

郷土の味力を再発見！

がねコンテストinせきのお

郷土料理「がね」の味を競うコンテストが11月16日、滝の駅せきのお（関之尾町）で行われました。試食した来場者が、一番おいしいと思う店舗に投票して一位を決める同イベント。5回目となる今回は、市内外から8店舗が出店しました。趣向を凝らした揚げたてのがねを店舗ごとに味わった来場者らは、気に入った店舗に投票していました。今回初めて出店した花房範子さん（北原町）は「昔からなじみのあるがねの魅力再発見できる良いイベント。来年も参加したい」と笑顔で話していました。



苦勞の末の商品化。自信作をろう

6次産業化新商品発表会

6次産業化新商品発表会が11月21日、市役所で開催されました。市内の7事業者が、自ら生産した農産物を使って新たに開発した商品を紹介。その後、商品の試食会が行われ、事業者らは試食した感想や今後の展開について、関係者と意見を交わしていました。新しくシイタケを使った佃煮などを商品化した瀬口さち子さん（夏尾町）は「いろいろな意見を出し合い、試作を重ねてきました。市内だけではなく遠方の人にも知ってもらい、都城の美味しいシイタケを味わってほしい」と話していました。



故島津久厚様をしのんで

都城市市葬

都城島津家の第28代当主で、都城市名誉市民の故島津久厚様の市葬が11月22日、早水公園体育文化センターでしめやかに執り行われました。親族や市民ら約500人が参列。祭壇には、8月2日に95歳で亡くなられた久厚様と、7月27日に89歳で亡くなられた穰子夫人の遺影が並べられ、映像で生前の姿をしのび、黙とうをささげました。献花の後、親族を代表して次男の久友さんが「父は、郷土を愛し誇りに思っていました」と、島津のお殿様として親しまれた久厚様の思い出を語られました。



みんなでつくる安全・安心なまち

安全・安心みやこんじよ盆地大会

交通安全や防犯への取り組みを推進する「安全・安心みやこんじよ盆地大会」が11月22日、総合文化ホールで開催されました。児童・生徒らによる飲酒運転根絶などをテーマにした作文の発表や寸劇などが行われ、来場者は安全への意識を高めました。また、地域の交通安全などに貢献した個人や団体の表彰も行われ、愛犬のアイコちゃんとともに交通安全功労者表彰を受けた山角一さん（夏尾町）は「地域の皆さんと楽しみながら行っていることが評価されてうれしい」と笑顔で話していました。



光のコラボレーション

まちなかイルミネーション

まちなかイルミネーションの点灯式が11月23日、中心市街地などで開催されました。ウエルネス交流プラザに加え、ワンパークや中央通り12番街、ゆずり葉大通りで約17万球の電球が色とりどりにきらめく中、多くの家族連れらが来場。12番街を訪れた人たちは、ほおずきを使ったイルミネーションの精巧な作りに見入っていました。家族と訪れた吉井聡子さん(三股町)は「ほおずきの細工が素晴らしい。このようなイベントがあると中心市街地がにぎやかになりますね」と話していました。



都城の歴史と書画が融合

みやこんじよ力の発信

都城島津伝承館特別展「みやこんじよ力の発信」の開会に合わせて12月6日、内覧会が開催されました。館内に島津家の至宝やPRロゴを手掛けた紫舟さんの作品40点を展示。敷地内の石蔵では、壁に映し出された文字に触れると関之尾滝やあやめなどの映像が映し出されるインタラクティブアートも開催され、映像に触れた来館者らは歓声を上げていました。紫舟さんは「作品の全てに都城を表現したい。作品を通してふるさとの美しさを見直してほしい」と書画に込めた思いを話していました。



地域で守り受け継ぐ伝統

都城民俗芸能祭

今年で8回目を迎える都城民俗芸能祭が12月7日、総合文化ホールで開催されました。都城市民俗芸能保存連合会に所属する7団体が出演。出演者らは、地域で継承されている民俗芸能を披露しました。特別出演で訪れた小倉虎舞保存会代表の荒木秀孝さん(阿蘇市)は「民俗芸能は、地域コミュニティの維持に欠かせないもの。息子や孫と一緒に舞うことで、家族のコミュニティも増えます」と、ふるさとの民俗芸能を守り受け継いでいくことの大切さを話していました。



大人顔負けの名演技

生きがいふれあいフェスタ「山之口」

生きがいふれあいフェスタ山之口が12月7日、山之口地区公民館などで開催されました。郷土芸能の披露や、地場産品の販売などが行われ、多くの家族連れらが来場。麓小学校の児童らは、3月15日に行われる定期公演に向けて練習を重ねている人形浄瑠璃を披露。語り手を務めた長谷川大雅くん(5年)は「初めてだったので、とても緊張しました。一緒に演じた上級生が上手だったので、もっと練習したいです。3月の定期公演では、堂々と披露できるようにがんばります」と意気込みを話していました。





