

# 市制安定でサービス向上へ

## 約3年ぶりに副市長2人体制

市の新しい副市長に、元市職員で前総務部長の渡邊伸彦さん(59)と、元財務省職員の工藤均さん(67)が就任しました。任期は4月1日から4年間で、市長を補佐する副市長が約3年ぶりに2人体制となりました。第1副市長の渡邊さんは総務部、保健福祉部、建設部、総合支所など、第2副市長の工藤さんは復興企画部、市民生活部、産業部、教育委員会などを担当し、それぞれの課題解決にこれまでの経験を発揮していくことが期待されています。2人の副市長に自己紹介いただきました。



わたなべ のぶひこ  
渡邊 伸彦 副市長



くどう ひとし  
工藤 均 副市長

### 渡邊伸彦副市長の紹介

これまで管財課長や財政課長、総務部次長も務めました。行政に携わってきた経験を生かし、市長が掲げる「オール市民」でのまちづくりのため、工藤副市長とともに市長を補佐し、職員と力を合わせて市の発展に努めていきます。

「置かれた場所で咲きなさい」という言葉を心に留めています。渡辺和子さんの著書名であり、今、自分のいる状況・環境で、諦めずに最善を尽くすことで、自分も周りの人も幸せにできるということです。この言葉がこれまでの自分の行動を後押ししてくれました。副市長は2人で担当する部を分けていますが、お互いに情報を共有し、課題は一緒に対応していきます。まずは先行きが見えないコロナ禍でありますので、一日も早く以前の生活が取り戻せるよう取り組んでいきます。

また、市には震災遺構や復興祈念公園といった防災の学べる施設ができ、マルホンまきあーとテラス、世界一長い魚市場、半島沿岸部の観光交流施設もあります。復興した街を多くの人に目に來ていただき、災害や防災も学んでほしいと思っています。

生まれも、育ちも石巻で東北学院大学を卒業しました。蛇田の自宅での庭いじり(植木職人並み?)が趣味で、最近では30分ほどのウォーキングも始めました。

### 工藤均副市長の紹介

震災後、予算総括担当主計官として復旧復興の補正予算業務などに携わりました。その年のゴールデンウィークに石巻市を訪れていますが、復旧復興による今日の社会資本の整備状況は感慨深いです。

現在は市役所内や各総合支所・支所を回って課題を勉強しながら、土地勘も養っているところです。石巻市では復旧復興の過程で市民も行政もコミュニティの重要性を再認識しました。街づくりの基礎は地域のコミュニティであり、その再構築に全力で取り組みたいと思っています。

秋田県三種町出身で、中央大学を卒業後、当時の大蔵省に入りました。水戸財務事務所長、北陸財務局長の2年を除く30年弱を主計局に籍を置いていました。2人の子は独立し、妻と市内で暮らしています。旅行が趣味で、コロナ前は2人でよく出かけていました。

座右の銘は「苟(ごと)に日に新たに、日々に新たに、又日に新たなり」。四書五経の「大学」にある言葉で、今日の行いは昨日よりも、明日の行いは今日よりも新しく良くなるように修養に心掛けなければならないとの自戒の言葉です。

どういう石巻市であってほしいのか、そのために今、何をすべきなのか、市民の皆さんと一緒に考えながら新しいまちづくりに取り組んでいきます。

# 身近なことから！SDGs

エスディージーズ

Sustainable (サステナブル:持続可能な)  
Development (ディベロップメント:開発)  
Goals (ゴールズ:目標)

SDGs (持続可能な開発目標)は、地球上に住む全ての人が暮らしやすい社会を将来に引き継いでいくための世界共通の17の目標です。

SDGsと聞いて、「なんだか難しそう」「遠い世界の話」と思っていませんか?実はSDGsの取り組みはとても身近にあり、日常生活の中ですでに取り組んでいることや取り組めることがたくさんあります。そんな「実は身近なSDGs」について、紹介します。☑ SDGs移住定住推進課(内線4224)

## 12 つくる責任 消費責任 **フードロス削減 編**

「フードロスの削減」もSDGsにつながります！



### 🌈 てまえどりの実践

「てまえどり」とは、購入してすぐに食べる場合に、商品棚の手前にある商品など、販売期限の迫った商品を積極的に選ぶ購買行動です。これにより、販売期限が切れた商品の廃棄を減らすことができます。



▲「てまえどり(食品ロス削減)」POPを作成しました。市内にあるスーパーの食品コーナーなどで掲示予定です。「てまえどりを実践して、フードロス削減に取り組みましょう！」

### 🌈 フードドライブの活用

フードドライブとは、いただきものや買ってしまったもので消費する予定がない食品を持ち寄り、福祉団体・施設などへ寄付する取り組みです。



◀回収品目や時間など、詳しくはこちらを確認ください

◀市では、毎月10日・30日に市役所3階環境課前カウンターと各総合支所市民福祉課を回収場所として、フードドライブを実施しています。

## 🌈 食材を無駄なく使いきる

日本の年間の食品ロス量約570万トンのうち、約半分が家庭から発生しています。これは、日本人1人当たりが毎日お茶碗一杯分のご飯を捨てているのと近い量になります。一人一人の食材を無駄にしない行動が、とても大切です。

### 🍴 食べきるための調理法

- 💡 野菜は皮や葉も食べられます  
→大根の葉、かぶの葉は細かく刻んでちりめんじゃこやかつお節と炒めてふりかけに。  
→にんじんやかぼちゃは皮ごと調理可能です。
- 💡 残った料理や、余りがちな食材をリメイク  
→料理レシピサイト「クックパッド」には、「消費者庁のキッチン」として、フードロス対策に有効なレシピが掲載されています。



### 🍴 使いきるまで状態よく保存！

- 💡 冷凍保存の活用  
→新鮮なうちに冷凍保存することで、傷ませることなく使うことができます。きのこや葉物野菜は食べやすい大きさにカットして、魚や肉もトレーから出し、使う分ごとに分けて冷凍すると便利です。

