

ぼくは、大好物のエビフライとウインナーを作りました。工夫した所は、エビフライのころもの形を出すために、表面をぼこぼこにしたり、ウインナーの色を本物っぽくしたことです。

みんなも色や細かい所まで工夫していたので、おいしそうなおべんとうができて上がりました。



ねん くみ ともだち せんせい
3年1組のお友達と先生

市の各種制度や施設、行事、公共交通案内などは
札幌市コールセンター

☎ **222-4894** FAX **221-4894**

Eメール info4894@city.sapporo.jp
午前8時～午後9時（土・日曜、祝・休日を含む）

？ 市政に関するご意見、ご提案などは
市民の声を聞く課

☎ **211-2042** FAX **218-5165**

💻 **札幌市役所ホームページ**

www.city.sapporo.jp/city

※広報さっぽろの誌面も掲載。
お住まいの区以外の区民のページもご覧になれます。

携帯電話対応サイト

<http://www.city.sapporo.jp/mobile/>

こちらからもアクセスできます→



市役所・区役所などの連絡先

- **市役所**
〒060-8611 中央区北1西2/地下鉄大通駅下車
☎211-2111（代表）FAX218-5161（広報課）
- **区役所（電話は代表、ファクスは広聴係）**

中央区	南3西11	☎231-2400	FAX231-6539
北区	北24西6	☎757-2400	FAX757-2401
東区	北11東7	☎741-2400	FAX742-4762
白石区	本郷通3北	☎861-2400	FAX860-5236
厚別区	厚別中央1の5	☎895-2400	FAX895-2403
豊平区	平岸6の10	☎822-2400	FAX813-3603
清田区	平岡1の1	☎889-2400	FAX889-2402
南区	真駒内幸町2	☎582-2400	FAX582-0144
西区	琴似2の7	☎641-2400	FAX641-2405
手稲区	前田1の11	☎681-2400	FAX681-6639

- **大型ごみ収集センター**（大型ごみの有料収集申し込み）
午前9時～午後4時30分（土・日曜、祝・休日を含む）
☎281-8153 耳や言葉の不自由な方はFAX281-4622
- **救急医療情報案内センター（24時間）**（当番医療機関などの案内）
フリーダイヤル ☎0120-20-8699
携帯電話、PHS専用 ☎221-8699
- **夜間急病センター**
中央区大通西19/地下鉄東西線西18丁目駅下車
☎641-4316 FAX615-8604

👤 **札幌の人口と世帯**
8月1日現在（前月比）
国勢調査ベース
1,909,722人（+452）
899,744世帯（+784）

🚗 **市内の交通事故**
平成22年1月1日～7月31日（前年比）
発生 **4,583件**（-247）
死者 **17人**（+3）
傷者 **5,427人**（-299）

広報さっぽろは、毎月10日までに、町内会などを通じて市内の全世帯に配布しています。また、一部の地域では、市が委託した民間の会社が配布しています。詳細は、広報課かお住まいの区の区役所広聴係へお問い合わせください。

📖 **札幌市市長政策室広報部広報課**
〒060-8611 中央区北1西2 ☎211-2036 FAX218-5161
Eメール kohokakari@city.sapporo.jp

広報クイズ

問題
市内の企業が□□□産の食材に付加価値を与え、魅力的な食品を作る取り組みを、市は支援しています。

に入る漢字3文字をお答えください。

プレゼント
正解者の中から抽選で30人の方に、共通ウイズユーカード（1,100円分）を差し上げます。

応募方法
はがき、ファクス、Eメール。クイズの答え、郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号と、広報誌や広報番組へのご意見・ご感想を記入し、広報課（左下）へ。1人1通。9月22日（水）消印有効。発表は発送をもって代えさせていただきます。なお、8月号の正解は「家具」でした。

