

現在使用中の国民健康被保険者証は **9月30日** で有効期限が切れます。9月中旬に新しい被保険者証を送付します。

☎ 住民課 国民健康保険担当 ☎ 32-9121

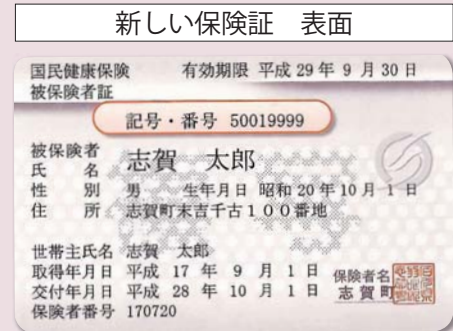
被保険者証は1人に1枚交付されます。被保険者全員分の保険証を世帯主に宛に簡易書留で郵送しますので、確認してください。ただし、短期被保険者証または資格証明書の人については、直接住民課で交付する場合があります。

記載の氏名・生年月日・住所などに間違いがないか確認してください。

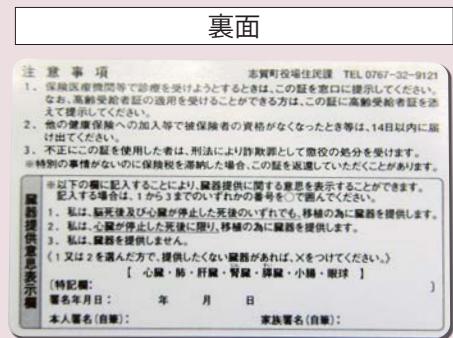
職場の健康保険に加入した場合は、国民健康保険脱退の手続きが必要です。職場の健康保険証と国民健康保険被保険者証、印鑑を持参し、住民課または富来支所総合窓口で手続きをお願いします。

有効期限切れの古い被保険者証は、住民課または富来支所総合窓口まで返却するか、自身で廃棄処分してください。

国民健康保険被保険者証が一斉更新されます。



※新しい保険証の色は「えんじ色」です。



※裏面に「臓器提供意思表示欄」があります。臓器提供の意思を表示する人は、内容をよく読んで「署名年月日」「本人署名」「家族署名」欄に記入してください。

ジェネリック医薬品希望カードの同封について

「ジェネリック医薬品」とは、新薬（先発医薬品）の特許が切れてから発売された「後発医薬品」のことで、新薬と同じ成分、同じ効能・効果をもつものです。開発費が安いため薬代を安く抑えることができます。ジェネリック医薬品を使用したい場合は、病院での診療中や調剤薬局で「ジェネリック医薬品希望カード」を見せてください。

※ジェネリック医薬品は、有効成分が同じでもメーカーごとに微妙な違いがあります。医師や薬剤師に相談し、違和感があるたら新薬に戻すことをお勧めします。

40〜74歳の志賀町国民健康保険被保険者の皆さんへ

特定健康診査の受診期限が近づいています。

町内医療機関での検診実施期間は **9月30日金** まで！

※対象者には、5月中旬に特定健康診査受診券を送付しています。紛失した人は、再発行しますので、住民課（☎ 32-9121）まで連絡してください。

急いでくださいね〜

※4月以降に集団・個別検診および人間ドック受診者は除く

有料広告欄

目の前の海までは徒歩1分。自動車での旅行に最適な、ペンション風のお宿です。

ファミリーホテル GOOD DAY

グッディ

ペット宿泊OK 無料朝食付き 全室バストイレ付

お一人様一泊5,500円(税別)〜

〒925-0447 石川県羽咋郡志賀町富来領家町夕-2-6
 受付専用 ☎ 0767-32-3800

志賀千古温泉 Shi-on

アクアパークシ・オン

- 温泉 あさ 6時～午後 11時
- 室内プール 午前 9時～午後 10時
- レストラン 午前 11時～午後 10時

※団体予約も承っております。☎ 0767-32-8555



(左から) 小泉町長と橋本支社長

移住定住・空き家対策に関する協定 町と大和ハウス工業(株)が協定締結

8月3日(水)、町は大和ハウス工業(株)と、移住定住の促進・空き家対策に関する協定を結び、小泉町長と大和ハウスの橋本好哲金沢支社長が役場で協定書を取り交わしました。

