、今後も通院、入院されている患者の皆さまのサポートが少しでもできるよう努めていきたいです。」と話されました。

瑞宝双光章

防衛功労

小笠原 透さん
光城地区 61歳



自衛官として活躍していた父の背中を追い、昭和55年に陸上自衛隊に入隊してから34年間、各種訓練・災害派遣・自衛官募集や就職援護など幅広い業務を遂行してきました。

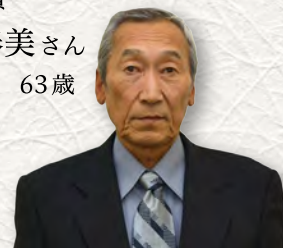
特に自衛官の募集については、各学校や市町村、協力団体などと調整し、多くの優秀な人材を採用するために尽力されました。

「上司・同僚や家族の支えがあったることと感謝しております。今後は町内会や市の公達員の活動を通じて、引き続き地域に貢献していきたいと思えます。」と話されました。

藍綬褒章

消防功績

大湯 春美さん
大坊地区 63歳



昭和60年に地元の仲間の誘いを受けて消防団に入団し、平成29年からは副団長を務められています。

「消防団の活動の中では、消防操法大会に参加するために、毎朝4時に起きて、およそ90日にわたって練習をしたことが印象に残っています。消防団員の皆さんのお陰で受章できました。これからも市民の皆さんの安心・安全と財産を守るように努めていきたいです。」と話されました。

次世代に伝えたい！我が家のおばあちゃんの味

おばあちゃんのレシピ vol.2



昔ながらの地元料理や家庭料理を傳承することを目的に募集した、おばあちゃんの味をご紹介します。ご家庭でもぜひ作ってみてください！

ミズと身欠きニシンの味噌和え (調理時間：30分程度)



材料（5人分）：
ミズ 300g、細ネギ（シロ）70g、身欠きニシン（皮なし）70g、塩小さじ1、
★1…味噌大さじ1と1/2、みりん小さじ1、酒小さじ1

★応募者からのコメント★

見た目から敬遠されることもありますが、とてもおいしいのでぜひ食べてもらいたいです。また、ミズは油炒めとしてよく調理されますが、生で食べてもおいしいことを伝えたいです。

- 1 ネギは根を切った後に、2センチ程度の長さに切り、塩小さじ1をふる。しんなりしたら水洗いをして、よく水気をしぼる。
- 2 身欠きニシンは米のとぎ汁で油抜きをした後に3ミリ幅に斜め切りする。
- 3 ミズの葉をとり薄皮をむき、4～5センチ程度に折る。その後、よく水洗いをする。
- 4 3をポリ袋に入れて、まな板の上で、すりこぎを使って粘りがでるまでたく。粘りが出たら袋から出し、2センチ程度の長さに切る。
- 5 4をすり鉢に移し、更に粘りをだすため、すりこぎで擦る。
- 6 すり鉢に、ネギ、身欠きニシンを加え、調味料（★1）を入れて、和えたら完成。