目指せ！ 未来の発明家

西中学校 1年

坂井 星軌 君



世 界11カ国の児童・生徒が参加した世界青少年発明工夫展が10月30日から11月1日にインドネシアで開催され、坂井星軌くん（荻原町）が最高賞の金賞を受賞しました。

小さい頃から、はさみなどを使った工作が好きだった坂井くん。「電化製品の中身に興味があり、携帯電話やミシンなどを分解して遊ぶおもしろい子だった」と母親のマユ子さんは話します。

都城少年少女発明クラブに通う兄の影響で、坂井くんも小学4年の頃に同クラブに入会。「先生たちが優しく熱心に教えてくれ、また、同年代の子たちのアイデアに影響を受けることも多く、楽しかった」と当時を振り返ります。

坂井くんが、発明クラブに通い始めた頃から書き続けているのが「発明ノート」。思い付くアイデアをすぐノートに書き留め、遊んでいる最中にメモすることもありました。この発明ノートは、坂井くんの発明の源となり、これまでのアイデアが最近の発明品に生かされることもあります。

これまでの発明の多くは、生活の中で不便だと感じることから生まれています。今回の受賞作品「おじいちゃん！つかまつ手〜」は、



受賞作品「おじいちゃん！つかまつ手〜」

小学5年生の頃、目が不自由だった祖父が室内で何度も転ぶのを見て、何とかしてあげたいとの思いから、試行錯誤の末に誕生した作品。この作品は全日本学生児童発明くふう展で特別賞に選ばれ、日本代表の1人としてインドネシアで開催された世界展に出場しました。世界展では、夏休みに特訓した英語でスピーチ。自ら来場者に作品をアピールしました。

「自分の作品が認められてうれしい。支えてくれた多くの人に感謝している」と受賞の喜びを話す坂井くん。「将来は、世の中の不便な物事を改善できる発明家になりたい」と目を輝かせていました。

都城市合併10周年記念都城島津伝承館特別展

紫舟と都城島津 家史料の出会い

みやこんじょ力の発信



インタラクティブアートの情報を見ることができます。

都城島津邸では、合併10周年を迎えるのに先だち、島津家史料と紫舟さんの魅力あふれる作品とが融合した特別展を開催しています。また、邸内の石蔵では、体験型のインタラクティブアートを披露しています。まだご覧になっていない皆さん、都城の魅力がいっぱい詰まった作品を見てくださいませんか。

◎問い合わせ 都城島津邸

☎ 2312116

開催期間

2月1日(日)まで

開館時間 午前9時～午後5時

※金・日曜日、祝日は午後6時まで

観覧料 一般400円(300円)、

高校・大学生300円(200円)、

中学生以下無料

※本宅と石蔵を含む。()内は、

20人以上の団体料金。なお、期

間中は、石蔵内での休憩などは

できません



フランス国民美術協会主催
サロン展で金賞受賞

ルーブル美術館で開催されたサロン展で、紫舟さんの作品が、最高位である審査員賞金賞を受賞しました。フランス美術150年の歴史で初めて日本の「書」が芸術として認められました。



盆地生まれの 元気 をいただきます

1日の野菜摂取量は 350g

おもてなし料理

☎ 健康課 ☎ 23 - 2765

【山芋の磯辺揚げ】 1人分 39kcal、塩分 0g

●材料 (4人分)

山芋…80g のり…少々 片栗粉…大1 油…適量

●作り方

- ①山芋は皮をむき、酢を少し入れた水にさらしアクを取る
- ②山芋の水気を切り、1～1.5cm角、長さ5cmに切る。
山芋にのりを巻き付け、水を付けて止める
- ③②に片栗粉をまぶし、余分な粉をはたき油で揚げる



【エビの黄金焼き】 1人分 88kcal、塩分 0.5g

●材料 (4人分)

〔エビ…4尾 酒…小1 塩…小1/6 こしょう…少々〕
〔ゆで卵…1個 玉ネギ…25g 塩…小1/6〕
〔こしょう…少々 パセリ…少々 マヨネーズ…大2〕

●作り方

- ①エビを洗い、背ワタを取って背中に切り込みを入れて開き、酒と塩、こしょうを振る
- ②ゆで卵、玉ネギ、パセリをみじん切りにし、塩とこしょう、マヨネーズを混ぜ合わせ、タルタルソースを作る
- ③エビをオーブンで7～8分焼き、②を乗せて再度、オーブンで2～3分焼く

【きのこのおろし和え】 1人分 24kcal、塩分 0.7g

●材料 (4人分)

なめこ…50g えのきたけ…50g 大根…300g
ネギ…8g ゆずの皮…適量
A【ゆず汁…大1 酢…小1 濃口しょうゆ…大1】

●作り方

- ①なめこは、ざるに入れて洗い水気を切る。えのきは、根元を落とし3cmに切り、なめこと一緒にゆでる
- ②大根はすりおろし、ネギは小口切り、ゆずの皮は千切り
- ③ボウルに、汁気を切った①と水気を切った大根おろし、Aを加えて器に盛り、ネギとゆずの皮を散らす