大和ハウスは東京や大阪の本社に、志賀町の移住に関する資料などを置くコーナーを設けるほか、移住希望者向けの体験ツアーも共同で開催したり、空き家情報も提供します。

大和ハウス工業(株)が自治体と移住定住の促進協定を結ぶのは初めて。創業者の石橋信夫氏は晩年に本町で療養し、名誉町民となるなど町と縁が深く、事業面でも本町で初めてホテルを建て、ゴルフ場や別荘地も運営し、40年以上の歴史を積み上げてきました。

橋本支社長は、「志賀町の別荘地では、定住する人の割合が高い。これは全国的にも住みやすい土地だという証。我々の情報ルートを使って、住む人を増やしたい」と話しました。小泉町長は「行政だけのPRでは限界がある」と同社の発信力に期待しました。

頑張る志賀のジュニアアスリートたち

【志賀ジュニアT・C】

全日本ジュニア・ユース綱引選手権大会出場 (8/7 東京都)

8月5日(金)、綱引チーム・志賀ジュニアT・Cのメンバー9人と國部佐喜男監督が、7月10日(日)、県大会で優勝し、全国大会出場の切符を手にしたことを小泉町長に報告しました。

選手を代表し、志賀小6年の比良優里さんが「いい結果が残せるよう、全員で力を合わせ頑張ります」とあいさつ。小泉町長は「優勝目指して頑張って」と激励しました。



【富来中女子ホッケー部】

JOCジュニアオリンピックカップ 第46回全日本中学生ホッケー選手権大会出場 (8/19-8/22 秋田県)

8月10日(水)、富来中ホッケー部の9人が、2年ぶりに全国大会に出場することを小泉町長に報告しました。

磯陽向主将は、「今まで真面目に練習に励んできたので、自分や仲間を信じ、一戦一戦全力を尽くして戦いたい」と誓いました。小泉町長は、「一つでも多く勝って、よい結果を残してください」と激励しました。

【志賀中3年 山本 雷太】 【志賀中2年 道辻ちこ】 (陸上競技砲丸投) // 1年 茅野 涼 (卓球競技)

第37回北信越中学校競技大会出場 (8/2-4 富山県)

7月28日(木)、志賀中学校の生徒が北信越大会に出場することを守田教育長に報告しました。砲丸投で出場する3年の山本雷太君は「上位入賞を目指す」と話し、卓球競技で出場する2年の道辻ちこさんは「一勝でも多く勝てるよう頑張る」と抱負を語りました。

同校からは、1年の茅野涼さんも卓球競技に出場しました。



(左から)道辻さん、山本君



(左から)水澗君、赤坂君、永谷さん、宮崎君、岡田さん、赤坂さん

志賀町ジュニアレスリング教室勢が活躍

全国優勝2人、2位1人、3位3人

7月22日(金)から24日(日)の三日間、東京代々木競技場の体育館で開かれた第33回全国少年少女レスリング選手権で、志賀町ジュニアレスリング教室の6人がメダルを獲得しました。宮崎楓大君は2年連続で優勝し、最優秀賞を獲得しました。赤坂和哉君は初の優勝を果たしました。6人は、7月27日(水)に役場を訪れ、守田教育長に喜びを報告しました。

優勝：宮崎楓大君(6年男子42kg級)、赤坂和哉君(5年男子55kg級)
2位：永谷優来さん(3年女子28kg級)
3位：岡田愛生さん(5年女子28kg級)、赤坂美涼さん(5年女子36kg級)
水澗雄吾君(4年男子24kg級)