今月の広報番組	
テレビ	ラジオ
札幌ふるさと再発見 STV 毎週土曜 午前11時54分～59分 [内容] 元氣カフェ ～市役所ロビーにオープン！～	スマイルさっぽろ HBC AM 1287kHz 9月11日（土）、25日（土） 午前9時15分～25分 [内容] まちづくりトーク ※11日（土）市長出演
いいコト聞いた UHB 9月12日（日）、26日（日） 午前8時55分～9時 [内容] 地域の特色を生かしたまちづくり。	さっぽろ散歩 STV AM 1440kHz 毎週土曜 午前11時30分～45分 [内容] 札幌の農業。
ウオッチング札幌 TVH 毎週水曜 午後10時54分～59分 [内容] 災害時の助け合い ～厚別区の活動から～	ポップアップさっぽろ AIR-G FM 80.4MHz ※情報番組「leaf」（午前11時30分～午後3時49分）内 9月2日（木）、16日（木）、30日（木） 午後2時10分～3分間 [内容] 国勢調査にご協力！
中央・東・厚別・豊平・西区の広報番組を、それぞれの区内にあるコミュニティFM局で放送しています。放送日時などは、上記5区の区民のページをご覧ください。	サッポロ・シティ・ナビ NORTH WAVE FM 82.5MHz 9月5日（日）、19日（日） 午前9時50分～10時 [内容] 北海道の食を堪能！ ～さっぽろオータムフェスト～

※テレビ番組は、インターネット配信を行っています
www.city.sapporo.jp/somu/tvradio/movie.html

札幌企業の 美味しいものづくり

道産食材が身近に楽しめるのは、札幌の大きな魅力の一つです。
今回は、この道産食材を生かした魅力的な食品と、
それを生み出した企業を紹介。
札幌の中小企業が支える食産業の「今」に迫ります。



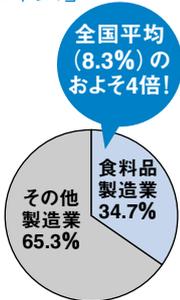
この特集に関するお問い合わせはものづくり支援担当 ☎211-2362

札幌の製造業の中心は「食」

北海道の魅力的な食材がそろった札幌市では、その食材を加工する産業が盛んです。製造業に占める食料品業の割合は、全国と比べて高くなっています。

■札幌市の製造業業種別 粗付加価値(※)額の割合

※企業の生産活動によって新たに生み出される価値のこと



札幌の魅力を開かれたとき、「食べ物がおいしい」と答える方は多いのではないでしょう。全国一の食料生産地である北海道の、新鮮な食材が集まってくることは、札幌市民の楽しみの一つです。
また、そうした道産の食材をよりおいしく、食べやすく加工すれば、札幌ならではの魅力的な「食品」になります。その食品を、市内のほか道外、国外へと販売していくことは、札幌の食産業を元気にしていくことにつながります。
札幌の持つ強みである道産食材に、独自のアイデアや新技術によって価値を加える。そうした企業の取り組みを市は支援し、新しい魅力ある食品が誕生しています。

北海道の農産物に付加価値を

「侍のプリン」の原点は、開発者・星野さんの北海道の農家に対する思いだった。飲食業界に勤めていた星野さんは、離農により廃れていく北海道の農業を目の当たりにし、「北海道の農産物に付加価値を与えて全国に売れば、農業の活性化の役に立つのでは」と考えるようになる。

創業を決意した星野さんは、商品出道産食材が生かせるプリンと決め、全国のプリンを食べて回った。「でも、食べれば食べるほど、何が良いか分からなくなった。それなら、いっそ自分が食べたいプリンを作ろうと考えました」。「男のためのプリン」という理念が生まれたのはこのときだ。すぐ開発に取り掛かり、苦めのカラメルを合わせ、後味



ほしの ゆうすけ

開発者 星野 勇介さん

(株)マルキタ星野笑店代表取締役。民間企業で飲食店の商品開発を担当した後、平成20年に独立。41歳。

侍のプリン 商品データ

価格480円(160g)

