

大切な人へつづるラブレター

都城市PRロゴの制作者で、書家の紫舟さん指導の下、大切な人への思いを書でつづるワークショップ「ラブレタープロジェクト都城編」が10月18日、ウエルネス交流プラザで開催されました。参加者らは、家族や友人など大切な人のことを思い浮かべながら作品のイメージを膨らませ、思い思いの書体で長さ130センチの和紙に言葉をつづっていました。酒井和葉さん（祝吉小2年）は「今日初めて筆を持ちました。いつも仕事をがんばっているお父さんに、感謝の気持ちを込めて書きました」と笑顔で話していました。



ラブレタープロジェクト都城編

活気ある市場に長蛇の列

市場を身近に感じてもらいたい、地場産品の消費拡大につなげようと、市場まつりが11月1日、公設地方卸売市場で開催されました。新鮮な魚介や農産物などが普段より安価に購入できるとあって、早朝から多くの家族連れらが来場。花のアレンジメント教室やステーションイベントが催され、マグロの解体試食や、果物・花苗の無料配布に長蛇の列ができていました。川崎ヤス子さん（高崎町大牟田）は「娘の誘いで、早起きして初めて来ました。面白いものをたくさん売っているの、来年もまた来たい」とイベントを満喫していました。



市場まつり

楽しみながら環境を学ぶ

環境について学びを深める都城市場まつりが10月24日、リサイクルプラザ「さいせい館」で開催されました。晴天に恵まれ約7,000人が来場。環境にちなんだ展示や体験コーナー、家具などのリサイクル品の抽選販売など多彩なイベントが行われ、家族連れらで賑わっていました。



東目街道秋まつり

東目街道秋まつりが10月25日、旧後藤家商家交流資料館周辺で開催されました。鹿児島藩時代の主要公道の一つであった通りのにぎわいを再現した同イベント。来場者らは、地元小中学校ブラスバンドの演奏やちびっこのご自慢大会のほか、農産物の販売など秋の催しを満喫していました。

通りに昔のにぎわいを再現



都城市場環境まつり



みやこんじょ肉丼グランプリ

あなたが決める都城の新名物

肉のまち都城の新名物を決める「みやこんじょ肉丼グランプリ」が10月24日・25日、地場産業振興センターで開催されました。来場者の投票でグランプリを決める同イベントに、市内10店舗が出店。来場者らは、趣向を凝らしたオリジナル肉丼に舌鼓を打ち、気に入った肉丼に投票していました。

苦楽を共にして半世紀

結婚50年を迎えた夫婦を祝福する都城市合同金婚式が11月10日、総合文化ホールで開催されました。同式典に277組の夫婦が出席。結婚50年を祝い池田市長が、祝い状や記念品を贈呈しました。50年前は、いざなぎ景気と言われた高度経済成長期で、出席者らは名曲を集めた思い出コンサートで当時を懐かしみました。内村一夫さん（志比田町）は「お互い理解し合うことで、大きないさかきも無く歩んできた50年でした。これからもお互いの良いところを探しながら、励まし合います」と目を細めていました。



都城市合同金婚式

地域産業を盛り上げるヒントを学ぶ

地域の基幹産業である「農業」に目を向け、発展方法を考える6次産業化学習の成果発表が11月15日、麓小学校（山之口町）で開催されました。地域住民らを招いた、ふもとふれあいまつりの目玉企画として開催。これまで、トマトの水耕栽培などを学んできた児童らは、学校内で栽培した野菜などを使ったおこわや赤飯の加工のほか、商品の宣伝と対面販売を体験しました。山口来翔くん（6年）は「大きな声で、商品の特徴やおいしさなどを説明した。買ってもらうことの難しさが分かった」と販売に悪戦苦闘していました。



麓小6次産業化学習成果発表

知られざる図書館の裏側を探検

普段目にすることができない図書が保管された閉架書庫を巡る「大人のための図書館内ツアー」が11月3日、開催されました。参加者らは、開館以来100年以上にわたって収集・保管されてきた貴重な図書が眠る書庫を見学。興味を持った本を手に取りながら、図書館への関心を深めていました。



南九州ハンググライダー大会

盆地の空を優雅に舞う

南九州ハンググライダー大会が10月31日、金御岳公園周辺で開催されました。着地の精度で順位を競う同大会に九州各県から愛好家ら25人が参加。また、30回を記念したイベントも開催され、来場者らは熱気球体験搭乗やパラグライダー体験など、スカイスポーツを楽しんでいました。



大人のための図書館内ツアー

一流のプレーを間近で体感

元全日本代表選手などが指導する「はつらつママさんバレーin都城」が11月8日、早水体育文化センターで開催されました。選手らがトスやレシーブなどを指導するバレーボール教室や、市選抜チームとの親善試合が行われ、往年の名選手らの華麗なプレーに、観客席からは声援が送られていました。



