

こぼれ話

カラスは本当に頭がいい。胡桃の実などは上空から落として固い殻を割り、その上で食べる。またはいくらをやる人の顔も覚えておいて復讐のウチ攻撃を仕掛ける等々だ。そんな賢いカラスがとある町内にも居た。早朝からその方の家の屋根に小石を落とす。「ガン！ コロコロコロ」と毎朝のように小石を落とす。やがて今度は二階の網戸を

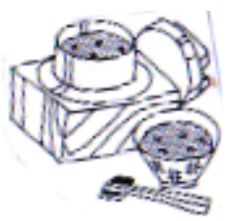
つつき始め、網戸に小さな穴が開いた。その家の奥さんは猛然とこのカラス対策に取り組み始めた。「くそっ見てで！絶対退治すっから」と決意した。二階の網戸のある部屋に泊りこんだ。夫は「ほっておけば…」と呆れ顔。その日の早朝、あのカラスがやってきた。彼女は忍び足で網戸に近づき「この野郎！」と叫んだ。カラスは気絶した！「やつた」と喜び鏡の中の自分の姿を覗き込みギョッとした。洗髪した髪が逆立ちしまるで般若の面だ！

わが家の一品

【夏野菜の炒め物】

「材料」玉ねぎ、ナス、ニンジン、ホウレン草、ピーマン、エノキ、豚肉の細切れ、出汁の素、塩コショウ、白だし、オリーブオイル。

「つくり方」そろそろ夏野菜が旬を迎えています。ナス、ピーマンなどをパツと強火で炒め、塩コショウでシンプルに仕上げます。



も、②大きなフライパンにオリーブオイルを多めに入れ火を入れます。熱したら玉ねぎ、ニンジン、ピーマン、ナスを入れパツと炒めます。③やや火が通ったらエノキと豚肉を加えます。④そして白だしと出汁の素をふりかけます。最後にホウレン草を加え塩コショウで最後の味付けを行います。シンプル・イズ・ザ・ベストですよ。ビールも。(西が丘/Y・N)

なぜ海岸部か

最終処分場「地層が最も安定」/地質学会が発表した

北上山地/4つの「選定条件」に合致

2012年9月18日付中日新聞が学会発表紹介。政府の意向を受けて日本地質学会が地層最終処分場の「適地」を発表したことを中日新聞が詳細を報道しました。「適地」の4条件をさらに紹介します。

吉田英一/名古屋大学准教授が報告・説明



六ヶ所村最終処分場

明治時代から地質調査が行われ200万年より古い地層がどこに分布しているかわかっている。その結果岩手県の海岸部は、最も古い4億年から2000万年前の地層が多い。

条件二/地層の隆起速度が遅いこと

地層が隆起しているか、そうでないか(安定の度合いがどうか)、が次の課題だが10万年で30m以上の隆起しない場所の一つが岩手県海岸部であること。

条件三/活断層があるかないか

いま活断層のあるなしは注目されている。いろんなプレートがぶつかり合う事で生じる活断層。それが岩手の海岸部にはない。

条件四/火山から離れているかどうか

最後は地温勾配(地下深度に対する温度上昇率が低いほど温度は高い)が低く、火山から15km以上離れているのも岩手の海岸部だ、ということ。

(続/次回が最終号)

読者の文芸欄

短歌 金沢邦臣(田鎖)

●種まきしヒマフリ全て双葉い出し人の世に吹く風に遊ばる

●きのこのつよい当たるともあじてもるもるとよつきな今日の風に遊ぶ

自注/陽気な天気でよかつたな。

交流人口と物流をいかに増すか/県の役割は重大

茨城・大洗町との比較検討



当然、立地条件もフェリー就航態様も違いますが、港湾内の受け入れ態勢・施設整備の違いは歴然としています。

大洗港には●大洗マリナー整備●大洗マリナー開業●健康福祉センター整備。●ゆっくら健康館(温泉施設)設置●わくわく科学館設置●アクアワールド大洗設置(水族館/展示点は全国二位)●リゾートアウトレットの整備(モール形式のショッピングセンター)●めんたいパーク大洗誘致(この店舗のみで観光客入込数は年100万人超/一日5ト生産。年間売上高57億円)●JF経営の「母ちゃん食堂」の整備等が県主導で推進されたのです。(つづく)

市民誰もががフェリー利用促進と交流人口、物流が増えるようにと願っています。せめて三沿道完成までの間にそうした道筋、方向性を見出す上で県の役割は重要です。

茨城・大洗町との比較・相違点は

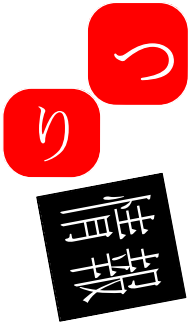
昨年7月に議会経済常任委員会(当時)が大洗のフェリー事業を視察した内容との比較検討を紹介します。

H27年度の観光客入込数は444万人/週12便の就航で

大洗と宮古のそれは



水温も良く、藻の生え具合もいようだ。それ！アユだ、ヤマメだ！



7月1日、アユの友釣り解禁となった。今年解禁日が日曜日と重なり、例年より釣り人の姿が多かった。ただ水量が少ないのが気がかりだったが・・・

津軽石の釣り吉は1日の解禁日と3日の二日間、小国川のウツディーかわい工場周辺に入る。竿8mで三本錨。水量はいまいちだが型はいい。1日は15尾で20オバーが半分、3日は13尾でやはり20オバーが半分という。いや、これなら妻にも文句は言われない。「なあどすて喰ったす」塩焼きにして食べたがえ。いや、今年のアユは香りが凄くよくて最高です。