販売場所 本店(北区北27西4)、すすきの店(中央区南4西3)、大丸店(中央区北5西4)ほか

製造(株)マルキタ星野笑店

☎708-8871

HP www.purin-honpo.com

侍のプリン



「道産の食材に付加価値を加え、全国へ売り出す」。その思いが生んだ、ほろ苦いカラメルが特徴の「男のためのプリン」。

のすっきりしたプリンが完成。星野さんの趣味である武道になぞらえ、「侍のプリン」と名付けた。一個四百八十円と価格は安いとはいえないが、「道外へ販売する際の物流コストも見込んでいます。また、農家の方が育てた素晴らしい素材は、適正価格で仕入れたかった」。ここにも、星野さんの思いが込められている。メディアへの露出が成功し、侍のプリンはたちまち話題に。ここまで売り上げは好調で、道外からの注文も増えている。「一つ一つ手作りで大量には作れない分、全国にわずかずつでもファンがいれば、事業は維持できる」と語る星野さん。「道産食材を全国へ」。その夢に向け、侍のプリンは着実に歩んでいる。

支援
制度

中小企業の創業を総合的に支援

さっぽろベンチャー支援事業

創業を目指す個人や設立後間もない中小企業者に対する支援です(22年度の受け付けは終了)。

(株)マルキタ星野笑店は、東京への販路の拡大に関するアドバイスや資金補助を受けました。

なお、中小企業支援センター(中央区北1西2、☎200-5511)では随時、経営全般や創業についての相談を受け付けています。

[詳細] 産業振興財団 ☎820-2062



シャキシャキじゃが

70℃程度で加熱し、独自製法でえぐみを取ったジャガイモに、キムチのタレをあえた惣菜。漬物のようなシャキシャキとした食感が特徴です。

価格200円(250g)

販売場所 エゾまる(西区西町南12)、

三井アウトレットパーク(北広島市)ほか

製造(株)マキシムアリマン ☎644-7161

↑ 焼き肉やサラダにあえて食べるのもおすすめです

亜麻仁油ドレッシング



国内で唯一北海道のみで、農業を使用せずに栽培された亜麻の種の油を使用。化学調味料も使われていないこだわりのドレッシングです。

価格1,995円(145ml) 販売場所 東急(中央区北4西2)、プラザ・セブン(西区西町北7)ほか

製造(有)亜麻公社 ☎731-8588

HP www.amanosato.jp

← さっぱりとした味わいが特徴です

支援制度を活用して生まれた魅力的な商品の数々

新しい技術で道産大豆を
全国へ

「北海道の大豆を使った豆菓子で勝負しよう」約十年前、そう決断したのは、老舗豆菓子店を営む池田さん。それまで加工しやすい輸入豆に頼ってきたが、道外企業の安価な商品に押され、窮地に追い込まれていた。

「道産大豆は皮が厚くて硬い。豆菓子には向かないといわれてきました。しかし、イソフラボンなどの栄養価は、道外の大豆と比べて高めであり、そこに目を付けました」。健康や食の安全への意識の高まりから、「皮の硬さを克服すれば売れる」と考えた池田さんは、当別町の農家と契約を結び、道産大豆を使った豆菓子作りに取り掛かった。大豆の栽培方法の見直しや、豆の焼き加減の調整など、失



開発者 **池田 光司**さん

池田食品(株)代表取締役。商社勤務を経て、大阪で豆菓子の製造を学んだ後、池田食品へ。61歳。

創作豆 商品データ

価格168円(45g)

販売場所 本店(白石区中央1の3)、丸井今井店(中央区大通西2)、東急店(中央区北4西2、9/2〜)ほか
製造 池田食品(株)

