

原田市長の

さんぽみち

散歩道



5月21日から裁判員制度が始まり、凶悪事件の裁判は、3人の裁判官と6人の国民から選ばれた裁判員で行うことになった。

この制度の導入については、国民の間に賛否両論がある。殺人事件や強盗致死傷事件などに、専門の裁判官と一緒に素人に何ができるか疑問だ。死刑が無罪かを決めることにはとても耐えきれない。ある調査では、忙しい日々で裁判所に出向けないなどの理由で、半数以上の人が裁判員になりたくないと思ってる。

私は、日本の民主主義の発展のためにもこの制度の効果をもっと積極的に考えた方がいいと思う。我が国は、立法・行政・司法の3つの権限を国民が持つことで成り立っている。このうち、立法と行政については、選挙があることで国民の関わりが比較的色彩濃くなっている。司法＝裁判については、今までは関わりが薄かったが、今度の制度によって、裁判に国民が加わることで、司法が身近なものになり、裁判の中での世間の常識が

入ったり、犯人や遺族の人権も守られることが期待される。

「世間の常識」

が納得できるものとなり、内容も誰にでも分かりやすい文章で書かれるに違いない。

取り入れたいと思う。そのためにも、施策を計画する段階から市民に参加してもらうことが必要だ。広報紙やインターネットを使って、今行っていること、これから行うことを積極的に知らせるとともに、市民参加で作った施策の成果を発表し、広めていくことも必要と思う。こうしたことにより、市政が市民のものになっていくことが私の今期4年間の志である。

1人分の野菜量100g



加熱したトマトのうま味がだしの役割に。薄味でもおいしくいただけます。

ヒジキのトマト煮

●作り方

- ①芽ヒジキは水で戻して、よく洗ってザルにあげ、水気を切っておく。
- ②タマネギは薄切り、油揚げは湯通しして細切りにする。トマト水煮はくずしておく。
- ③鍋にごま油を熱し、タマネギと芽ヒジキをいためたら、油揚げとトマト水煮を加えて煮る。
- ④③が煮立ったら中火にして、7～8分煮た後、しょう油を加えて味を調え、1～2分煮る。

●栄養価(1人分)

エネルギー85kcal/たんぱく質3.5g/脂質4.7g/カルシウム117mg/鉄4.1mg/ビタミンC10mg/食物繊維4.0g/塩分2.4g

●薬膳まめ知識

ヒジキを食べて、貧血の予防とつややかな髪を保ちましょう。

季節の健康レシピ

『毎月19日は、食育の日』

●材料(5人分)

- トマト水煮缶 …… 400g入り1缶
- 芽ヒジキ …………… 30g
- タマネギ …………… 1/2個
- 油揚げ …………… 1枚
- しょう油 …………… 大さじ3
- ごま油 …………… 大さじ1

表紙のことば

5月13日、袋井ハロー保育園(下山梨)の園児たちが、近くの水田で、田んぼの生き物調査や、どろんこ遊びを行いました。

ふくろいブランド米販売促進協議会が推進する銘柄米「龍の瞳」の作付け場所の環境調査として開催されたもので、生き物調査に園児が協力。カエルやアメンボなどを捕まえたり、どろだらけになって遊んだりして楽しみました。



袋井市メール配信サービス「メローねっと」

◇携帯電話やパソコンのメール機能を利用して、防災情報やイベント情報など、暮らしに役立つ行政情報を市民の皆さんに配信しています。

◇登録は無料です。ぜひご利用ください。

登録方法 メローねっと登録アドレス(mellow-entry@tokyoanpi.sbs-infosys.com)に空メールを送信し、返信される案内に従い、ご登録ください。

◇二次元コード対応の携帯電話をお使いの方は、右の二次元コードからもアクセスできます。

