

荒木詩郎後援会ニュース

平成17年11月発行 No.14 後援会 会長 秋田 博

連絡先 荒木詩郎事務所 塩浜4-2 ハイタウン塩浜50-601 Tel: 047-395-8171

こんなにある市政への身近な要望

ミニ懇談会で出された地域の声を市政に反映させ実現へー荒木議員



4月から9月にかけて6回にわたって開催した塩浜地域における「荒木詩郎と語る会」(ミニ懇談会)には全体で約80人の参加をいただきました。そこで出された要望をおおまかに要約すると以下ようになります。

○不法駐車対策と駐車場増設

- ①団地周辺の不法駐車対策
- ②小中学校周辺のホームレス対策
- ③駐車場不足の解消

*これらは塩浜4自治会が「塩浜駐車場協議会」を結成し市と折衝中で荒木議員もその取り組みを後押しをしています。

○道路・歩道などの整備

- ①歩道の段差解消
- ②塩浜橋の補修と拡幅
- ③塩浜橋先の暗渠部分の蓋かけ
- ④塩浜橋先歩道の安全対策
- ⑤バス停付近の水たまり解消

*このうち塩浜橋の道路の補修は17年度の補正予算がつきました。また、バス停付近の水溜りについては部分的ですが少しずつ改善されつつあります。

○塩浜地域の護岸整備

- ①陥没や鉄の腐食部分などは早急に応急整備
- ②住民が海と親しめかつ災害にも耐える護岸の整備

*団地周辺の陥没箇所は修繕済みだが今後も出る予想。

○コミュニティ・福祉関連

- ①コミュニティバスを市川塩浜駅ー塩浜ー市民病院ー行徳支所間で運行
- ②地域で使えるサロンのスペース確保(都市再生機構の空き店舗活用など)
- ③一人暮らし高齢者対策の充実
- ④福祉行政の区割りを人口に合わせて改善

○その他

- ①塩浜市民体育館にプール建設
- ②塩浜ー新浦安に最短の歩道橋建設
- ③住民のモラル向上に向けての対策
- ④防災対策の充実
- ⑤幼稚園角の道路にカーブミラー設置

これらの要望の実現に向けて荒木議員は住民のみなさんと一緒がんばっていきます。

荒木詩郎・後援会の活動はホームページでも紹介しています。(アドレス <http://www.s-araki.net/>)

荒木詩郎後援会の動き

○ミニ懇談会開催

- 4月24日(日) 第一住宅対象
- 5月15日(日) 第二住宅対象
- 6月26日(日) 市営住宅対象
- 7月24日(日) 第二住宅対象
- 8月28日(日) 賃貸住宅対象
- 9月19日(日) 第一住宅対象



視察先で勉強中の荒木議員

○朝の街頭議会報告

- 6月議会報告 6月27日～7月 7日
- 9月議会報告 9月26日～9月30日
(行徳高校前バス停・リブレ京成前
バス停・市川塩浜駅前・南行徳駅)

○後援会ニュース7月号の配布・送付

7月

12月市議会定例会がはじまります

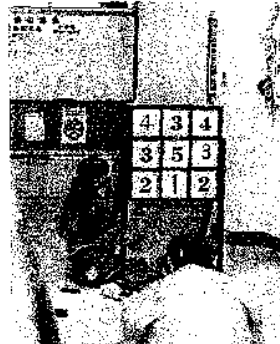
会期は11月30日～ 議会の傍聴に行ってみませんかー市役所本庁3階です

トピックス 塩浜まつりでストラックアウトを担当ー制作も6年前の荒木さん

10月22日(土)塩浜小学校を会場に開催された「第17回塩浜まつり」は小雨模様の天気にもかかわらずたくさん子ども達が参加し、中学生や地域のボランティアのそして学校の協力のもと大盛況でした。荒木さんは塩浜近代5種の「ストラックアウト」を担当。これはNC委員長だった6年前に自ら考案し制作したもので、ボランティアの中学生たちと一緒に歓声を上げながら子ども達と楽しいひと時を過ごしました。



小学校吹奏楽部のマーチングバンド



これが手作りのストラックアウト



中学生と一緒にお手伝い

紹介コーナー

山形名物「芋煮」

山形の秋の風物といえば芋煮会/ 家族や友達が集まって、 河川敷で芋煮を作ります。 とってもシンプルだけど美味しいです。 皆さんもいかがですか？



材料(4~5人分)

- 里芋..... 750g
- 牛肉(山形牛)..... 500g
- 平こんにゃく..... 2枚
- 長ネギ..... 2本
- きのこ(シメジ・えのき) ... 適量
- 豆腐..... 1丁
- ごぼう..... 適量
- 醤油..... 400cc
- 酒..... 300cc
- 砂糖..... 大さじ3杯
- ウマミ調味料..... 少々
- 水..... 2000cc

のり方

1. 里芋は大きなものは一口大に切る。平こんにゃくは一口大に手でちぎる。ごぼうはさががいておく
2. 鍋に里芋・平こんにゃく・ごぼうを入れ、水から煮る。里芋が柔らかくなるまで煮る
3. 里芋が柔らかくなったら醤油を約半分(200cc) 入れ下味を付ける。(隠し味にウマミ調味料を少々入れると味に深みが出る)
4. 牛肉を入れ、お好みできのこ(シメジ・えのき)を入れる。アクが出るので丁寧にアクを取り除く
5. 煮上がったら残りの醤油・砂糖・お酒を加え、味を調える。
6. 一口大の豆腐と、斜めに切った長ネギを入れる
7. 鍋に蓋をして長ネギがシんなりするまで蒸らす