

第5回「深澤晟雄の会」総会開催される

理事に佐々木玄氏（前郷）就任

6月5日（日）午後2時から沢内バーテンで第5回深澤晟雄の会「総会」が開催されました。

平成22年度事業活動報告並びに収支決算、平成23年度事業計画案 収支予算案が承認され、今年役員改選の年であり、会議の結果、すべての役員の留任が決定され、理事を増やすことが提案され 定款では3名以上、佐々木玄氏（前郷）にお願いすることが満場一致で決定されました。

若い力を十分に発揮され後世に「深澤イズム」を伝える重要な役目ですが、マイペースでよろしくお願いたします。

質疑の中で、賛助会員の位置づけや、広報活動のあり方 特に資料館のホームページ、会員名簿の開示について質疑応答がありました。



太田理事長の力の入ったあいさつ



懇親会での及川和男先生のあいさつ



総会後及川先生を囲んでの懇親会

平成22年度活動総括（要約）

平成22年度の深澤晟雄の会の活動を振り返ってみますと、前半は資料館を核とした色々な活動により、地域への働きかけが挙げられます。地域医療シンポジウムなどを行ってきた結果、町より運営補助金を受けることが出来ました。関係機関には深く感謝申し上げます。

資料館の運営については来館者数が開館以来累計で1万人を達成することが出来ました。地域住民への定期ニュースなどの広報活動や展示を充実させ、深澤晟雄の理念である「生命尊重」の発信基地として運営を強化していきたいと思えます。

深澤晟雄氏は、「いのちあつての物種」と言いました。3月11日に起きた大震災には、会の呼びかけによって多くの物資が集められ、被災地にいち早く輸送することが出来ました。絶望にある弱い人たちのために、今私たちが具体的にできることは何かを自ら考えて、行動することの重要性を実感した災害でした。これからも続くであろう被災者の苦難に対する会の活動は、同じ方向だと思えます。支援活動に力を入れて行きたいと思えます。

また、本来の研究テーマである会の活動と地域活性化についてですが、町内の観光コースに資料館を入れていただいたり、旅館の女将さんたちの視察を受けるなど、観光面での進展がありました。

このように深澤晟雄の会の活動は、地域社会への働きかけを拡大しながらも、「生命尊重」理念を実践し、出来ることを着実に実行していることを確認し、総括とします。

平成22年度の主な動き

22年6月6日 第4回深澤晟雄の会総会

6月16日 西和賀町議会議員資料館視察

6月26日 沢内病院清掃活動

6月30日 小学校合同校外学習会（沢内地区小学校3年生）

7月1日 「いのちの山河」フォトコンテスト入賞発表

7月24日 沢内病院清掃活動

10月31日 深澤晟雄氏胸像、「いのちの灯」記念碑移転式

西和賀地域医療シンポジウム

11月10日 資料館入館数1万人達成

23年2月27日 IBCで及川和男氏の放送

3月21日 大船渡へ支援活動（千田和可さんへ）

3月22日 村田源一朗氏（岩手日報社相談役）へインタビュー

3月27日 大船渡教会へ救援物資輸送

年間 「深澤晟雄の会ニュース」の発行（毎月15日発行）

深澤晟雄資料館開館業務（冬季は予約開館）

定例事務局会議（毎週土曜日）

資料館入館者数の推移

	月計	累計
4月	225	6,136
5月	583	6,719
6月	788	7,507
7月	307	7,814
8月	530	8,344
9月	568	8,912
10月	965	8,977
11月	375	10,252
12月	193	10,445
1月	41	10486
2月	101	10,587
3月	0	10,587
年間合計	4,676	

平成23年度事業計画案

I 活動方針

平成23年度の活動にあたって、東日本大震災への支援活動を大きな活動の柱としたいと思えます。被災地へのボランティア活動として何が出来るかを自らの視点で考え行動していきます。

次に、教育や観光の分野で資料館の活用を図ってもらうことと、震災被災者への支援活動についての募集や報告をニュースなどを通してお知らせし、会の活動に理解を深めてもらい、会員の確保につなげたいと思います。

また、引き続き資料館の健全な運営について検討し、資料館を維持継続させ、地域の期待に応えられるようにしていきたいと思えます。

II 重点目標

1 震災被災地へのボランティア

7月、10月に炊き出し

2 生命尊重大の深澤精神にふれる奉仕活動

沢内病院感謝デーの奉仕活動

病院周辺の草刈り 6月18日、7月23日

午前9時～12時

3 常設展の充実

常設展の内容充実

4 広報活動と組織体制の充実

(1) 深澤晟雄の会ニュースの発行

(2) 会員の拡大と組織運営体制の充実

リハビリの先生の講話を予定

西わらびは今が旬！おいしいおひたしの作り方おしえます

～あく抜きの一例～

（一会員より）

材料:生わらび・適量 重曹・わらびの重量の3%（わらび1kgに対し30g）

作り方:①わらびを水洗いします。②なべにたっぷりの水を入れて火にかけ、沸騰したらわらびを入れます。③2分後に火を止めなべを火からおろし、わらびに泡がかからないように寄せて重曹を入れます。④泡がおさまったら軽くかきまぜ、全体になじませます。⑤ふたをせずにそのまま12時間おきます。⑥12時間後2～3回水を替え、にがくなくなればできあがりです。

