お母さま方え

おいしいサンマのたべ方

北海道の初秋、それは松茸とサンマの季節です。サンマは八月上旬に産卵のため釧路沖にあらわれるのがとれるのです。

サンマの栄養価は大へんすぐれており、カロリーはサンマ一匹が鶏卵三コ分に当り、塩蔵などの保存食品にも適しています。

秋には安くて栄養のあるサンマをいろいろの調理法でたくさん食べましょう。

●●なまのままの食べ方

焼物＝照焼、卸し焼、バター焼、しょうが焼など。金網で焼く場合は、十分に網を熱し、油をぬってから魚をのせないと肉が網についてくずれます。

煮物＝しょうが煮、甘酢煮など。

あげ物＝空あげ、一口あげコロッケなど。

塩蔵のし方

サンマにかぎらず鮮魚は氷を使っても、長い間家庭で保存することができません。そこで長い間保存するのには塩蔵にするか、乾燥させますがサンマは脂肪分が、多いので乾燥したものは、二～三日くらいで食べないと赤く油焼けししょ味が強くなります。

油焼けを防ぐには糠塩漬けが一番よく、頭、内臓をとって水洗いしたサンマを重さの約十%の塩で樽に漬け込み、重石をして三～五日くらい仮漬けし、仮漬けしたものはあらかじめ甘塩にしたものは塩抜きをすると、普通の料理に使うことができます。

▼石けんの使い方

温度やアルカリに強い木綿や麻を洗うときには石けんを、アルカリなどに弱い絹や毛糸は中性洗剤で。

▼石けんは水六リットルに八～一〇グラム

▼ゆすぎはとくに念入りに行います。

色物洗濯	三〇～三五度
絹布洗濯	五〇度
木綿洗濯	四〇～六〇度
室内の温度一七～一八度	二五度
二〇～三〇度	三〇～四〇度
苦味	四〇～五〇度
辛味	五〇～六〇度

温度の換算は

華氏℉＝摂氏℃×9/5＋32＝華氏℉

摂氏℃＝(華氏℉－32)×5/9

布地による適温

100℃ 白木綿（石けん）	80℃ 麻（石けん）
60℃ 色木綿（石けん）	50℃ 絹（中性洗剤）
50℃ 絹スフ人絹（石けん）	30℃ 毛糸、ウール、ナイロン（中性洗剤）

洗濯の科学

主婦が洗濯に費す時間は一生に三年間以上にもなると云われます。労力と時間を節約するために、洗濯の合理化を考えましょう。

▼ひどく汚れないうちに、靴下を毎日洗うと　一足　二分間

一日おきに洗うと　一足　五分間

二日おきに洗うと　一足　十分間

四日以上になると、いくら洗ってもきれいにならない上、布地がいたみます。

▼まず水洗をする

汗、ほこりなどは水に十分間つけて軽く洗うと落ちます。その後洗剤を使って本洗をすると、経済的です。

温度計を利用しよう

わたくしたちの感覚のうち最も不たしかなものは、温度に対する感覚です。同じ温度のものにふれても、冷い手には温かく、温い手には冷たく感ずるものです感覚で判別できるのは60℃位までです。家庭にはぜひ温度計を備えましょう。

サイダー	七度
ビール	七～一〇度
ブドー酒	一〇～一五度
牛乳	四〇度
酒	五〇～六〇度
茶コーヒー	六〇～八〇度
みそ汁	八〇度
半熟卵	八五度
揚げもの	一八〇度以上
日向水	三〇～三五度
乳児の入浴	三七～三八度
入浴	四一～四三度

お米のねだん　十月から変ります

種類	九月まで 10kg	十月から 10kg	一升
鮫 基本内地米	七九〇円	八三〇円	二、三一円
一 希望内地米	八四五	八三〇	
イ 陸稲	七九〇	七三〇	一〇九、五二
ロ 五等米	七九〇	七三〇	
米 ハ 準内地米	七三〇	七三〇	一〇五、四五
用 ニ 外米上	六三〇	六三〇	九、七八
徳 ホ〃並	五八〇	変らない	八二、六五
用 内地米	八四五	八三〇	一二六、八二
務 準内地米	七三〇	七三〇	一〇五、〇四
業用	七三〇	七三〇	一〇九、七三

