

郷土の詩人の思いに触れる

郷土の詩人、富松良夫を顕彰する創作詩コンクール入賞者の表彰式が11月14日、図書館で開催されました。市内外から1,047編の応募があり個人の部13人、団体の部3団体が入賞。表彰式では、入賞者らが日常の出来事や日々の思い、感じたことを詩にしたものを詠み上げました。個人の部で金賞を受賞した山内春花さん（今町小4年）は「学校のプールで、今までに一番長く泳げた日のことを書いた。詩を考えるのは面白いので、これからも毎日の出来事をたくさん書いていきたい」と詩に対する思いを話していました。



富松良夫顕彰創作詩コンクール

文化の向上と発展への功績を顕彰

都城市文化賞の贈呈式が11月27日、市役所で行われました。今年度は、芸術部門で水光正仁さん（横市町出身）、文化功労部門で尾川清子さん（菅蒲原町）が受賞。宮崎大学農学部教授として教壇に立つ傍ら、市内の食品関連企業との共同研究や市民大学の講師なども務めた水光さん。「これからも都城の発展に貢献したい」と意気込みを語りました。また、都城美術書道協会事務局長として、美術書道の発展に尽力する尾川さんは「今まで一緒に歩んできた人たちと喜びを分かち合いたい」と受賞の喜びをかみしめていました。



都城市文化賞贈呈式

みんなで考える地域の絆のかたち

地域の絆ネットワークフォーラムが11月21日、高城生涯学習センターで開催されました。高城地区の高校生やボランティア経験者などが、日頃の活動や絆づくりになんだ意見を発表。併せて開催されたワークショップでは、参加者らが、住み良い地域にするための意見を出し合っていました。



地域の絆ネットワークフォーラム

色とりどりの灯りに歓声沸く

まちなかを彩るまちなかイルミネーションの点灯式が11月21日、ウエルネス交流プラザ周辺で開催されました。今年は、国道10号沿いのアーケードや東上町通り、周辺施設にもイルミネーションを増設。各会場では、コンサートや餅つき、豚汁が振る舞われ、多くの家族連れらが詰め掛けていました。



まちなかイルミネーション点灯式

隠された島津のお宝を探せ

島津発祥まつりの関連イベント城山のお宝さがしが11月22日、都城狭野神社（都島町）で行われました。市内外の小学3年生までの子どもたちが参加。手水舎で身を清め参拝した後、灯籠や樹木などに隠された金や銀、銅色の宝を探し当て、その後は振る舞いのぜんざいに舌鼓を打っていました。



城山のお宝さがし

400年にわたるまちの移り変わり

中町遺跡発掘調査の見学会が11月28日、旧都城大丸跡地で開催されました。県内外から約300人が参加。中町一帯は17世紀に唐人町が形成された場所、遺跡からは江戸時代以降の陶磁器などの遺物のほか、井戸やごみ穴などが150基以上見つかりました。中でも、17世紀のものと思われる井戸は、直径約1.5メートルのきれいな円形が特徴で、当時の技術の高さをつかがい知ることができました。五反田康子さん（鹿児島市）は「父方の家系が昔から中町に住んでいた。先祖の足跡をたどることができてよかった」と話していました。



中町遺跡見学会

住み良いまちづくりの土台を固める

身近な課題を自ら解決し、地域の未来を形づくることを目的とした高城地区まちづくり協議会の設立総会が12月3日、高城生涯学習センターで開催されました。自治公民館長や各協議会代表者らが参加。全体スローガン「おつ!! 高城 元氣いいじゃん」に加え、地域づくりの指針となる4部会の活動目標「人がふれあい、絆で結ぶ地域づくり」などが発表されました。石田了会長は「住民福祉の充実と向上に尽くし、高城に住んでいて良かったといわれるような、住みよいまちづくりに貢献したい」と活動を誓っていました。



高城地区まちづくり協議会設立総会

「学び」を象徴するシンボル

毎年2月18日の都城教育の日を象徴するシンボルマークを制作した児玉聖さん（山田中3年）が12月1日、市長を表敬訪問しました。282点の応募の中から最優秀賞に選ばれた児玉さんは、約3週間かけて制作。「都城の教育の象徴として、長く役立ててほしい」と受賞した喜びを話していました。



都城教育の日シンボルマーク



「早寝・早起き・朝ご飯」親子料理教室

子育て中の親子を応援

食を通して地域で子育てをサポートしようと、親子料理教室が11月27日、高崎福祉保健センターで開催されました。前田地区の親子や関係者ら約50人が参加。昆布やシイタケなどで取っただしを味わったり、だしを使った具だくさんみそ汁を作ったりしながら、食の大切さを学んでいました。

弥五郎さんと太鼓演奏で文化交流

地域住民が日頃の文化活動の成果を披露する生きがいふれあいフェスタ「山之口」が12月6日、山之口勤労福祉センター周辺で開催されました。催しの目玉、南九州大人弥五郎伝説文化交流では、山之口町と曾於市大隅町の弥五郎どんを前に、両地域の太鼓団体が、熱の入った演奏を披露しました。



生きがいふれあいフェスタ「山之口」

日本一の和牛生産者を目指す
若き牛飼い



宮崎県立都城農業高等学校
畜産課 2年

こおろぎ ともなり
興梧 友成さん



農

業を学ぶ全国の高校生が、活動の成果を発表する日本学校農業クラブ全国大会。10月に群馬県で開催された同大会で、興梧友成さんが見事、最優秀賞（農林水産大臣賞・意見発表部門）を受賞しました。

