

市の人口	
(昭和57年11月1日現在)	
世帯数	49,769世帯 (前月比114世帯増)
人口	157,621人 (前月比239人増)
男	78,716人
女	78,905人

# 宇治市政だより

11/21  
昭和57年  
(1982年)  
第612号

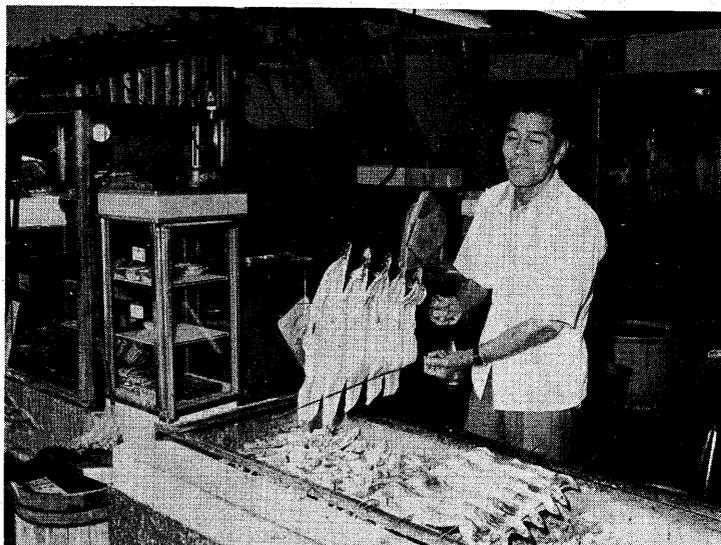
発行 宇治市  
編集 文書広報課  
宇治市平治琵琶33番地  
電話 3141(代)  
●毎月1日・11日・21日発行

## その道ひとすし **みがかれた仕事**

### 宇治市技能功労者が決まる

### 今年(第11回)は13人を表彰

十月二十三日は勤労感謝の日です。市では、市内の各団体などから推薦され、長年にわたって一つの仕事に取り組んでこられた十三人のみなさんを、宇治市の第十一回技能功労者に決定。勤労感謝の日の二十三日、宇治市民会館で表彰式を行います。昭和四十七年にスタートした宇治市技能功労者表彰は、今年で十一回目を迎えます。これまでに二百八十七人が表彰され、今回分をあわせると、技能功労者は三百人を数えることとなります。



技能功労者で表彰される川魚一筋の千葉さん

### ウナギ焼いて45年 川魚料理の千葉さん

### 晴れ舞台上で腕披露

今回、宇治市技能功労者として表彰されるうちの千葉利一さんは、祖父の代から川魚料理「ななま」の店主。二十三年の表彰式の益壽の品、うま味出汁コッパ、カス、電気鍋(使わす)は、川魚調理に従事し、戦時中の厄の六年間を除き、川魚一筋で生きてきました。終戦直後の二十一年、戦争の影響で廃業前の「ななま」を再興。翌年から宇治橋通り商店街に現在の店を構え、妻の光(あけ)さんと協力し、重ね、今では、四人の働き娘さんに「軒下のれんげ」をやるまで盛業に繁華げてこられました。千葉さんは、川魚全般を扱っておられますが、特にウナギの蒲(かは)焼きは自慢の品。うま味出汁コッパは、カス、電気鍋(使わす)は、川魚調理に欠かせず、この上蓋の炭を使います。これで焼くと、ムクツとして焼員合で、ウナギの皮と身の間に何ともいえない良い味が生まれると、ウナギは焼く湖から取り寄せ、二百廿五本の生けすしは、身を焼くてから調理するでも、コッパをやるまで盛業に繁華げてこられました。

この宇治市技能功労者表彰制度は、長年一つの職業に就き、優れた技能をいかして、優れた功労をたえ、社会・経済的地位や、技能・技術準の向上、ひいては宇治の地域産業の隆盛を図るために設けています。この対象者は、六十歳以上、一つの仕事を三十二年以上の経験があり、市内事業所に勤められ仕事をされている市民です。

### 表彰の功労者

- 技能功労者として表彰されるのは次のみならず、(敬称略・数字は年齢)
- (製菓・職) 藤井三郎(七〇) 蓬門ノ前 大西市(六〇) 宇治番書 大田源一(六〇) 旗島町北内
  - (数寄屋大工職) 小原作吉(六〇) 旗島町南渡合
  - (木工技術職) 内田武一(六〇) 大幡御蔵山
  - (應召車職) 荒木 清(六〇) 開町
  - (マッサー職) 山口ナツ(六〇) 宇治妙楽
  - (台所職) 上羽善(六〇) 大幡蔵札ノ辻 大川三郎(六〇) 開町
  - (和紙職) 北村美奈江(六〇) 木幡大瀬戸
  - (調理職) 千葉利一(六〇) 宇治妙楽
  - (時計修理職) 松本貞吉(六〇) 羽拍子町
  - (美容職) 松本美代子(六〇) 宇治妙楽

事三十二年以上の経験があり、市中で、豊富経験、技能をよりどころとしてその姿はひびく私をの心に残るものがあり、日々追われきみの生活の中に、快いおおいを与えてくれるようす。技能功労者の表彰式は、十一月二十三日の勤労感謝の日にて、市民会館で行います。当日、川魚調理一筋に生きてこられた千葉利一さんのおまご(あけ)さんは、手を披露していただくことになっています。

### 宇治市役所前交差点

### 改良工事に着工

宇治市役所前、都市計画道路宇治白線(宇治市役所前交差点)の改良工事が始まりました。工事は、交差点付近を中心に、南側市道宇治白線(四百十号)にわたって行います。主な内容は、①現在、東側が四角の本線、西側が扇形に広がる支線となつていて、本線十二号、支線四号に付いて、本線は南行、一方通行から両面通行、直進、右折し、支線は両面通行、直進、左折し、切り替える車線進行、部分の下り、この改良工事は来年三月完成の予定、工事中は臨時歩道を設け、交通規制を行いますので、ご協力をお願いします。

交差点の改良後の予想図