配給日数　内地米　十四日　六日　十五日

徳用米（イ、ロ、ハの内）

全（ニ、ホの内）

※業務用は食堂旅館業者に配給するものです

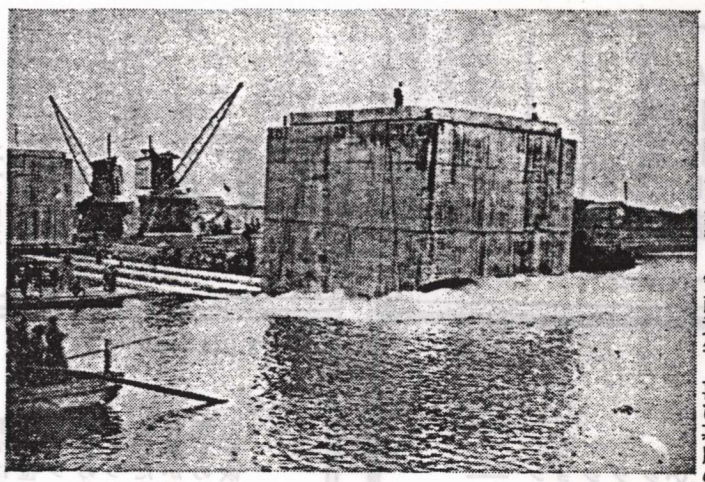
郷土室　⑨

＝前幕領時代（寛政十一年より文政四年に至る二十三年間）の留萌＝

幕府の直轄地となつたこの二十三年間、幕府は蝦夷地に対して、最も苦心努力したことは、いうまでもなく外敵に備えての整備と、視察、測量、開拓のことでした。文化二年に幕府の目付遠山金四郎景晋、勘定吟味役村垣左太夫等が、西蝦夷地を視察のとき、留萌の地を通り、その日記の中に留萌のことを載せたのはこのときのことです。

幕末の大探険家間宮林蔵は、寛政末年に西蝦夷地の実測を完結しているので、勿論留萌の地にも、足跡を印したはずです。視察、測量の後には、いふまでもなく道路の開さくのことですが、西蝦夷地でもこの時代から開さくが進められたようです。

なお全道的に考へて、開發の後着けとして、当時農業、牧畜、林業等の改善が行われましたが、西蝦夷地の産業としては、特筆されるものは漁業です。この時代には、伊達林右衛門が、増毛漁場の請負を始めたり、留萌漁場の請負人栖原小右衛門が、焼尻漁場（既にこれより六十年前、福山の人山田某が、焼尻漁場を開いて



水進ンソイケの時往は真写

＝後松前氏時代（文政四年より安政元年に至る二十三年間）の留萌＝

文政四年末、幕府が蝦夷地を松前氏に還付してから安政元年、再び幕府の直轄地となつたことは、宛政末年に西蝦夷地の実測を完結しているので、勿論留萌の地にも、足跡を印したはずです。視察、測量の後には、いふまでもなく道路の開さくのことですが、西蝦夷地でもこの時代から開さくが進められたようです。

なお全道的に考へて、開發の後着けとして、当時農業、牧畜、林業等の改善が行われましたが、西蝦夷地の産業としては、特筆されるものは漁業です。この時代には、伊達林右衛門が、増毛漁場の請負を始めたり、留萌漁場の請負人栖原小右衛門が、焼尻漁場（既にこれより六十年前、福山の人山田某が、焼尻漁場を開いて

