

▶役場庁舎前で金坂町長、中村議長、子どもたちから歓迎を受ける宮間さん(後列中央)



小さな体に あきらめない闘志

宮間あやさん 町民栄誉賞贈呈式

日本中が歓喜に沸いたサッカー女子日本代表(通称..なでしこジャパン)のFIFA女子ワールドカップドイツ大会での優勝。その栄光の軌跡の中でも、本町出身の宮間あやさんの活躍が光りました。身長157cmの小さな体でピッチを駆け巡り、高い技術とあきらめない心で、体の大きな外国人選手に立ち向かう姿は、日本中に感動と勇気を与えてくれました。町では、宮間さんの活躍をたたえ、「大網白里町町民栄誉賞」を贈りました。

サッカー女子日本代表の宮間あやさんは、本町四天木の出身。FIFA女子ワールドカップドイツ大会では、正確なキックで2ゴール4アシストと大活躍し、日本チームの優勝に大きく貢献しました。世界王者のアメリカ代表との決勝戦では、1点先制された後の後半35分、同点となるゴールを自身の左足で押し込むと、再び1点差で迎えた延長後半12分、コーナーキック

から澤穂希選手のゴールを演出するなど、女子サッカーワールドカップ初優勝の立役者となり、今大会の優秀選手にも選ばれました。町ではこの活躍をたたえ、「大網白里町町民栄誉賞」を贈ることを決定。8月5日に贈呈式を行いました。

◆賞の責任を胸に

午後5時、役場庁舎前に宮間さんが到着すると、待ち構えた200人以上の人から大きな歓声と拍手が贈られました。

玄関前で金坂昌典町長と中村勝男議長、町内在住の子どもたちから花束で歓迎を受けると、贈呈式会場のロビーへ。職員からも熱烈的な歓迎を受けました。

贈呈式で金坂町長は、町民栄誉賞の盾を贈り「社会に明るい希望と活力を与えてくれた。ひたむきな宮間さんのプレーは、あきらめなければ、夢は必ずかなう」ということ



▲サインに応じる宮間さん

土居美咲さんに特別顕彰

プロテニスプレーヤーの土居美咲さんに、「大網白里町特別顕彰」を贈ることを決定しました。

土居さんは、本町みずほ台の出身。大網中学校の卒業生です。今年6月から7月にかけて行われたウィンブルドン選手権で、自身初の3回戦進出を決めたことをたたえ、贈呈を決定しました。



宮間さんは「わたしは、この町で生まれてこの町で育ったけれど、今まで町のために何一つできていなかった。ワールドカップで優勝したこと、わたしの出身地として、大網白里町の名前が知られて、少しでも恩返しできたかな、と思う。これから、町民栄誉賞の責任を胸に、ピッチの上でがんばっていきたい。そして、この町に戻ったときは、サッカーをしてふれ合いたい」とあいさつしました。

贈呈式後には、急ぎよサイン会を開いてくれた宮間さん。握手や写真撮影に快く応じるなど、集まった人々一人一人と笑顔でふれあってくれました。

◆次の目標に向かって

9月から、早くもロンドン五輪のアジア予選が始まる宮間さん。強豪ひしめくアジアを勝ち抜き、ロンドン五輪でも、再びすばらしい結果を残せるよう、町をあげて宮間さんを応援しましょう。

休日当番医

診療時間は9時～17時までとなります。なお、都合により、当番医が変更になる場合があります。休日当番医テレホンサービス(☎0475-50-2531)もあわせてご利用ください。

月日	内科系	外科系
9/4 (日)	古川クリニック (九十九里町) ☎0475(76)1588	鈴木医院 (横芝光町) ☎0479(82)0126 とし整形外科クリニック (横芝光町) ☎0479(82)7770
9/11 (日)	齊藤クリニック (東金市) ☎0475(53)1110	京葉内科クリニック (山武市) ☎0475(82)2400 季美の森整形外科 (大網白里町) ☎0475(70)8951
9/18 (日)	齊藤医院 (大網白里町) ☎0475(77)2802	高根医院 (芝山町) ☎0479(77)0017 山崎医院 (横芝光町) ☎0479(82)0561
9/19 (月)	佐藤医院 (東金市) ☎0475(58)2056	伊藤医院 (山武市) ☎0475(82)2508 東葉クリニック大網脳神経外科 (大網白里町) ☎0475(73)7011
9/23 (金)	うじはらクリニック (大網白里町) ☎0475(73)3320	さくらクリニック (横芝光町) ☎0479(84)4333 東葉クリニック東新宿 (東金市) ☎0475(55)1501
9/25 (日)	高橋医院 (九十九里町) ☎0475(76)3101	よしみ医院 (山武市) ☎0475(82)8676 高根病院 (芝山町) ☎0479(77)1133

・夜間急病診療所(東金市) ☎0475(50)2511 20時～23時
・休日救急歯科診療所(東金市) ☎0475(50)2512 休日のみ9時30分～16時
(10月から診療時間が9時～12時に変更になります)
※時間外の受診については消防本部 ☎0475(52)4137

料理 生活習慣病予防に

旬の魚や野菜は、味もよく栄養価も豊富に含んでいます。生活習慣病予防にかんたんおいしい魚のメニューです。

秋鮭のさんが焼き

材料6人分

〈さんが焼き〉		〈添え野菜〉	
鮭切り身	5切れ(約400g)	水菜	180g
長ネギ	1.5本	キュウリ	1/2本
ショウガ	1片	トマト	1個
みそ	大さじ1	ブロッコリー	100g
酒	大さじ1	ヨーグルト	60g
片栗粉	大さじ1	マヨネーズ	大さじ1/2
サラダ油	小さじ1	塩	ふたつまみ
大根	5cm分	こしょう	少々
ボン酢	適量	玉ネギのみじん切り	大さじ1/2
		パセリのみじん切り	1/4枝分
		おろしニンニク	少々
		里芋	3個
		レンコン	8cm分
		サラダ油	塩
		金柑	6個

作り方

- ①レンコンは皮ごと、里芋は皮をむいて各々3～4mmの厚さに切る。レンコンは酢水にさらし、里芋は水にさらし、水気を切っておく。大根は皮をむいてすりおろす。水菜は2cm幅に切る。キュウリ、トマトは一口大に切る。ブロッコリーは小房に分けてゆでる。
- ②長ネギはみじん切り、ショウガはすりおろす。
- ③鮭は皮と骨を取り除き包丁で細かくたたき、②とAを加えさらにたたき。
- ④フライパンにサラダ油少々を熱し、レンコン、里芋両面を焼き、塩をふって取り出す。
- ⑤フライパンにサラダ油小さじ1を熱し、③を12等分しハンバーグ状に成形し、強火で焼き色をつけ、その後弱火で焼く。裏返して同様に焼く。
- ⑥皿にレンコン、里芋を敷き、⑤を盛る。大根おろしを添えて、ボン酢をかける。水菜、キュウリ、ブロッコリー、トマトを付け合わせる。Bを合わせたドレッシングをかける。2つに切った金柑を真ん中に飾る。

1人分 239キロカロリー 食生活改善協議会山辺支部

安心生活

誰もが住みよい環境を築くことができるように、次のことに注意しましょう。

●救急車の適正利用を

本当に利用したい人が利用できるように、救急車の適正な利用にご協力ください。

●地域ぐるみで子どもたちの安全を

夏休み期間を終え、学校が再開しました。通学中、子どもたちに危険が及ぶことのないよう地域ぐるみで見守り、安全の確保にご協力ください。

●飼い主の協力を

犬が散歩中にふんをした場合は、飼い主の責任できちんと始末しましょう。