

戸籍の窓辺 出生・おくやみ

おくやみ申し上げます

地 区	氏 名	享年	届出人
下 長 尾	梶 山 昭一	84	梶 山 俊次
桑 野 山	筒 井 和恵	90	筒 井 理八郎
洗 富 小 幡	中 澤 啓次郎	73	中 澤 一太郎
藤 川	鈴 木 雄一	94	鈴 木 英行
千 頭 西	中 西 睦	95	桑 原 千晶
徳 山	橋 本 務	101	橋 本 信仁
久 野 脇	松 下 浩	64	松 下 明美
久 保 尾	山 本 たつ	92	山 本 正
田 代	山 田 高江	90	山 田 雅弘
上 岸	土 田 慎	61	土 田 恵美子
崎 平	永 田 ちほ	102	永 田 喜久司

■死亡された方については、本町に住所がある方で掲載を希望された分を掲載しています。

税務住民課 ☎0547(56)2222

川根本町の人口

令和7年2月1日現在

世帯数	2,657世帯 (-4)	出生	0人
総人口	5,684人 (-16)	死亡	14人
男 性	2,746人 (-11)	転入	9人
女 性	2,938人 (-5)	転出	11人

※()内は前月比、右欄は今月中の異動 ※外国人の数を含む

▶「かねおしごと掲示板」

町のホームページに掲載している町内の人材募集に関する情報をご覧いただけます。



【問】産業振興課 ☎0547(56)2226

川根本町健康づくり食生活推進協議会 野菜たっぷり春巻き

オススメレシピ



【材料(2人分)】

春巻きの皮 4枚
豚もも肉(しゃぶしゃぶ用) 120g
長ネギ 1/2本(50g)
ニラ 40g
赤ピーマン 1個(30g)
しいたけ 2個(30g)
しょうが 10g

◆酒 大さじ1/2
◆しょうゆ 小さじ2
◆みりん 小さじ1/2
◆かたくり粉 小さじ1
◆こしょう 少々
水 適量
揚げ油 適量
酢 適量

【栄養価(1人分)】

エネルギー：374kcal
たんぱく質：13.7g
脂質：23.1g
食塩相当量：1.2g

【作り方】

- ①切る
豚肉：2cm幅
長ネギ：縦半分→斜め5mm幅の薄切り
ニラ：4cm長さ
赤ピーマン：細切り
しいたけ：薄切り
しょうが：千切り
- ②タネを作る
ボウルに①、◆を入れて混ぜ合わせる。
- ③包む
②を4等分して春巻きの皮で包み、水でとめる。
- ④揚げる・盛り付け
170℃に熱した油で転がしながら5～6分程揚げる。きつね色になったら取り出して油を切る。器に盛り付けて酢を添える。

お野菜がたくさんとれる春巻きです。



編集幸記

やんばいです。今回はジビエについて取り上げました。人と野生動物の境界が曖昧になりつつある中、猟師の減少が影響し、町内でも農作物への被害が増えています。私自身、猟師として活動する中で多くの被害相談を受け、丹精込めて育てた野菜が一夜で全滅するなんてこともあります。農業への意欲を失ってしまったりというお話を聞くと胸が痛みます。しかし、山の食料が不足する中、動物も生きるために必死に食料を探しており、特定の場所の食べ物を覚えてしまうことで、害獣と呼ばれるようになります。駆除は避けられない現実ですが、その後にジビエとして美味しくいただくことは、自然への敬意を示す意味でも重要だと思えます。賛否が分かれるこの問題は、人間のエゴと捉えられることもあります。が、全ての自然は命の輪として繋がっています。一般的に、一人が一生のうちに食べる命の数は牛だけでも5000頭以上と言われ、他の動物も含まれればその数は膨大です。だからこそ、私たちがとって食べることは、頂いた命に対する感謝を伝える手段であると考えます。命をいただくことの重みを理解し、自然と共生しながら活動していくことが求められます。ジビエを通じて、私たちの食文化や自然との関わりを見直す機会となれば幸いです。

鈴木雄大



KAWANE HOLDINGS 事業を通じて地域課題を解決する

生きがい対応型サービスセンター

川根本町憩の家いずみ

「私には早すぎる」ではなく、「手遅れになる前に…」

一緒に介護予防を始めましょう！

※60歳以上で、介護を受けていない方が対象です。

施設見学・お問い合わせはお気軽にどうぞ

電話 59-2993 (平日8時～17時)



不用品になったものを活かさせていただきます

不用品を買い取りいたします

昭和レトロ館 山本 博昭

〒428-0416 静岡県榛原郡川根本町田代240-1

TEL/FAX:0547-59-1811 Email:yama1123@dream.ocn.ne.jp

携帯:090-3258-7016

