

読者の皆さんから届いたお便りなどを紹介します

秦

歴史遺産保存協議会
は、市民提案型事業
の採択を受け、会員340
人の協力の下、地元の歴史
遺産を案内し、PRする活
動に取り組んでいます。
秦には、吉備の古代史を
書き換えるともいわれる一
丁坊古墳群33基や、金子古
墳群、奥場古墳群がありま
す。また、昨年11月には、
新たに茶臼嶽古墳が見つか
り大きな話題になるなど、
現地の案内ガイド事業が不
可欠となっております。



昨年12月に作成した史跡由緒集

当協議会では、会員総参
加の下、林道・散策通路の
下刈りや清掃、案内看板の
設置など環境整備に努めて
います。このたび市民提案
型事業の採択を受け、現地
を訪れる人に歴史的文化価
値を分かりやすく説明しよ
うと、ICレコーダーによ
る案内の作成、貸し出しを
行うことにしました。また、
史跡由緒集の発行と現地へ
の由緒パネル版の設置、さ
らには、考古学・歴史学に
精通し、現地で解説できる
講師をリストアップして、
随時相手の要望に応じて無
料で講師を派遣することも
できるようになりました。

今後現地を訪れる人へ
の温かい案内サービスを展
開していきます。
(秦歴史遺産保存協議会)

西

公民館神在分館で、
昨年11月10日、岡山
県漁業協同組合連合会の金
行眞一さんを講師に迎え、
魚のさばき方講習会が開催
されました。

毎年、アナゴやタイ、カ
キ、ゲタなどのさまざまな
種類の魚介を調理してきま
した。そして今年のメイン
はタコ。全長50センチはあ
るいきのいいタコを調理し
た経験のある人は、男性12
人、女性8人の参加者の中
でも皆無。講師が調理して



塩でタコのめめりを取る

いる間、どんなに裁断され
ようと吸盤を手にとまわ
りつかせるタコのすさまじ
さに皆、口が開いたまま絶
句。しかし、調理を始める
講師から教えられたコツを
実践して、和気あいあいと
協力し合いながら、次々と
天丼、ブリのみそ汁、刺身
タコとキュウリの酢の物を
作り上げました。自分たち
で調理したタコ尽くし料理
は味もまた格別でした。
地域のさまざまな年代の
人がともに学びながら料理
する時間はとても楽しく、
おなかも心も大満足な1日
となりました。
(総社市市政モニター
吉原 由紀・富原)

サントピア岡山総社ランチバイキング無料券が当たる

広報クイズ

今月の『広報そうじゃ』
を読んで、次のクイズに答
えてください。



Q1 総社市秦地内で新た
に発見された、全長約65m
で県内第3位の規模の前方
後方墳は、「〇〇〇古墳」
【応募方法】 はがきかメールに答えと住所、氏名、電話番号、
市政や広報紙に対するご意見やご要望を明記のうえ、編集室へ。
正解者のなかから2人にサントピア岡山総社ランチバイキン
グ無料ペアチケットを贈ります。
【応募期限】 2月2日(月)
【11月号の答え】 神明遺跡
【11月号の当選者】 平尾知恵美さん(泉)、酒井理絵さん(上原)
[応募総数 38件]
【応募先】 総社市役所企画課 〒719-1192 中央一丁目1番1号
☑ kikaku@city.soja.okayama.jp

人口・世帯数 (平成26年12月1日現在)

人口 67,809人(前月比-24人)
(うち外国人登録717人 前月比-3人)
男 32,975人(前月比-18人)
女 34,834人(前月比-6人)
世帯数 25,649世帯(前月比+2世帯)

市民憲章

わたくしたちは、美しい自然と豊かな吉備文化には
ぐくまれている総社市民です。
このことに誇りと責任をもち明るく豊かなまちをつ
くることにつとめます。
1 郷土を大切に
美しい環境をまもりましょう。
1 生涯学び
明るく家庭をきずきましょう。
1 たがいに助け合い
あたたかいまちをつくりましょう。

市の花・木・鳥

◎市の花/れんげ ◎市の木/もみじ ◎市の鳥/タンチョウ



そうじゃ！ヘルシーメニュー認定第12号 いちりんヘルシーセット



定価 830円(税込み)

※季節によって値段の変更あり

エネルギー 730kcal

たんぱく質 34.4g 脂質 39.0g

炭水化物 59.3g 塩分 4.8g



そうじゃ！ヘルシーメニュー募集中

申込先・問い合わせ

健康づくり課健康増進係 (☎8259)

総社特産の玉豆腐と季節野菜の1品付き
冬季は自家製のおでん大根



栄養士認定のポイント

お好み焼き(イカ玉)、総社特産の玉豆腐、季節
野菜の1品のセット。広島風のお好み焼きは、
キャベツやモヤシなどの野菜がたっぷり！その上
に大量のネギを乗せた通称“ねぎドバツ”で提供。
季節野菜の1品は、おのファーム(自家菜園)で
採れた新鮮な野菜が使用され、冬季はおでん大根
です。

特筆すべきは野菜の量!!なんとこの1食で1日
分の野菜がとれるんです。1日分の野菜とは
350グラム。平成24年度国民栄養調査による成人
の野菜摂取量(1日)の平均値は、286.5グラムな
ので、1食でこの野菜量がとれるなんて驚きです!!

！お店のこだわり

津山の人気店の味にほれ込み、2年間修行を積
んだ店長の小野公太さんがのれん分けの形で
地元総社に独立。定番のお好み焼きのほかにも鉄
板焼きなど、何度来ても楽しめる充実したメニュー
展開。季節限定メニューにも力を入れ、おのファ
ームで収穫した、採れたて野菜の鉄板焼きなどが
オーダーできることも。半量メニューもあり、ソー
スや野菜量の調節も臨機応変に対応できる。テ
イクアウトも可能です。



「お客さまと従業員が和気あいあいと一つの輪に
なれるような店でありたい」との思いを込め、「一
輪(いちりん)」を平成23年7月に開店。「一期一
会」をモットーに、地域に根付いたアットホームな
店内には、店主の両親が作った野菜やパンなども
並ぶ。

いちりん
住所 総社市井尻野 38
電話 0866-93-1031
営業時間 11:00~14:30
16:30~23:00
定休日 月曜日
(祝日の場合は翌火曜日)