高千穂町出身の興梧さんの実家は、三代続く和牛繁殖農家。現在は、肉用牛繁殖70頭と子牛40頭を育てています。父親の哲法さんは、肉質や改良の成果を競う和牛能力共進会に何度も出品。2007年には、全国和牛能力共進会で日本一を獲得しました。

父親の姿を見て育った興梧さん。将来、全国和牛能力共進会最高峰の「グランドチャンピオン」を獲得することを目標に、畜産の盛んな本市の都城農業高等学校に入学しました。勉学の傍ら、放課後は野球部で汗を流し、休日は和牛研究班で牛の管理を学ぶなど、充実した高校生活を送っています。

興梧さんは、牛の管理の他に、家畜市場の競りにも参加。市内の農家の皆さんなどからアドバイスをもらいながら、実家の経営改善に役立っています。

実家は、山間部に位置しているために規模の拡大が難しく、経営に余裕があるとはいえないと話す興梧さん。高校生活で学んだことを踏まえ、全国大会では、理想的

な繁殖サイクルや子牛の免疫力向上、生産費に占める飼料代金の削減、収益率改善などを図ることで、経営基盤を強化できることを力強く発表しました。

受賞に驚きながらも、指導してくれた先生や共に学ぶ仲間、そして離れて暮らす両親への感謝の気持ちを忘れません。

高校卒業後は、宮崎県立農業高等学校でさらに専門的な知識や技術を学びたいと話す興梧さん。「宮崎の農業を守り、和牛日本一、グランドチャンピオンの座を獲得したい」と夢の実現を誓っていました。





地域おこし 協力隊だより Vol.1



地域外の人材を活用して、地域の課題解決に向けた取り組みを進める、「地域おこし協力隊」制度。
現在、市では2人の地域おこし協力隊員が、豊かな自然と充実した生活環境の中で、地域の皆さんと一緒に、活性化や移住・定住の促進、婚活支援などに取り組んでいます。
今回は、高崎地区の地域おこしに奮闘する、京都府出身の太原千佐子さんの取り組みを紹介します。

地域おこし活動の場

私は、高崎地区まちづくり協議会や地域の皆さんと一緒に、イベントの開催などに取り組んでいます。その中で、力を入れている場所の一つが笛水地域です。

奮闘する活性化委員会

笛水地域（以下、「笛水」）は、市役所から北へ車で約50分の位置にある中山間地域で、平成27年12

月1日現在、163世帯374人が暮らす緑豊かな集落です。
笛水には、「笛水をどげんかせっせ、活性化すっど」を合言葉に活動する「笛水地区活性化委員会」があります。同委員会では「住民総出のおもてなし」をモットーに、ボンパク（都城盆地博覧会）へのプログラム提供など、地域の外から人を呼び込むための取り組みを進めています。

農産物直売所「茅葺の里」

私が高崎地区に赴任して間もないころ、同委員会メンバーの皆さんから「もつと茅葺の里を盛り上げたいので、協力してほしい」と声を掛けてもらったことが、笛水と関わる切っ掛けでした。

「茅葺の里」は、平成19年に地域の人たちが手作りで建てた、笛水産の新鮮な野菜などが並ぶ農産物直売所で、地域住民の交流の場としても人気の場所です。

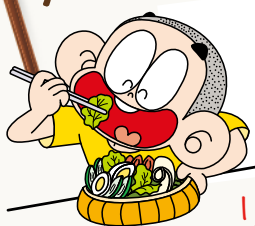
地域の皆さんとの協働により、茅葺の里の顔とも言える木製看板の製作や倉庫づくり、茅葺図書館、笛水カフェの開設などに取り組む、アットホームで懐かしい雰囲気のある「茅葺の里」の魅力が高まったと実感しています。

今後も、地域の皆さんと笛水の活性化を一步一步着実に進めていきますので、皆さんも、ぜひ、元気な笛水に遊びに来てください。

◎問い合わせ 秘書広報課 ☎23-3174

盆地生まれの
元気をいただきます！
もずく天ぷら

※1人分 140kcal、塩分0.4g
1日の野菜摂取量は350g



◎問い合わせ 健康課 ☎23-2765

材料（5人分）

もずく（塩抜き）	100g	卵	1個
乾燥ひじき	5g	卵黄	1個
ニンジン	40g	山芋	40g
ネギ	40g	塩	ひとつまみ
サラダ油	適量	小麦粉	1/2 カップ（50g）

●下準備

もずく…ザルにあげておく。長ければ、包丁で切る
ひじき…水で戻す
ニンジン…3cmの長さに千切りにする
ネギ…小口切りにする
山芋…皮をむき、すりおろす

●作り方

①ボウルに、卵、卵黄、山芋、塩、小麦粉、もずく、ひじき、ニンジン、ネギを入れて混ぜ合わせる
②中華鍋に油を熱し、①をスプーンですくって落とし、きつね色に揚げて、皿に盛る（1人当たり2～3個程度）

ちょっと
工夫

具材に、桜エビや季節の野菜を入れると彩りよく、食感を楽しむことができます。また、天つゆに大根おろしやショウガを入れると、さっぱりとした味わいになります。