

障害に応じたコミュニケーション手段等を条例へ

市は現在、昨年4月に施行された障害者差別解消法を踏まえ、府内で初めて多様なコミュニケーション手段の活用促進を明示する、新たな条例案を作成中。市議会12月定例会への上程、来年4月の施行を目指しています。

ことば 障害者差別解消法

障害を理由とした「不当な差別的取扱い」をせず、障害のある人に対して「合理的配慮」をすることで、障害のある人もない人も、その人らしさを認め合い、尊重する共生社会の実現を目指す法律です。

■不当な差別的取扱い

正当な理由なく、「見えない」「聞こえない」「歩けない」などの機能障害や、車いす・盲導犬など障害に関連することを理由に、制限等を行うこと

- (例) ・受付の対応を拒否する
- ・介助者等と一緒にいないと入店させない

■合理的配慮

障害のある人から、日常生活を送る上での障壁を取り除くために、何らかの対応を必要としているとの意思が伝えられたとき、負担が重すぎない範囲で対応すること

- (例) 窓口などで、障害者の特性に応じたコミュニケーション手段（聞こえない人には筆談、見えない人には読み上げなど）で対応する

相互に尊重し合う社会へ

条例案は、障害のある人も参画する検討委員会で協議して作成。障害の有無にかかわらず、お互いに尊重し合い、つながり合える社会を目指し、取り組みを進めていこうとしています。

その理念は▽手話を独立した言語と位置付けること▽障害の特性に応じた多様なコミュニケーション手段（手話、要約筆記、点字、音訳等）を認識し、その活用を促進すること。市の責務や市民、事業者の役割等も明示します。さらに、障害者差別解消の

ための職員対応要領も別に定める計画です。

8月1日から意見募集

市は、8月に条例案を公開。皆さんからの意見を広く募集します。詳しくは福祉課☎(42)4254へ。

募集期間／8月1日～15日。

条例案の閲覧場所／市役所情報公開コーナー、福祉課の窓口、市ホームページ。対象／市内在住・在勤・在学の人。意見提出方法／郵便、ファクス、電子メールで福祉課へ。その他／お寄せいただいた意見の概要と市の考え方はホームページ等で公表します。

善聞語録



89

旬いっしる

女子プロゴルフの宮里藍さんが31歳の若さで現役引退を表明した。フィギュアスケートの浅田真央さんは26歳で一線を退く。夫々が極めた道で己の「旬」を過ぎたと悟った上での決断かと思うが、当然のことながら各分野で求められる能力は異なるため、その旬も様々である。スポーツ系では身体能力のピークと重なるし、芸術や創作活動では円熟の妙が求められる。企業経営も同様で斬新なアイデアや大胆な戦略には若さが武器になるが、実行に移すには一定の経験に基づいた調整能力や

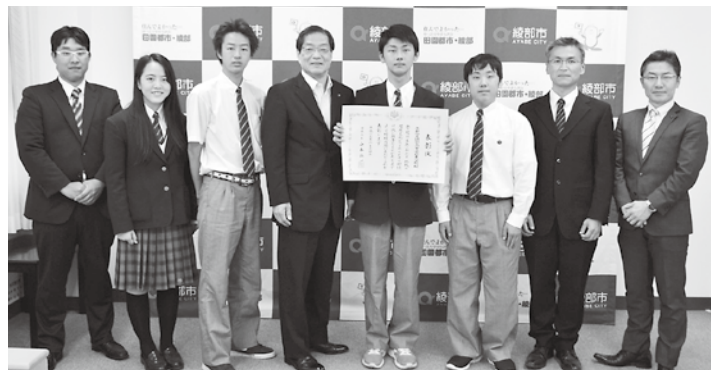
交渉力を要する。その実行段階では行動力と併せて危機管理能力も不可欠となる。そのせいなのか、IT分野などのベンチャー起業家は20代・30代が多く、上場会社など大企業の社長となると50代後半から60代が大半を占める。