第4回県下女性太鼓打競技加茂大会 力強く華やかなバチさばきを披露

7月17日(日)、加茂高齢者センターで女性の太鼓打ちによる太鼓大会が開催されました。町内をはじめ、七尾、輪島、氷見などから大人の部に24組、子どもの部に44組が集まり、2人1組になって太鼓の腕を競いました。

- ▼大人の部 大関：宅田 瑛・松田 亜美(富木神幸太鼓煌A)
関脇：山岸 愛佳・木下 里恵(輪島キリコ太鼓絆A)
小結：西田 遥香・名山 京花(大念寺八幡太鼓C)
- ▼子どもの部 大関：磯田 沙枝・水谷 華鈴(飯川天狗太鼓A)
関脇：相原 愛壘・大湯 陽香(鶴浦豊年小童太鼓A)
小結：新明 未彩・井坂 美月(加茂太鼓倶楽部A)



上位入賞の皆さん



海で安全にすずす方法を伝えながら児童と触れ合う飯沼さん

海と日本PROJECT in 増穂浦海岸

飯沼誠司さんが海水浴場の安全講習

8月2日(火)、ライフセイバーで俳優の飯沼誠司氏が増穂浦海岸で海の安全指導を行いました。これは、海と日本PROJECTの一環。集まった児童約30人が、踏んで怪我をする恐れのあるものを拾い集めたり、おぼれた時の浮き方や、ペットボトルを使った救助方法を教わりました。また、浮き用のペットボトルに少し水を入れることで、おぼれている人に投げるときコントロールしやすいと聞き、順番に実践しました。最後に、全員で浅瀬を走る競争をし、飯沼さんはウェディングという走り方で圧倒的な速さをみせ、大いに盛り上がりました。

大島海水浴場で地引網体験 魚がいっぱい獲れて大賑わい

8月4日(木)と11日(木・祝)の2日間、能登半島震災復興支援事業として、大島海水浴場で地引網体験があり、家族連れなど約200人が参加しました。集まった子どもたちは、初めての体験に大喜び。普段、魚を触ったことのない子どもも、一生懸命に魚を網から外していました。

キスやスズキが獲れ、大島観光開発(株)や地元漁師が、魚をさばいて素揚げし、赤土スイカと合わせて振る舞いました。

大島海水浴場には、千葉県や東京都、京都府など、全国から家族連れなどが集まり、自然体験を楽しみました。隣接する北陸最大の大島キャンプ場も観光客で賑わいました。



魚がたくさん獲れ、歓声を上げる観光客



虫歯のない子 集まれ〜♪



7月21日の
3歳児健診分



今月のレシピ さんまのから揚げ

472kcal
塩分2.3g
【1人分】



【材料・4人分】

- さんま 4尾
- 万能ねぎ 2本
- 砂糖 大さじ1
- しょうゆ 大さじ4
- 片栗粉 大さじ3
- 揚げ油 適量
- みょうが 4個

(左から)
角谷 勝男さんと
食生活改善推進員
角谷 隆子さん



さんまには、血液をサラサラにして血栓を予防してくれるEPAと、脳の発達と維持に効果的なDHAが多く含まれています。また良質なタンパク質源で、ビタミンB、Dも豊富です。

◆作り方

- ①さんまは頭をとり、背開きにして中骨をそぐ。内臓をきれいに洗い、水気をふきとる。
- ②砂糖、しょうゆを混ぜ合わせたところに、①のさんまを5分程漬けておく。
- ③付け合せのみょうがはスライスして、氷水につけておく。

- ④万能ねぎはさんまの幅に合わせて切る。身の上にねぎをのせ頭側から巻く。巻き終わりを楊枝で止め、片栗粉をまぶす。
- ⑤揚げ油を熱し、④のさんまをきつね色になるまで揚げる。
- ⑥粗熱がとれたら楊枝を抜き、3等分に切って皿に盛る。水気を切ったみょうがを添える。