

暖房用燃料代助成事業の対象世帯の内訳

区分	対象世帯数 (概数)	備考
生活保護世帯	600	施設入所者を除くと470世帯
高齢者世帯	7,200	65歳以上のひとり暮らし又は高齢者のみの世帯で、市民税非課税世帯
障害者世帯	1,450	4級以上の身体障害者手帳・療育手帳・精神障害者保健福祉手帳の保持者又は特別児童扶養手当受給者の世帯で、市民税非課税世帯
ひとり親世帯	750	母子世帯、父子世帯で、市民税非課税世帯
合計	10,000	(施設入所者や重複を除くと9,000世帯程度)

生保世帯など九千世帯に市が暖房燃料代助成 省エネ型農業機械導入にも支援措置

朗報です。原油価格の高騰が続き、夜は早く布団に入ってストーブを使わないでいる世帯が出るなど市民生活に深刻な影響が広がっていますが、上越市は9日、緊急対策を発表しました。

市の緊急対策は暖房用燃料代助成事業と省エネ型農業機械等緊急整備対策の二本立てです。前者については先月26日の予算要求で、日本共産党上越地区委員会が実施を求めていました。

暖房用燃料代助成事業は施設入所者をのぞく生活保護世帯、市民税非課税の高齢者世帯など10000世帯が対象で、1世帯あたり5000円が助成されます。ただし、表の区分では、「生活保護世帯」であり、かつ、「母子世帯」でもあるなどのダブリもあります。また、施設入所者や長期入院者は対象外となりますので、実質的な対象世帯数は9000世帯ほどになるそうです。この助成についての申請は今月の末から始まり、助成金は指定口座への振り込みという形で2月29日からスタートするといわれます。

この事業費は4734万円です。すでに新潟県が生活保護世帯分の支出を決めており、その他についても経費の2分の1は国が特別交付税で措置することを決めていますので、上越市の実質的な負担額は2250万円程度になる見込みです。

いまひとつの省エネ型農業機械等緊急整備対策ですが、一般の原油価格高騰を受けて、協同組織等における省エネ型農業機械の導入を支援するものです。

支援対象となる機械等は、水稻直播機、省エネ機構を有する田植え機、複数の収穫などの機能を持つコンバイン、共同乾燥調製施設における穀物遠赤外線乾燥機です。支援を受けるためには燃料の使用量を10%以上低減すること、省エネ化推進計画を策定することなどの要件を満たすことが求められています。

この事業については平成19年度限定とされており、すでに清里区、牧区などの4組織での実施が予定されています。

事業費は1884万円。水稻直播機と遠赤外線乾燥機については補助率が2分の1以内、他は3分の1以内となっています。今回の緊急対策について、詳しいことは吉川区総合事務所福祉グループまたは産業建設グループにお問い合わせください。また、対策についてのご意見や注文がございましたら、橋爪までお知らせください。

「サルナシのケーキ」も紹介

学校給食フェアで

学校給食フェアが6日、市民プラザで行われました。消防出初式の終了後、出かけてきました。同フェアは実行委員会の主催ですが、その中心は市職員の調理員部会のみなさんです。栄養士や調理員がどのようにして学校給食を作っているかがよくわかる取り組みで、とても勉強になりました。

同フェアは今年で3回目。展示コーナーは毎年、各区が回り番で準備します。今年も吉川区の展示コーナーもありました。ここでは糸瓜のサラダと吉川区特産のサルナシジャムを使ったケーキが紹介されました。めずらしいのでしよう、そこで足を止める人が多かったように思います。



春よ来い 第九一回 漬け菜汁

漬物や鍋物が美味しい季節です。ここ数年、郷土料理に興味を持ち、呉汁とかソーメン南瓜(糸瓜)や漬物を使った料理の話が出ると、それだけで頭の中がいつぱいになります。先日、Fさんの家におじやましたときに聞いた漬け菜汁の話にぐいぐい引き込まれました。

漬け菜汁というのは、私が子どもの頃、どこの家庭でもよく作っていたお汁です。最近、あまり作らなくなって、「漬け菜汁」という言葉自体が使われなくなりつつあります。ですから、Fさんから作り方を教えてもらうまで、どんなものが入っていたのかさえ忘れていました。

