



～文教のまち西原～

# にしはら

2010  
**8**  
No.462

## 今月のトピックス

- 子どもが主役!(職場体験・中学生フォーラム)・・・2
- 南米子弟研修生紹介・・・3
- 西原町職員採用候補者試験・・・4
- 児童扶養手当現況届・子ども手当の申請猶予期間・・・7
- 国民健康保険限度額適用・標準負担減額認定証・・・8
- 保健事業カレンダー・・・9
- 住民基本台帳カードの無料交付・・・12

今度の休みは、海に連れて行って!!



町の世帯・人口 平成22年6月30日現在		
人口	男	17,343人
	女	17,383人
	計	34,726人
世帯数		13,034世帯

撮影者：新垣 毅さん(西原町文化協会写真部会 会員)

編集発行／西原町役場 総務部 企画財政課(広報係) 西原町字嘉手苅1-12番地 ☎098(945)5340 印刷(株)平山印刷



司会のゆうきりやーの2人

### 「平和の邦からのメッセージ(一部抜粋)」

くぬ国や、本当や平和やんでい言事、分かっていうたびみしえー人ぬめんしえーる限れー、  
うちなあぬ昔からぬ慣れー、また、能羽・芸能、言葉ぬ数々ぬ絶ゆる事、無やびらん。  
地球ぬ歴史ぬ中居てい、人、人間ぬ歴史んでい言しえー、ただぬ、一時やいびん。  
御総様、平和ぬ国くま、うちなあ、大切にし呉みそーり。  
また、御総様ぬ平和願いる心ん大切にし呉みそーり。  
平和ぬ想い、歌に込めてい、くま、西原から、今、世界んかい、平和願いる心、届きやびら。



比嘉光龍さんの平和宣言

(ヤマトグチ訳)  
この邦の「平和」と言う鼓動に共感している人がいる限り、沖縄の風習や伝統芸能・文化が息絶えることはないのです。  
地球の歴史のほんの一瞬の人類の歴史。  
皆さん、平和の邦、沖縄を大切にしてください。そして、皆さんの心も大切にしてください。  
平和の心を歌に重ねて、今世界へ、ここ西原から平和の想いを送りましょう。  
平和音楽祭2010で朗読された「平和の邦からのメッセージ」の全文と、ライブ動画を西原町ホームページで公開しています。



スクリーンを使った大型紙芝居「さわふじの木の下で」



音楽祭の最後を締めくくったTAKACHAN



民族楽器などを組み合わせ、独特の音楽を奏でたNjami(ニジャミ)

## 西原町平和音楽祭2010

慰霊の日にあたる6月23日、第20回西原町平和事業「平和音楽祭2010」が、西原町運動公園交流広場で開催されました。うちな一口語り部の比嘉光龍(ふいじゃばいろん)さんと町内児童による「平和の邦からのメッセージ」で幕が開け、坂田小学校音楽部の合唱に西原高校マーチングバンド部が演舞を披露。ライブではゲストアーティストのオリジナル曲に乗せて、会場が一体となって盛り上がりました。また、町立児童館の子どもたちによる紙芝居『さわふじの木の下で』では平和へのメッセージが伝えられ、夜の静寂の中観客が聞き入っていました。会場には家族連れなど約1500名の方が訪れ、音楽に乗せて広がる平和への思いを深める夜になりました。



会場は多くの観客でにぎわいました



会場が一体になった大城友弥さんのステージ



会場内にハーモニーを響かせる坂田小音楽部



西原高校マーチングバンド部は夕暮れをバックに華麗な演技を披露



海勢頭豊さんと海勢頭愛さん

### 生活研究会のま〜さいび〜んどお ぎせい豆腐



#### 材料 (4~6人分)

- |                   |                  |              |
|-------------------|------------------|--------------|
| 木綿豆腐.....1丁(300g) | 人参.....1/5本(30g) | もずく.....100g |
| オクラ.....5束        | シソ.....5枚        | 油            |
| 醤油.....大さじ1と3分の1  | 卵.....3個         | } B          |
| みりん.....大さじ1      | 塩.....ひとつまみ      |              |
| 砂糖.....小さじ2       | 砂糖・醤油.....各大さじ1  |              |
| 塩.....少々          | 山芋.....100g      |              |

#### 作り方

- ①豆腐は電子レンジで2分加熱し十分に水切りする。
- ②人参、シソは千切り。オクラは薄切り。もずくは湯どうしして細かく切る。油大さじ1でさっと炒めて取り出す。
- ③豆腐を手でくずしボウルに入れ、②をまぜAの調味料を入れ冷ましておく。
- ④別のボウルにBの卵液をつくり③とまぜる。山芋はすりおろして混ぜる。フライパンに油大さじ1を入れ④を流し入れ弱火で5~6分ふたをして中まで火が通るまで焼く。裏返して5~6分焼く。(耐熱容器に入れオープンで200℃で18分焼いてもよい)

仕事探しから採用まで『スマイル』相談ステーション 8月13日(金)西原町役場で開催します。(公建設部産業課9454540)