

注目!

第35回「坪田譲治文学賞」 受賞作が決定しました

岡山市出身の小説家・児童文学作家でわが国の児童文学に多大な業績を残した坪田譲治を顕彰する「坪田譲治文学賞」の本年度の受賞作が決定しました。

受賞作『あららのはたけ』



▲あららのはたけ

山口に引っ越し、小さな畑を始めることになったえりと、横浜で暮らす親友のエミ。二人の少女の手紙のやりとりを通して、みずみずしい視点で捉えた自然の不思議と、いじめに向き合う子どもたちの心の動きを繊細に描きます。

プロフィール

村中 李衣 (むらなか りえ)

1958年山口県生まれ。児童文学作家。ノートルダム清心女子大学児童学科教授。絵本や児童文学を介したコミュニケーションの研究を続け、0歳から100歳までのあらゆる人とあらゆる場所で、絵本の読み合いを続けている。主な著書に『小さいベッド』『おねいちゃん』『チャーシューの月』『かあさんのしっぽぽ』『いつか、太陽の船』『こくん』など多数。

著者・村中李衣さんのコメント



▲村中李衣さん

主人公のえりとエミが、全く違うふたりの個性をぶつけあい、大事にしあいながら、辛いことをあららと笑いとばせるようになっていくのと同じように、このおはなしの文章と絵も、ぶつかりあい、大事にしあいながら、最後まで一緒に楽しく作りあげました。〈あららのはたけ〉に、いつでも遊びに来てください。

注目!

岡山市White+ (ホワイトプラス) 企業表彰 岡山市健康経営・ワークライフバランス推進事業者表彰



☎産業政策課 ☎086-803-1342

従業員の健康管理を経営的な視点で考え、戦略的に実践する「健康経営」や、従業員一人一人の仕事と生活の調和を図る「ワークライフバランス」の両方を積極的に推進する企業を「White+ (ホワイトプラス)」企業として選定し、1月27日に表彰式を行いました。市では、引き続き企業の健康経営とワークライフバランスに関連する取り組みを推進し、市内企業などの発展や、健康で心豊かな暮らしをサポートする地域産業の振興を図っていきます。

●表彰企業とその優れた取り組み(五十音順)

White+企業 株式会社シーズ

【取り組み】

- 禁煙手当の導入により喫煙者ゼロ。
- パワーナップ(短時間の睡眠)制度の導入。
- 努力義務となっているストレスチェックを実施。
- 育児関係の休暇制度で孫を対象とする。

White+企業 住友生命保険相互会社岡山支社

【取り組み】

- 長時間労働抑制のための積極的な取り組みを実施。
- メンタルヘルス専属担当を配置するなど相談体制が充実。
- 育児・介護休業法を上回る取り組みを多岐にわたって実施。

White+企業 株式会社フジワラテクノアート

【取り組み】

- 大学から講師を招いての健康講座を毎年実施。
- 社員食堂における健康を意識したより良い食事の提供などの食堂改革を実施。
- 残業削減に向けた取り組み事項を社内宣言・実践。



●表彰企業以外の優れた取り組み(五十音順)

表彰された企業以外にもさまざまな取り組みを進めています。その一部を紹介します。

内海産業株式会社

毎年体力診断測定の実施。毎月発行するニュースレターに「健康コラム」を掲載するなど健康に関する情報を発信。

株式会社林原

「治療と職場生活の両立支援に対する林原の指針」を策定し、治療中でも安心して働ける体制を整備。



注目!

「おかやまケンコー大作戦」 募集を延長しています!

問 同コールセンター ☎0570-004-006 (土・日曜、祝日を除く①9時~13時②14時~17時)

当初の昨年12月末までの募集期間を延長し、引き続き参加申し込みを受け付けています。歩数やフィットネスで運動、飲食店での食事、薬局で栄養指導、イベント参加(いずれも指定店)などで健康ポイントをためて、商品券など素敵な特典をゲットしましょう。個人参加のほか、企業やグループでの参加はさらに素敵な特典があります。まずはお申し込みください!



対象

個人参加=市内在住の35歳以上の人
企業参加=市内在勤の35歳以上の人(10人以上)
グループ参加=市内在住の35歳以上の人(10人以上)

申し込み

各区役所・地域センター・公民館で配布の申込書を囲または専用HPからWEB申し込み

詳細は で



ポイントの集め方

歩く 運動 栄養・食生活 健康診断 社会参加



▲指定の飲食店メニュー(例)

指定のアプリなどを使って歩く、フィットネスジムで運動、飲食店での食事、薬局での栄養指導やイベント参加などで専用カードにポイントがたまります。市内に150店舗を超えるポイント対象店舗があります。

特典の内容

一定のポイントをためれば、500円以上の商品券をプレゼント!
また、ポイント上位者にはカタログギフトを予定しています。



皆さんのご応募お待ちしております

岡山市女性農業士の「おかやまの農家レシピ」

いろいろ使える「簡単水出しだし汁」と「万能合わせ酢」で旬の野菜をおいしく食べよう



問 農林水産課 ☎086-803-1346



▲みそ汁(右奥)、なます(左奥)、サラダ(手前)

詳細は で

●簡単水出しだし汁

水1,750cc、煮干し17.5g、昆布17.5gを2リットル容器に入れて、冷蔵庫で6時間以上保存するだけ。

- ・煮干しは頭や内臓を取らなくても雑味が少なく上品な味わいに。
- ・水と材料は100：2の割合で。干し椎茸や鰹節などでも応用可。

●万能合わせ酢

米酢300cc、砂糖90~100g、塩30~35gをよく混ぜる。

【料理例】

- みそ汁(写真右奥) 簡単水出しだし汁を使って旬の野菜のみそ汁を。
- なます(写真左奥) 千切りにした大根と人参を塩で揉み、10分ほどして水を切ったら、だしを取った後の昆布を千切りにして混ぜ、万能合わせ酢で味付け。
- サラダ(写真手前) 千切りにした大根と人参に、万能合わせ酢3：オリーブオイル1の割合のドレッシングをかけ、わさび菜を添える。