☎811-2211

HP www.ikeda-c.co.jp

創作豆菓子

道産大豆の皮の硬さを
新技術によって克服し、
ソフトに仕上げたこだわりの豆菓子。



敗を繰り返すこと数年。専門家の意見も取り入れ、ついに新技術「流動温風焙煎」の開発に成功した。高温の風で豆を踊らせながら、水分を一気に抜くと、豆が縮む時間が短くなり、豆の内部に空気が多く残る。これにより、皮を軟らかくすることができた。

新技術で作った豆菓子は、サクサクとした食感と香ばしさを思わず手が伸びる、と話題に。今年三月には流通業者が選ぶ「北海道の逸品」の最優秀賞に選ばれた。「今、全国一おいしいとされるのは、兵庫県・丹波の黒豆。十年後には、この味を越える豆菓子を、道産大豆で実現したい」と、池田さん。道産大豆に付加価値を与える新たな技術を武器に、全国一の大豆に挑む。

支援制度 新技術を使った食品作りに補助

魅力ある食の新技術開発事業

食にかかわる新製品、新技術などの研究開発に対する支援です。原材料などの経費の2分の1(上限400万円)を補助します。詳しくはお問い合わせください。

池田食品(株)は、装置を購入する資金の補助や、豆の食感についてアドバイスを受けました。

[詳細] 北海道科学技術総合振興センター ☎708-6526

ピュアブラン



↑ピュアブランを使用したロールケーキ(写真、400円)やソフトクリームをサツラクミルクの郷売店で販売中

ヨーグルトを濃縮し、乳酸菌を殺菌したペースト状の新食品素材です。道産素材のみで作られ、クリームチーズに比べカロリーは半分、カルシウムは2倍という優れたもの。

価格1,500円/kg※業務用のみ
販売 サツラク農業協同組合(東区丘珠町573) ☎785-7800
HP www.satsuraku.com

北海道産生ハム



↑ビールのおつまみに最適。同製法のサラミもあります

支援制度を活用して生まれた魅力的な商品の数々

自社工場で乳酸菌を培養してハムの発酵に使用。短期間で熟成しつつ深い味わいを実現しています。

価格550円(40g)
販売場所 大丸(中央区北5西4)、バルナバフーズ(西区八軒6西10)ほか
製造 札幌バルナバフーズ(株) ☎643-2561
HP www.barnabas.jp

「道産黒糖」の意外性と風味を生かす

黒糖と聞いて、北海道を想像する人は少ないだろう。黒糖キャラメルアイスの開発者・川村さんもその一人だった。アイズ製造会社勤務を経て独立した川村さんは、「道産食材の良さを生かし、独自の濃厚なアイスを作ろう」と決め、商品開発に乗り出す。

さまざまな道産食材を試していたあるとき、知人から偶然、黒糖のお菓子をもらう。袋には「北見産」の文字が。

「黒糖は沖繩のイメージが強く、意外性がある」。そう感じた川村さんは、早速その黒糖を使ってアイスを試作。「でも、ただ入れただけでは一番出したい黒糖の風味がなかなか出ませんでした」。苦労の末、黒糖を煮詰め、キャラメルにしてアイスに練り込む製



かわ むら つとむ

開発者 川村 勉さん

(株)サッポロミルク代表取締役。18年間アイスクリームの製造に携わり、平成20年に創業。51歳。



黒糖 アイス クリーム

北海道・北見産の黒糖を使用。道産食材の可能性を広げた濃厚なアイスクリーム。

黒糖アイス 商品データ

価格 315円 (120ml)