「痘そう、ジフテリア」の豫防接種をうけましょう

本年度の定期「痘そう、ジフテリヤ」の第二回以後の予防接種を次のように行いますから、必らず受けて下さい。

記

一、痘そう　一回

イ、接種当日で生後二ヶ月から十二ヶ月までの者

ロ、明年小學校入學者

ハ、明年小學校卒業者

但し春の定期予防接種を受けた者は必要ありません。

二、ジフテリア

次の人は三回受けます。

イ、接種当日で生後六ヶ月から十二ヶ月までの者）で当時接種を受けなかつた者

ハ、春の定期予防接種を受けても二回以下の者

次の人は一回受けます

イ、明年小學校入學者

ロ、明年小學校卒業者

三、料金

イ、痘そう一人　十円

ロ、ジフテリア一回十五円

四、母子手帖又は健康手帖を持つてくること。

五、痘そう、ジフテリアの期日及場所

第二回目	第三回目	時間	場所	摘要
九月二十九日	十月十三日	午前十時より午后三時まで	国保東病院	一般
九月三十日	／	午前九時より午后二時まで	留萌小學校	學童
〃	十月十四日	午前十時より午后二時まで	南町公民館	一般
〃	〃	〃	留萌保育所	幼児
十月一日	十月十五日	午前十時より午后二時まで	豊平分校	一般児童
〃	〃	〃	中幌糠小學校	〃
〃	〃	午前九時より午后三時まで	一線クラブ	一般
〃	〃	〃	公民館	〃
〃	〃	午前十時より午后三時まで	港北小學校	一般學童
十月二日	十月十六日	午前九時より午后三時まで	峠下小學校	〃
〃	〃	〃	藤山小學校	〃
〃	〃	午前十時より午后三時まで	禮受小學校	〃
〃	〃	午前十時より午后三時まで	三泊小學校	〃
〃	〃	午前十時より午后二時まで	港北保育所	幼児
十月三日	十月十七日	午前十時より午后三時まで	大和田保安室	一般
〃	〃	〃	潮静小學校	學童
〃	〃	午前十時より午后二時まで	みその幼稚園	幼児
十月四日	十月十八日	午前十時より午后二時まで	樺眞布小學校	一般學童
〃	〃	午前十時より午后三時まで	幌糠小學校	〃
〃	／	午前十時より午后二時まで	東光小學校	學童

就職希望は一、一〇〇名

あなたの事業所に新卒者を

六月十日現在の調査では明年三月管内の中、高校を卒業する予定の生徒は約三、二〇〇名で、このうち就職を希望しているものは次のとおりです。

中學	男	三四一名
	女	二八〇名
	計	六二一名
高校	男	三〇五名
	女	一六六名
	計	四七一名

中學高校とも前年とあまりかわりません。

新卒業生は有用な社会人、産業人として育てられ将来事業所を背負つて立つ人材となるので、仕事にすぐれ進歩も早く、事業經營上効率の高いことは廣く社会に認められています。

安定所では新規卒業者の就職問題は重要なことでありますから、先般から管内の学校と充分連絡をとり高卒者は九月十日から中卒者は十二月一日からそれぞれ紹介を始め、その就職を確保するように職業指導や就職あつ旋の業務を積々進めております。

新卒者の採用の求人申込は、寛政末年に西蝦夷地の実測を完結しているので、勿論留萌の地にも、足跡を印したはずです。視察、測量の後には、いふまでもなく道路の開さくのことですが、西蝦夷地でもこの時代から開さくが進められたようです。

なお全道的に考へて、開發の後着けとして、当時農業、牧畜、林業等の改善が行われましたが、西蝦夷地の産業としては、特筆されるものは漁業です。この時代には、伊達林右衛門が、増毛漁場の請負を始めたり、留萌漁場の請負人栖原小右衛門が、焼尻漁場（既にこれより六十年前、福山の人山田某が、焼尻漁場を開いて

水道料金の滞納者へ督促状

三十二年度から水道料金の滞納者にも督促状を出すことになり、その第一回目は本月出しましたが、これは三ヶ月毎に發布するもので、この三ヶ月の期間内に一ヶ月分でも滞納があるときは督促状が出されるとになります。

なお、徴收員が各戸に集金に廻つていますが、留守勝の御家庭は毎月納期（二十五日）までに直接市役所の窓口へ納めて下さい。

庁内めぐり　(九)

なに課のどの係ではどんな事務を扱うか

港湾課

課　管理係

港湾　工務係

留萌市の振興は、当市の地理的、經済的な環境から留萌港勢の伸展如何にかかつていると申せましょう。それには港湾施設の整備擴充が先決問題で留萌港が他港にくらべて利用され易く有利な狀態にしなくてはなりません。

そのため港湾課は大塚課長以下職員が次の係に分かれて港湾の管理に万全の措置をとり、施設の改善に努力しております。

▽管理係　港湾の調査研究に関すること、港勢要覧、港湾統計に関すること、船舶乗組員及び港湾勞務者の福利厚生に関すること、港湾審議会及び港湾関係団体に関すること、入出港届に関すること、港湾及び施行に関すること、港湾及び港湾施設の改善に関すること、港湾区域内の水域占用及び土砂採取に関すること。

▽工務係　港湾工事の設計及び施行に関すること、港湾工事用原材料、器具等の保管及び出納に関すること、港湾区域及び港湾施設の維持管理に関すること、港湾設備使用料の賦課及び徴收に関すること、そのほか港湾工事に関すること。

★　★

（留萌公共職業安定所）