ちなみに市長の年齢は各世代に分散していて、80の齢を超える翁も健在すれば、近時は30代市長の台頭も著しく、20代市長の誕生も見た。何故に市長職はかくも年代幅が広いのか：首長は親子以上の年齢差があつても行政は変わりなく執り行われるものなのであるか。他市の選択に口を挟むつもりはないが、市長職には「旬」などないということなのか、と気になるころではある。ともあれ14歳の史上最年少プロ棋士、藤井聡太四段が旬を迎えるのは果たして何時なのか：興味は尽きない。

山崎善也（綾部市長）

ふるさとの川を美しく—2団体が受賞

上林川を美しくする会（熊内久志会長）が公益社団法人日本河川協会の「河川功労者表彰」を受賞＝写真上。また、府立綾部高等学校分析科学部が環境大臣賞「地域環境美化功績者表彰」を受賞＝写真下＝しました。それぞれ上林川と由良川において多年にわたり取り組んできた、水質浄化活動や環境保全活動の功績が認められたものです。今後も市民一人ひとりが意識を高め、ふるさとの美しい川を守っていきましょう。



あやべトピックス



東京都港区で綾部市をPR

市は7月4日、東京都港区で水源の里商品の販売や観光情報のPRを行いました。平成28年4月に締結された特別区長会と府市長会・府町村会との連携協力協定が契機。府内の自治体で初めて、東京都特別区内での連携イベントとして取り組みました。

メッセージが流れたら
落ち着いて、直ちに行動してください。

屋外に
いる場合

できる限り頑丈な建物や
地下に避難する。

地下：地下街や地下駅舎などの地下施設

建物が
ない場合

物陰に身を隠すか、
地面に伏せて頭部を守る。

屋内に
いる場合

窓から離れるか、
窓のない部屋に移動する。

国民保護
ポータルサイト

武力攻撃やテロなどから身を守るために
http://www.kokuminhogo.go.jp/shiryou/hogo_manual.html



弾道ミサイル 落下時の 行動について

弾道ミサイルは、発射からわずか10分もしないうちに到達する可能性もあります。ミサイルが日本に落下する可能性がある場合は、国は緊急情報を瞬時に伝える「Jアラート」を活用して、防災行政無線で特別なサイレン音とともにメッセージを流すほか、緊急速報メール等により緊急情報をお知らせします。指示に従って、落ち着いて行動してください。



黒谷和紙

「地域団体商標」に登録

特許庁へ出願していた黒谷和紙協同組合（林伸次理事長）による地域団体商標がこのほど、登録されました。



地域ブランドの確立へ

「地域団体商標」は、地域ブランドの名称を商標権として登録し、独占的に使用できる制度。同組合が800年以上の歴史をもつ「黒谷和紙」の伝統を受け継ぎ、未来へつないでいこうと平成27年6月に出願。本年5月に登録されました。

同組合では、適切な商標の管理により、他の和紙との差別化を図り、ブランドとしての「黒谷和紙」の普及・発展を目指しています。

黒谷和紙の魅力、映像に

同組合ではこのほど、黒谷和紙の魅力を伝えるプロモーションビデオを制作しまし

かつて黒谷町と八代町で守られてきた黒谷和紙。近年では、黒谷和紙工芸の里（十倉名畑町）も開館し、職人の多くが黒谷町在住ではなくなってきた中、商標登録で改めて「黒谷和紙とは何か」を考えることができました。類似品の流通を防ぐとともに、共同生産・共同販売組合を組織することで培われてきたブランドを守り、より一層の組合運営の安定、黒谷和紙の発展につなげたいと思います。



黒谷和紙協同組合
林 伸次 理事長

た。約10か月かけ、和紙の製造工程などを記録。ドローンによる空撮映像も使い、四季の移り変わりも描写し、34分にまとめています。市も、国の地方創生の交付金を受け、支援しました。