はつらつママさんバレーin都城

旬な情報を届ける

みやこんじよの案内人



BTVケーブルテレビ アナウンサー

宮原玲奈さん/長友梨恵さん



都 城市内の旬なイベントや市政情報などを市民の皆さんに届ける、BTVケーブルテレビで放映中の情報番組「みやこんじよジャーナル」。そのアナウンサーを務めるのが、長友梨恵さんと宮原玲奈さんです。

同番組は、デジタル111チャンネルで、毎日5回、10分間放映。内容を、月に3回更新していて、イベント主催者などを交え、明るい雰囲気のもと製作しています。今年9月まで8年間、番組のアナウンサーを務めた長友さんは、西都市出身で、大学卒業後BTVケーブルテレビに入社。イベントの総会社やディレクター業務に加え、後輩アナウンサーの指導もこなします。「都城に来て13年。アナウンサーになる夢が実現しましたが、取材先での出会いや経験で、夢以上のものを手に入れることができました」と目を細めます。「出演番組は変わりましたが、これからも都城の今を届けるため、新たな出会いや魅力を求めて取材します」と意気込みを話します。

一方、本市出身の宮原さんは、新たな同番組の顔として、10月からアナウンサーを務めています。入社採用面接の時に、アナウンサーの仕事が勧められ、今年で7年目を迎えます。「市民の皆さんにみやこんじよジャーナルを見ても

らい、イベント参加などに役立ててほしい」と抱負を話す宮原さん。他の番組を担当していた頃は「皆さんに出演してもらったり、見てもらったりすることで、番組を身近に感じてもらい、また、役立つ情報をしっかりと届けることを心掛けていました」とこれまでの仕事を振り返ります。

「出演者の皆さんと友達になるような気持ちで、緊張させない雰囲気を作るように心掛けた。これからも、出会いを大切に、旬な情報を届けます」と番組製作にかける思いを話していました。





被災地派遣 職員奮闘記

Vol.4

平成23年3月に発生した東日本大震災では、東北地方の太平洋沿岸の自治体が数多く被災。平成24年度から本市では被災した自治体を支援する取り組みとして、職員を派遣しています。今回は、宮城県南三陸町への派遣職員、川畑賢晃主査の奮闘振りを紹介します。

復興に向けての取り組み

私が4月から勤務している南三陸町は、宮城県の北東部に位置し、東はリアス海岸、残る三方を標高300〜500mの山々に囲まれた、自然豊かなまちです。平成17年に志津川町と歌津町が合併し、今年で誕生10周年を迎えました。雪深い冬のイメージがありますが、太平洋側に位置していることから、年に数回しか雪の降らない比較的過ぎしやすい土地です。

私は、復興市街地整備課復興拠点整備係として、町の中心である志津川3団地（東地区、中央



地区、西地区)の高台移転と、旧歌津町伊里前地区低地部の基盤整備に携わっています。

このうち、



志津川3団地の高台移転事業は、最大クラスの津波が発生しても、住宅や公共施設が被害を受けないように設計されています。今年度から、整備が完了した宅地の引き渡しが始まっていて、平成29年3月末には完了する予定です。

また、伊里前地区低地部は整備が遅れていましたが、今年度から商業施設などの再建のための盛土造成や、河川堤防・防潮堤などの工事に着手する予定です。

このように南三陸町では復興に向けて進んでいます。震災復興計画における復興の目標年度は平成32年度となっていて、まだまだ多くの時間を必要としています。

復興支援に携わって

初めは不安ばかりでしたが、多くの皆さんの応援や、一緒に働く仲間を支えられ、業務に追われながらも充実した毎日を過ごすことができ、感謝の気持ちでいっぱい。残りの期間、この気持ちを胸に、一日も早い南三陸町の復興のため業務に励んでいきます。

◎問い合わせ 秘書広報課 ☎23-3174

材料 (4人分)

レンコン (水煮)	80g	白ごま	大1と小1	
ゴボウ	40g	ゆずの皮	適量	
ニンジン	40g	A	砂糖	大2
キクラゲ	8g		濃口しょうゆ	小2
糸こんにゃく	80g		塩	小1/4
油揚げ	16g	酢	大3と小1	
ごま油	小1			

●下準備

- レンコン…1/4に切って薄切りにする
- ゴボウ…千切りにして水に付け、あく抜きをする
- ニンジン…千切りにする
- キクラゲ…水で戻し、千切りにする
- 糸こんにゃく…食べやすい長さに切る
- 油揚げ…油抜きをして3センチの千切りにする
- ゆずの皮…千切りにする (飾り用)
- Aの材料を全て混ぜ合わせておく

●作り方

- 鍋にごま油を熱し材料を炒め、火が通ったらAを加え汁気がなくなったら火を止め、白ごまを加え皿に盛る
- ※好みで、ゆずの皮を散らす

ちょっとひと工夫

酢の代わりにゆずのしぼり汁を加えると、風味がより一層良くなります。



◎問い合わせ 健康課 ☎23-2765