

# キラリ人

おおにし さちお  
大西 幸男 さん  
(佐久良)



▲11月26日に開催された表彰伝達式会場にて

統計調査が行われるときに、町民の皆さんと町とのパイプ役となっていただいている統計調査員さん。大西さんは、統計調査員としての功績が讃えられ、このたび総務大臣表彰を受けられました。長年、統計調査員として活躍されている大西さんにお話を聞きしました。

オイルショックのころ、何か資格を取得しようと思われた大西さんが出会われたのが、「統計官」の資格でした。通信教育でデータの解析などを学び、統計の知識を得て、資格を取得されたそうです。

あるとき、職場に配布された広報紙に「登録統計調査員募集」の記事が掲載されていたこと、また、お知り合いの方が仕事をしながら統計調査員をし、とてもやりがいを感じているというお話を聞かれたことが、町の統計調査員になるきっかけになり、できるかどうか不安の中から始めら

れて、約25年という年月が経ったそうです。

平成6年には、(財)全国統計協会連合会会長表彰を受けられ、平成17年にも、経済産業省所管の統計調査功労者表彰を受けられました。そして、このたび、各種統計調査部門で総務大臣表彰を受けられました。

国勢調査、商業統計調査、工業統計調査など、統計調査の種類はさまざまです。町からの依頼を受けて、町内の調査先に調査票を届けられます。長年、統計調査員として従事されていると、町の移り変わ

りを感じる事ができるそうです。

大西さんは「調査先からの信頼を得て、よりよい資料を集めて統計に活かすこと、統計調査員の仕事です」と熱意を持って統計調査員の仕事をされています。

また、「統計調査員の仕事をすると、おもしろいです」と統計の仕事の内容や仕組みについても、詳しく教えてくださいました。

「調査員の仕事は、ただ調査票を集めるだけではありません。調査先の方と接することができ、いろいろなお話ができます。その出会いの中から、人と人とのつながりができ、いろいろなことが身についてきます。長年、統計調査員として働くからこそ、信頼が得られたり、親しみを持ってもらえたりします」と教えてくださいました。

大西さんは、統計調査員としてこれからもご活躍ください。

受賞おめでとうございました。

(注) 現在、町の統計調査員になるために、特別な資格は必要ありません。



健康推進員  
ほりい えいこ  
堀井 栄子さん  
(小野)

## ポイント

春は竹の子、夏は枝豆等、季節により中身を変えてください。子どもからお年寄りまで、食べやすい一品です。型にクッキングシートを敷くと取り出しやすいです。

## ヘルシークッキング



### 材料(4人分)

豆腐½丁(200g) 人参30g れんこん20g ひじき大1 絹さや8枚 卵4個 油少々 砂糖小2 塩少々 ねぎ少々  
【あん用】だし汁200cc 薄口しょうゆ小4 みりん小4 片栗粉小2

## ヘルシー擬製豆腐

### 作り方

- ①ひじきは水で戻し、洗っておく。
- ②人参、れんこん、絹さやは2cm位の長さの千切りにする。れんこんは水にさらす。
- ③豆腐は水切りし、つぶしておく。
- ④フライパンに油をなじませ、人参、れんこん、ひじきの順に、しんなりするまで炒める。つぶした豆腐を入れ、砂糖、塩で味を整える。
- ⑤絹さやを加え軽く炒め、溶き卵の½を入れ、半熟程度で止める。
- ⑥⑤を型に流し、残りの卵を加え、軽く混ぜ合わせ、強火2分、弱火で5~10分位蒸し上げる。
- ⑦だし汁を火にかけ、調味料を入れ、同量の水で溶いた片栗粉を加え、とろみをつける。
- ⑧さました豆腐を型から取り出し、食べやすい大きさに切って器に盛り、温めたあんをかけ、最後にねぎをのせる。

☆1人分エネルギー 159kcal  
たんぱく質 10.4g/脂質 8.3g  
カルシウム 105mg/塩分量 1.5g