販売場所 どさんこプラザ
(JR札幌駅西コンコース内) ほか
製造 (株)サッポロミルク

☎ 598-1918

HP www.sapporomilk.com

支援制度 道産食材を使う食品作りを支援

売れる食品づくり支援事業

道産食材を活用した食品の開発や改良を行う中小企業に対して、経費の2分の1 (上限50万円) を補助します。詳しくはお問い合わせください。

(株)サッポロミルクは、開発に掛かる経費や販促費に対する補助のほか、パッケージのデザインに関するアドバイスなどを受けました。

[詳細] 産業振興財団 ☎ 820-2062

法にたどり着く。風味豊かな黒糖キャラメルアイスの完成に、手応えを感じていた。しかし、ここで不運に見舞われる。黒糖キャラメルアイスの開発中に、生キャラメルの大ブームが発生。「ブームが起きてしばらく経った後にこのアイスが発売になったことで、やや古い印象を持たれてしまいました」。わずかなタイミンクの差により、販売は苦戦を強いられているが、川村さんの道産にこだわる姿勢は変わらない。「黒糖があったのだから、北海道にはまだまだ面白い食材がきっとある。それを開拓して、良いものを作りたい」。黒糖キャラメルアイスは、道産食材の可能性を掘り起こす第一歩だ。

札幌の食産業の今とこれから

今回ご紹介したように、各企業は、道産食材にこだわり、手間ひまをかけ、価格が高くても納得してもらえる食品づくりに日々奮闘しています。ぜひ、これらの食品を味わい、そのおいしさ、質の高さを感じてみてください。そして、その裏にある企業の努力、札幌の食産業の今後について、考えてみませんか。

道産食彩HUGをご利用ください



道内各地の農畜産物や加工品などを直売しています。今回紹介した商品[※]も取り扱っていますので、ぜひご利用ください。※侍のプリン、北海道産生ハム、ピュアブランを除く

所在地 中央区南2西5東宝プラザビル内 (狸小路5丁目)

営業時間 午前10時～午後7時

詳細 ☎ 242-8989

NEWS 01

9月17日からさっぽろオータムフェスト2010が開催

道内各地のおいしい食べ物が大通公園に集結します



日時
9/17 (金)~10/3 (日)
 午前10時~午後8時30分
 (8丁目会場は午後6時まで)

会場
大通公園4丁目~8丁目

ホームページ www.sapporo-autumnfest.jp

※写真はイメージです

道内最大級の規模を誇る食のイベント、さっぽろオータムフェストが九月十七日(金)から大通公園で開催されます。オータムフェストは、全道から集められた農畜産物や海産物、ご当地グルメなどの味覚を堪能できるイベント。開放的な空間で、人気シェフのこだわりの料理、ワインや日本酒などの道産のお酒とおつまみなども楽しめます。

道内各地のおいしいものに出合えますので、ぜひ会場へ足を運んでみてください。

詳細 市コールセンター ☎ 4894

4 丁目 人気シェフの料理とグルメ案内



こだわりの料理を堪能
 フレンチやイタリアンの市内人気店の料理を日替わりで味わえるほか、スタンディングバーでお酒も楽しめます。会場や飲食店の情報が聞ける案内所もあります。

↑道産ポークの赤ワイン煮

7 丁目 北海道のお酒とおつまみ



道産のお酒が勢ぞろい
 道内13カ所のワイナリーで醸造されたワインをはじめ、全道各地の地酒や焼酎を楽しめる野外バー。道産果実のカクテルや、道産食材を使ったおつまみも登場します。

5 丁目 ご当地グルメとラーメン



大通でご当地グルメ巡り
 「根室さんまロール寿司」や「富良野オムカレー」などの地域限定グルメ12品と、道産小麦のめんを使用したラーメン14品が、週替わりで登場します。

↑十勝産牛肉じゃらん丼

注目 道産牛を使った丼が並ぶ **G-1グランプリを初開催!**

8 丁目 札幌大通ふるさと市場



6 丁目 札幌グルメが集まる屋台



札幌が誇る食を満喫
 スープカレーや焼き肉など市内のさまざまな人気飲食店が outlet。個性あふれる札幌の食を満喫できます。札幌スイーツコーナーでは限定スイーツも販売します。

↑旬の素材を生かしたスイーツ

注目 新登場の石釜でこんがり焼いた串焼きピザがおすすめ



全道の特産品が一堂に!
 金・土・日曜、祝日を中心に、道内の100を超える市町村からうまいものが大集合。紋別の「ずわいがに甲羅盛」、留萌の「うにめし」など人気の味を堪能できる絶好のチャンスです。

