

感雑向綿

日野町長 藤澤直広

NHK連続テレビ小説「ごちそうさん」の主人公「めい子」は、大の食いしん坊ですが、美味しい料理をつ

くることにも情熱を注いでいます。それぞれの食材の特性を活かし調理することこそ腕のみせどころです。ところが最近、有名レストランなどで食材の虚偽表示が次々と発覚しています。虚偽表示は信用にかかわる大問題です。近江日野商人の山中兵衛右門家の家訓「慎み」10か条の中には「偽装をするな」と記されています。近江商人は信義を大切にするとともに雇用人も大切にしました。近江日野商人館の特別展で、日本で一番古い「年金」にかかわる古文書によって江戸時代末期から日野商人が「年金」を支給していたことが明らかになりました。働く人が大切にされてこそいい仕事ができる暮らしも社会も安定するものです。働く人を大切にするといえば、商工会企業協議会の研修で訪問した岐阜の未来工業株式会社もそうで

した。社員は全員正社員、終身雇用で年功序列、給料は岐阜県庁程度、残業禁止、ノルマなし、転勤なし、休暇は有給休暇を除いて年間140日、5年に一度海外旅行等々有名になりました。社員を大切に、就労意欲を高め自由な発想を大切にするによって業績をあげています。研修参加者からは「へえ」と驚嘆の声があがりました。「失われた20年」という言葉がありますが20数年前、社員は正社員、終身雇用、年功序列が当たり前でした。その後、派遣労働の緩和、偽装請負の広がりなどで非正規雇用が増大し雇用人所得は低下し格差と貧困は広がるばかり。「一億総中流」（国民の大多数が自分を中流階級だと考える意識）は「今は昔」です。さらに政府は「派遣労働の拡大」「解雇の自由化」など労働分野のさらなる規制緩和を進めようとしています。「市場競争原理至上主義」で働く人の暮らしも社会も良くならないことは明らかです。「世界で一番企業が活動しやすい国」ではなく「世界で一番国民が暮らしやすい国」をめざし力を合わせましょう。

ポイント

レタスと目玉焼きをそえると見た目もおいしく感じます。野菜がたくさん入っていて子どもも食べやすい甘めの味です。

ヘルシークッキング

キーマカレー



材料(4人分)

豚ひき肉200g、たまねぎ1個、にんじん1/4個、ピーマン1個、エリンギ1/2パック、ぶなしめじ1/2パック、カレーフレーク120g、ウスターソース小さじ1、砂糖大さじ1、水適量

作り方

- ①野菜・きのこをみじん切りにする。
- ②鍋にサラダ油(適量)を熱し、豚ひき肉を炒め、①を入れ、いためる。
- ③野菜がしんなりするまで炒め、ひたひたより少なめの水を加える。
- ④あくを取りながら煮て、カレーフレークを加え、混ぜて溶かす。
- ⑤ウスターソース、砂糖を入れて、味を整える。

☆1人分エネルギー 298kcal

たんぱく質 12.5g

脂質 18.0g

食塩相当量 3.4g



健康推進員
矢野 佐代子さん
(清田)