伝統工芸を次の世代に伝える記録映像として活用するほか、和紙普及のためにDVDを観光案内所や図書館などで貸し出しています。



黒谷町で映画撮影

黒谷町でこのほど、同町などを舞台とした映画「なまくら」の撮影が行われました。東映京都撮影所で時代劇を手掛ける監督や技術スタッフの有志でつくる、右京太秦芸能人会によるものです。時代劇映画を使ったまちづくりに取り組む同会の▽地域の産業を盛り立てる▽時代劇に携わる人材育成—などを目的とした活動の一環。秋にはDVDが完成し、市内での上映会等も行われる予定です。



▲朱に染めた和紙の眼鏡入れ。下に敷かれているのが型紙(黒)



▶『綾型』で藍に染めた和紙。左から「生糸」「イカル(市の鳥)」「コウゾ」。次は「ねじ」を構想中とか

綾部にちなんだ『綾型』

あやかた

黒谷和紙が繭袋や着物の畳紙^{がみ}など従来の用途に留まらず、民芸品の制作へと展開したのは約半世紀前。水や湯につける染色工程に耐えられる、紙の丈夫さに着目し、色鮮やかな型染めが行われるようになりました。

同組合ではこのほど、綾部にちなんだ絵柄の型紙「綾型」を新たに開発。また、引退した型染めの芸術家から、善意で約100枚の型紙を譲り受け、パリエーションも豊かになっていきます。あなたもお気に入りの絵柄の名刺入れや巾着などを見つけてみませんか。

府内初!

万願寺甘とう

「地理的表示保護制度」に登録

J A京都にのくに管内（綾部市、舞鶴市、福知山市）のみで栽培されている「万願寺甘とう」が、国の「地理的表示（GI）保護制度」に登録されました。同制度への登録は府内で初めて、野菜としては近畿圏で初めてとなります。



GIは国の「お墨付き」

「地理的表示（GI）」は、地域で長年培われた生産方法や気候・風土・土壌などの生産地の特性により、高い品質と評価を得た産品の名称です。このような名称を、農林水産省が知的財産として登録・保護することで、生産者や消費者などの利益が守られます。同制度に登録されると「GIマーク」＝写真Ⅱの使用が認められ、国が名称の不正使用を取り締まります。国が認定した証明マークが付くことで、消費者は安心して産品が購入できます。

「万願寺甘とう」は、大正末期ごろに舞鶴市万願寺地区で栽培され始めました。特徴は、肉厚で食べ応えのある柔らかい果肉。甘みと独特の風味が人気で、京のブランド産品としても認証されています。同JA万願寺甘とう部会の加入者のみが生産でき、ほかの品種と交配しないように種を部会で厳重に管理。産地の財産として守り継がれています。市内では昨年度、121人の生産者が1222トを出荷。今年は栽培面積395アール、生産量は156トを目標に、作付け拡大を目指しています。

タネは厳重に管理



「ホンモノ」の証・GIマークが目印

おすすめの食べ方

素揚げで素材の美味しさを味わって!

Q. 「万願寺甘とう」と「万願寺とうがらし」は違うの? 「万願寺とうがらし」は違うの? 「万願寺甘とう」は、万願寺とうがらしの品種のひとつ。 「万願寺甘とう」に、辛いものは一切ありません!

おすすめの食べ方

塩昆布いため絶品!



若手生産者
高橋孝明さん(西坂町)

ほかのトウガラシと混同されることもありますが、今回の登録で知名度とブランド力のさらなる向上を期待しています。万願寺甘とうを生産して3年目。今後は生産規模を拡大し、全国、そして世界にも通用する農産物となるよう、その一翼を担っていきたいです。

生産者の先輩方の努力が、今回の登録につながりました。国からの保護が受けられると同時に、信頼を守っていく責任も生まれ、身が引き締まる思いです。

今後もよりおいしいものを、多くの人に届けます。



綾部万願寺甘とう部会 部会長
大槻幸夫さん(西方町)