

昭和五十年農業センサス

「二月一日が調査日」

総務課 企画係

二月一日には、全国いっせいに農業センサスが行なわれます。

農業センサスは、「農業に関する国勢調査」ともいべき、最も基本的かつ総合的な統計調査で、昭和二十五年以来五年ごとに実施されているものです。調査は、すべての農家を対象に行なわれます。

県なり国なりでいろいろの施策、特に、農業を発展させるための施策を進めるうえで、最も基礎的な資料となるものです。

皆さんもご承知のように、農業をとりまく条件ははげしく変化しております。そうしたなかで、農林省をはじめとして県、市町村では、農地の整備、農業生産の担い手の確保、農村地域の生産、生活環境の整備など各種の施策を積極的に進めており、これらの施策を効果的に行なうためには、最新時

作って後で、火を通して召し上っても良いと思います。また、お年寄りにも喜ばれます。

▽材料(四人分)
豚肉二〇〇g、大根四〇〇g、油揚げ二枚、もどしたかんぴょう二本、砂糖大さじ三杯、塩小さじ五杯、醤油大さじ一杯、化学調味料少々。

▽作り方
①大根を四センチメートル位の長さに切って、厚めのかつらむきにし、熱湯にさっと入れて、しんなりさせます。

②油揚げ二枚は、横にして端か

点における農業の実態を正しくとらえておく必要があります。二月一日に行なわれる農業センサスはそのための基礎的統計調査です。

調査員の方が皆さんのお宅をお訪ねし、調査票に基づいていろいろ質問いたしますが、この調査の趣旨をご理解のうえ、ご協力ください。

なお、調査票に書かれたことは統計をつくるためにだけ使われるもので、その他の目的に使うことは法律で固く禁じられていますから、ありのままをお答えください。

「一口メモ」
①アイロンなしで足袋がスツキリ足袋はブラシで洗うのがふつう

ら一センチメートル位の幅で、短ざく切りにし、熱湯をくぐらせて油抜きをします。

③豚肉の薄切りと油揚げを、しんなりさせた大根で、三巻き位に巻き、もどしたかんぴょうで結びます。

④鍋にだし汁、砂糖、塩、醤油化学調味料を合わせて大根巻きを並べ入れ、フタをして中火で、ゆっくり煮こみます。

煮汁が少なくなったら火からおろし、器に盛って、煮汁少量をかけ、香りに木の芽を散らします。

ですが、汚れがひどい部分は洗剤を含ませておいてからへうでしごいてとります。

また、アイロンがけが意外にやつかいなものですから、アイロンなしでピンとした仕上りをするなら、底が表になるようにつま先からさちんと巻いて水を切り、両手にはさんで、たいていから干します。

裏返すと型くずれしますから、そのまま干した方がよいでしょう

「お知らせ」
◎ご結婚
(母子) 越川雅彦―川口栄子
(小川台) 実川正美―藤代正子
(宮内) 藤城吉雄―大川洋美
(作間内) 大木久夫―飯高まき子
(芝崎) 岩沢克治―小川和子
(橋場) 広瀬泰久―伊東恵子
(入) 林 則男―渡辺たい子
(芝崎) 関 将―藤原真由美
(尾垂) 伊藤 隆―岩沢八重子
(作間内) 椎名理三郎―
青藤あつ子

(篠本) 大木利夫―田村由己子
(古屋) 鈴木 守―姜 優子
(白磯) 鶴ノ沢常吉―大川正江
(尾垂) 伊藤周一―宇井定子
(白磯) 川島成志―嘉瀬真知子
(小田部) 布施宏之―布施万里子
(作間内) 伊藤康雄―芝田しづ

◎お誕生
(谷中) 越川 信 二男 博了
(橋場) 椎名 宏 長男 和浩
(小田部) 高田矩夫 長男 和之
(作間内) 江口典正 長女 裕子
(小田部) 石井栄治 長女 淳子
(作間内) 伊藤 円 二女れい子
(木戸) 布施定男 長女江津子
(小田部) 片岡利雄 長男 憲昭
(入) 鈴木 仁 長女 敦子
(小田部) 佐久間安夫長男 順一
(橋場) 椎名武之 長女 倫子
(作内) 田島静香 三男 文夫

◎おくやみ
(篠本) 行方 とく 女 74才
(新井) 鈴木 信一 男 76才
(木戸) 大木 勇吉 男 80才
(長塚) 家里津三郎 男 81才
(橋場) 古山 はる 女 82才
(白磯) 前川日吉丸 男 72才
(白磯) 秦 義雄 男 77才

篤志寄附 (敬称略)
宮川二九八一番地 鈴木 秀吉
社会福祉資金として十万円。

「おわび」
前号の「全町の電話機が自動化」の12月27日、午後2時一斉は、11月27日。篤志寄附の伊橋正弘さんの公民館に灰大軸壺一口は、灰大軸壺一口の間違いでしたので、お詫びし、訂正いたします。

わが家の料理

白磯 鈴木米子



〔豚肉と油揚げの大根巻き〕

豚肉と油揚げを大根で巻き、かんぴょうで結んだ煮物です。

味つけを濃くすれば、お弁当のおかずにもなります。余分に