↑磯の香りが漂う焼きホッキ貝

注目 今年は7市町村が期間を通して毎日販売

9/13 (月) 北海道の食の魅力を発信するホームページ さっぽろ **mogoo** が誕生します

北海道の食材や生産者などを取材したレポートや、食のイベントカレンダーなど、北海道の食に関する情報が満載です!
www.sapporo-mogoo.jp

市役所一階ロビーに「元気カフェ」がオープン

障がいのある方が働く、気軽に利用できるカフェです

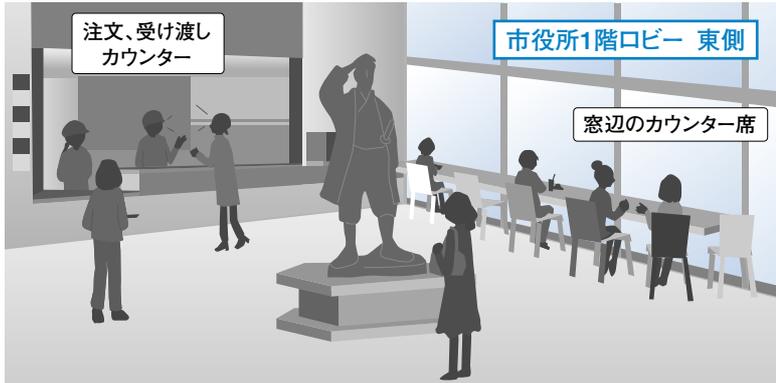
障がいのある方がコーヒーなどの飲み物と、パンやクッキーなどの軽食を販売する「元気カフェ」を、市役所（1階）ロビーに開設します。

元気カフェは、障がいのある方の働く場をつくり、市民との交流の場を増やすために開設するもの。同時に、市民に障がいに対する理解を深めてもらうことを目指します。ロビー内には、道産カラマツ材のベンチやテーブルなどを新設。気軽にくつろげる憩いの空間になります。

市役所に来た際にはもちろん、待ち合わせ場所として、どうぞご利用ください。

【詳細】障がい福祉課☎(211)2936

クーポン



9月21日(火)午前10時
オープン

【営業日時】
月曜～金曜(祝・休日を除く)
午前8時～午後6時

主なメニュー

運営者は「宮田屋珈琲」です。本格的な味をお手ごろ価格で提供します。

- ブレンドコーヒー... 250円
- アイスコーヒー.....250円
- 紅茶..... 250円

そのほか、ソフトドリンクや市内福祉施設で作ったパン、クッキーなどを販売予定

マイボトルを持参し、コーヒーを購入すると1杯分(150cc)が50円引き!

家庭読書フォーラム

読書や話題の本をテーマにしたステージイベントを開催するほか、電子書籍を実際に体験できるコーナーなどを設けます。

日時:10/9(土)・10(日)
(正午～午後5時)
会場:市民ホール(中央区北1西1)

ステージイベント		【会場】大ホール
10/9(土)	午後1時30分～4時20分	<ul style="list-style-type: none"> あなたに読んでほしい本をテーマに作家の石田衣良さんらが対談 電子書籍の登場と読書の未来について語り合うシンポジウム
10/10(日)	午後2時40分～4時40分	<ul style="list-style-type: none"> 人気児童文学「怪談レストラン」などを読み語りパフォーマンスで上演 障がいを持つトラ「タイガとココア」の軌跡を釧路動物園園長が語る



写真提供 文藝春秋

9日(土)は人気作家の石田衣良さんが登場!

当日は入場料として読まなくなった本を提供してください

定員各日1,500人
申込電話、ファクス、Eメール。住所、氏名、電話番号、参加希望日と人数を記入し、9/20(祝)までに市コールセンター(1階)へ。多数時抽選

ほかにもイベントがいろいろ!