基本的な作り方はこうです。まず酒粕を一晩水に浸しておく。そして翌朝、それをグラグラと煮る。これを、あらかじめお汁茶碗に入れておいた漬け菜にかけるだけで出来上がりとなります。漬け菜は刻んで入れておくのだそうです。作り方は極めて簡単ですが、実際は作り手によって工夫されているようです。漬け菜はしやりしやりという食感を出すために、粕と一緒に煮ない。漬け菜のほかに、渋柿や黒豆を入れて、その人ならではの味にする。作る人は、いろいろと考えているんですね。

母にもきいてみました。母の場合、酒粕を一晩水に浸しておくまでは同じです。煮る段階でワラビの干したものを刻んで入れるほか、打ち豆も入れたといいます。煮上がったものを漬け菜にかけます。こうすると、うま味も温まり具合も違うのだと母は言います。

漬け菜汁は、冬の代表的な郷土料理のひとつでした。雪がしんしんと降った日の朝、道つけが終わって、茶碗に盛ってもらって食べると体の芯から温まっていくのがわかる食べ物でした。冬を乗り切るために家族みんなが道つけや雪掘りなどをし、みんなが温まる。こういう食べ方をしたから、何十年も前に食べた人たちは、いまでも懐かしがって食べるのではないのでしょうか。

私にお茶をご馳走してくださいとFさんは夫を三年前に亡くして今は独り暮らしです。朝の連続テレビドラマや「ためしてガッテン」などの番組が大好きで、よくテレビを観ています。さみしい時には近くに住む同級生や友達に電話をかけ、時々は出かけて、おしゃべりも楽しんでいます。

そんなFさんですが、この時期になると、遠い親戚の人たちのことが頭に浮かびます。吉川に泊まりに来て、なんでも喜んで食べてくれたこと、いろんなものを小荷物にまとめて送ると喜ばれ、「故郷のものは格別だ」といって丁寧なお礼の言葉が返ってきたことなど。亡くなったお連れ合いからは、「おらちは宅急便貧乏だ」と言われたことも思い出します。

この冬、Fさんは、宅急便の回数券を購入しました。少しでも安上がりになるようにすれば、亡くなったお連れ合いからの文句の言葉は出ないでしょう。そして、すでに関東に住む親せきの人たちに、自分で作った野菜やモチ、コンニャクなどを送りました。

Fさんは、冬の間に親戚の人たちに、もう一回宅急便を送るのだそうです。モチと漬け菜です。モチは二度目。漬け菜はもちろん、漬け菜汁を食べて温まってもらおうことを考えて……。Fさんの話を聞いて改めて思いました。人間の心は自然に温まるものではない、温める働きかけがあつてこそ温まるものだと。



【手作りコンニャク】冬の料理では定番となっているコンニャクの煮物。しいたけ、ニンジンなどとよく合います。コンニャクは手作りがいいですね。

特養入所待機者はどこで入所を待っているか

下表は市介護保健課がまとめた資料です。昨年の8月段階の資料ですが、このほど入手しましたのでお知らせします。

資料は特養ホームに入所を希望されている方々が、どこで入所を待っているかをまとめたもの。全体から見ますと、老健施設などの介護保健施設などでの待機者が圧倒的で52%を占めています。次いで、自宅が37%となっています。

介護は要介護者をかかえて初めて分かる部分が少なくありません。また、入所にもなる費用も介護保険の制度が改悪されたことで負担が増えました。ひと月に10数万円かかるケースもあります。制度改善に向けた努力を続けていきたいと思えます。

区分	待機場所																			合計
	自宅				介護保険施設等						その他施設									
	独居	高齢者のみ世帯	複合世帯	計	老健	療養型	グループホーム	特定施設	特養	計	養護老人ホーム	軽費老人ホーム	有料老人ホーム	ケアハウス	生活支援ハウス	宅老所	知的障害者施設	入院	計	
要介護1	23	5	24	52	35		23	2		60		1		4	2			9	16	128
要介護2	22	14	38	74	63	1	37	5		106		1	2		1	1		8	13	193
要介護3	13	17	67	97	95	2	44	2		143								16	16	256
要介護4	10	24	69	103	115	10	16	4		145								16	16	264
要介護5	6	18	67	91	99	21	10	1	1	132							1	55	56	279
合計	74	78	265	417	407	34	130	14	1	586	0	2	2	4	3	1	1	104	117	1120

※平成19年3月1日 特別養護老人ホーム太陽と緑の家 今泉の開所により13施設から14施設へ