本のリサイクル交換市	詳しくは、19☎のお知らせをご覧ください。
「鉄読」プロジェクト	家庭読書フォーラムで回収した本を、地下鉄駅のメトロ文庫に設置。通勤・通学などの際に、より読書に親しむことができます。
秋の図書館フェスティバル	10/16(土)～11/14(日)に各市立図書館で講演会や人形劇、1日司書体験などを実施します。詳しくはお問い合わせください。

家庭読書フェスティバルに関する詳しい情報は、www.city.sapporo.jp/kyoiku/top/dokusyo_fes/fes_top.htmlでもご覧いただけます。

さっぽろ家庭読書フェスティバルを開催

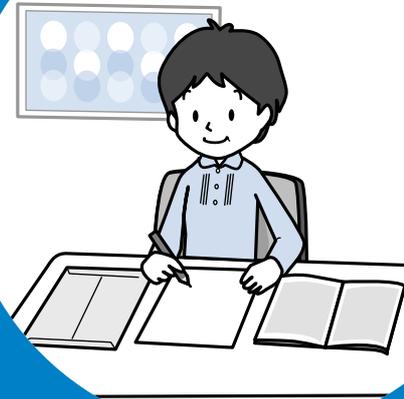
読書の楽しさを伝える催しを約一カ月間行います

「札幌市家庭読書の日」の十月九日(土)から、約一カ月間にわたり読書に関する催しを市内各所で行う、家庭読書フェスティバルが始まります。このフェスティバルは、子どもを中心とした市民に読書の楽しさに気付いてもらい、自ら進んで読書をするきっかけをつくるもの。人気作家を招いてのフォーラムや本のリサイクル交換市のほか、市立図書館で講演会などを行います。ぜひご参加ください。

【詳細】市コールセンター☎(222)4894

10/1

国勢調査 にご協力をお願いします



今年は、5年に一度の「国勢調査」が実施されます。調査内容は国や地方公共団体の基礎資料として、児童福祉や介護・医療、雇用対策などさまざまな分野で活用されます。市内に住む全世帯が対象ですので、ご協力をよろしくお願いいたします。

国勢調査に関する
お問い合わせは

9/11(土)
開設

国勢調査コールセンター ☎0570-01-2010
(IP電話・PHSの方) ☎03-6738-6677

■このページに関するお問い合わせは
区政課 ☎211-2267 区役所(1階)の
地域振興課

調査 方法

9月下旬から国勢調査員が訪問

国勢調査員は、総務大臣が任命した非常勤の国家公務員です。調査員証を携帯していますので、ご確認ください。

■9月20日(祝)～22日(水)

調査員が、「国勢調査のお知らせ」を郵便受けなどに投函します。

■9月23日(祝)～30日(木)

調査員が、調査票と提出用の封筒などをお渡しに伺います。

■10月1日(金)～7日(木)

調査員が、調査票を回収に伺います。
(または、調査票を郵送してください)



調査 事項

回答項目は 20項目

■世帯に関する事項

「世帯員の数」「住居の種類」「住宅の建て方」などの5項目

■世帯員に関する事項

「氏名」「生年月日」「性別」「就業状態」「仕事の種類」などの15項目

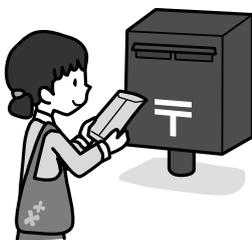


今回から

調査票の提出方法が変わります

郵送による提出が可能に

同封する返信用封筒を使って、郵送で提出できます。郵送料は無料です。また、これまで通り調査員へ提出することもできます。



調査票は封筒に入れ、封をして提出

調査員に提出する場合でも、調査票は封筒に入れ、必ず封をして提出してください。なお、世帯のプライバシーに配慮し、調査員は開封せず、調査票の点検は市役所や区役所で行います。



Q.調査の対象は?

A.日本に3カ月以上住んでいるすべての世帯が対象です。外国人も含まれます。

Q.個人情報保護されるの?

A.調査票に記入された内容は、「統計法」によって厳重に保護され、ほかの目的に使われることはありません。

Q.調査に答える義務はあるの?

A.調査票に記入して提出する「報告義務」が「統計法」に定められていますので、ご協力をお願いします。

国勢調査に関する詳しい情報は、www.stat.go.jp/data/kokusei/2010/kouhouでもご覧になれます。



札幌市長
上田文雄

女優
柳川慶子

戦後65周年・特別対談



次世代に
平和の尊さを語り継ぐ

柳川慶子(やながわけいこ)
1936年生まれ。東宝に所属し、映画に多数出演。その後は舞台やテレビドラマで活躍するほか、原爆の被爆者の手記を朗読する活動を行っている。義父は彫刻家の本郷新。

このページに関する
お問い合わせは
区政課 ☎211-2252

女優の柳川慶子さんと上田市長が、平和の尊さをテーマに本郷新記念札幌彫刻美術館で対談を行いました。今回は対談を通して、それぞれの平和に対する思いをお伝えします。

平和への思いと活動

柳川 原爆で被害に遭われた方々の手記の朗読を、20年以上続けています。夏に全国を回り、今年も16回の公演を行います。

市長 原爆の悲惨さを伝えたいという気持ちがあつて、活動をここまで続けてこられ

たんですね。
柳川 はい。平和の大切さは一度だけではなく、繰り返し伝え続けなくてはならないと思うのです。
市長 わたしも市長になる前から、平和の運動というのは自分の活動の柱の一つである、という思いを持ちながら仕事をしてきました。札幌市は平成4年に「平和都市宣言」をし、また平成20年度からは8月を「平和月間」と

しており、さまざまなイベントなどを通して、平和の大切さについて広く知ってもらい取り組みを続けています。
戦争体験を風化させない

市長 戦争体験者がどんどんお亡くなりになるといつ時代に差し掛かっていますので、市では5年間で100人の体験談を聞き取り、順次「札幌市民の戦争体験」という本にまとめ、学校の授業で活用する取り組みを始めています。

柳川 先ほど見せてもらいましたが、ゆっくり読んでみたいですね。

市長 自分のおじいちゃん、おばあちゃん時代に悲惨な戦争があつたんだ、身近にいる人がそれを体験をしているんだ、絶対に人ごとではない、ということ語り継いでいかなければなりません。

柳川 そうですね。義父の本郷新も、平和のために仕事をしていたところがあります。こんな悲しいことが二度と起きないように、その悲惨さを伝えていくことが、戦争を知っているわたしたちの責任です。今伝えないと、戦争体験は風化してしまいます。

わたしたちができること

柳川 戦争でひどい目に遭うのは子どもたちです。学校で朗読を聞いてもらう機会もあるの、今の子どもたちに

分かってもらえるような朗読を、常に心掛けています。
市長 戦争に反対するだけでなく、起こさないよう、自分にできることを考え、語り合い、行動することが求められていますね。

柳川 ええ。わたしたちは世代間のバトンタッチも意識しています。平和への思いを次の世代につなげていくために、朗読の読み手も若い人に引き継いでいきたいのです。

市長 若い人ももっと平和について友達と話し合い、仲間を増やしてほしいですね。市では、毎年子どもたちから「平和へのメッセージ」を募集しており、今年も約2千700通いただきました。柳川さんもバトンタッチしなくていいと思うんです。若い人と仲間になつて一緒に活動を続けてください。わたしも一生頑張りますから。



「札幌市民の戦争体験」を閲覧できます

子どもにも分かりやすい表現で、30人の体験談を掲載しています。中央図書館、各地区図書館で閲覧できます。

「札幌市民の戦争体験」と、対談の様子はホームページでもご覧になれます

アドレス www.city.sapporo.jp/shimin/heiwa
(対談の様子は9月10日(金)から公開)

