

## 手づくりの紙芝居で魅力発信

## 関之尾滝の紙芝居

関之尾滝の魅力を伝える観光ボランティアガイド関之尾むかえびとの会（花原恵子会長）による紙芝居の初披露が3月13日、庄内小学校で行われました。幅広い世代の人に関之尾滝に興味を持ってもらうようと昨年2月から制作。滝にまつわる恋物語の「お雪さん」や庄内川から農業用水を引く事業を成し遂げた「坂元源兵衛」の話など、3編を紹介しました。花房<sup>ももか</sup>桃花さん（4年）は「関之尾に関する歴史を知ることができた。次は読む練習をして紙芝居にチャレンジしたい」と話していました。



## 未来の子どもたちにつなぐ緑

## どんぐり1000年の森植樹会

3月17日、NPO法人どんぐり1000年の森をつくる会主催の植樹会が高城町四家地区の国有林内で開催されました。17回目となる今回は、市内外から家族連れなど約640人が参加。参加者らは、苗木の植栽方法の説明を受けた後、1・93畝の区画に山ぐわやスコップを使って、クヌギやカシなどの苗木6,000本を植樹しました。堀之内優子さん（山之口町花木）は「子どもたちの明るい未来に向かって、苗木が大きく成長することを祈りながら植えました」と願いを込めていました。



## 体育館が巨大な弓道場に大変身

## 第26回都城弓まつり全国弓道大会

竹弓の生産日本一のまち都城を全国にPRしようと、全国弓道大会が3月23日・24日、早水公園体育文化センターで開催されました。全国の愛好家約2,800人が出場。中学生、高校生、一般の部に分かれ、練習の成果を競い合いました。選手らは28日先の的に狙いを定め、気を落ち着かせながら矢を射っていました。また、会場では都城大弓の展示販売も行われ、川井田一郎さん（鹿児島県始良市）は「魅力的な弓をたくさん見られて楽しいです」とずらりと並んだ弓に見入っていました。



## さて、今年の幸運は誰の手に？

## さくら福男・福女

今年1年の運を占うさくら福男・福女が3月30日、もちお桜まつり会場で開催されました。4回目となる今年は、男性33人、女性22人が参加。参加者らは、桜並木を通り抜け、290段の石段を駆け登り母智丘神社本殿までの約2キロのコースで1番福を目指していました。祝吉中陸上部顧問の今村<sup>まさみ</sup>正美さん（三股町）は「景色を楽しみ余裕はなかったが、教え子3人が上位に入賞したのうれしい。来年は、生徒に負けないように上位を目指して走りたい」と来年への意気込みを見せていました。





## 起伏に富んだコースを走り抜ける 都城さくらマラソン

地元のスポーツクラブや高校生ら約250人がボランティアとして運営を支える都城さくらマラソンが3月31日、高城運動公園を発着に行われました。年代別の3キロ・5キロ・10キロ・ハーフマラソンの部に2,015人が参加。参加者らは、起伏に富んだコースに苦勞しながらも、心地よい春風を感じながら健脚を競い合いました。3キロの小学校3・4年生男子の部で優勝した柳かなとくん（鹿児島県肝付町）は「今回は11分台だったけど、次は10分台を目指したい」と次の目標を見据えていました。



## 平和の尊さ語り継ぐ

### 都城市特別攻撃隊戦没者慰霊祭

太平洋戦争末期、旧都城西・東飛行場から出撃した特攻隊員らを追悼する特別攻撃隊戦没者慰霊祭が4月6日、都島公園で行われました。同慰霊祭は、毎年、西飛行場から特攻隊第一陣が出撃した昭和20年4月6日に合わせて行われ、県内外から遺族や関係者ら約370人が出席。黙とうや献花などの後、池田真乃花さん（西中3年）が「私たちは、幸せである今にもっと感謝すべきです。戦争の悲しみと平和への感謝をいつまでも伝え続けていきたい」と平和へのメッセージを朗読しました。



## 地域の安全は我々が守る

### 都城市消防団入団式

市民の生命と財産を守る消防団員の入団式が4月7日、消防局屋内訓練場で行われました。21歳から53歳まで76人が入団。新入団員からは今後、火災や台風などの自然災害から市民を守るため、厳しい訓練に臨みます。式典では、池田市長が「消防団員は、地域の安全を最前線で守る重要な役割。今日の気持ち忘れず、地域のために尽くしてほしい」と訓示。新入団員を代表して宣誓した巢立誠悟さん（岩満町）は「消防団員としての誇りを持って活動していきたい」と活躍を誓いました。



## 皆さんの声、お聴かせください！

### 市長と語ろう！スマイル・ミーティング

市民の皆さんの声をまちづくりに生かし、市政への理解、関心を深めてもらおうと市長と語ろう！スマイル・ミーティングが4月16日、中郷地区公民館を皮切りに始まりました。この企画は、池田市長が就任後、市内15地区を回る初の取り組みで、地域住民ら約80人が参加。市長の説明の後、参加者から観光や畜産の振興、市有地の活用、まちづくり協議会などさまざまな分野にわたり、活発に質問や意見が出されました。また、今後の日程については、広報都城で随時お知らせします。





幸せの花咲かせます！

チンドン屋「花ふぶき一座」座長  
みやこんじょ大使第1号

宮田 若奈 さん

**都** 城の魅力を全国に発信しよ  
うと市が、今年度新たに設  
けた「みやこんじょ大使」。その  
第1号として委嘱を受けたのが、  
プロのチンドン屋「花ふぶき一座」  
座長の宮田若奈さん（志比田町・  
42歳）です。

宮田さんは、都農町の出身。教  
員を目指して関西の大学で学んだ  
後、県内企業に就職した宮田さん  
は、その後、結婚を機に移り住ん  
だ大阪で「チンドン」に出会い、  
その魅力に引き込まれました。そ  
のとき弟子入りした「なにわ屋」  
での3年に及ぶ厳しい修行に耐  
え、夫の故郷である都城で「花ふ  
ぶき」一座を旗揚げしました。

「人に笑顔を与えられる日本一  
になること」を目指す宮田さん。  
20歳のときに立てたこの目標を達  
成するため、誰にも負けない「笑  
顔」を武器に、商店街のイベント  
や祭りの会場などで、興行をこな  
す。ただしい日々を過ごしていま  
す。チンドン屋として歩んできた  
これまでを振り返り「家族の理解  
があってできること。支えてくれ  
る家族のためにも、日本一のチン  
ドン屋を目指して稽古に励みた  
い」と気持ちを引き締めます。

4月5日から3日間にわたって  
富山県で開催された「全日本チン



ドンコンクール」に出場した宮田  
さん。同大会で、見事入賞を果た  
し「これからも皆さんに笑顔の花  
を咲かせるプロのチンドン屋とし  
て、精進したい」と意気込みを見  
せます。

みやこんじょ大使としての活動  
について宮田さんは「都城の温暖  
な気候が育むおいしい肉や野菜、  
観光資源などの魅力、そして何よ  
りも市民の皆さんの温かさや笑顔  
を、全国の皆さんに知ってもらい  
たい」と抱負を話していました。  
今後、市では、市内在住者も含  
め、都城を応援していただける人  
にみやこんじょ大使を委嘱し、都  
城の魅力を県内外に発信してい  
きます。



# 環霧島探訪

Vol.13

今月は、曾於市の悠久の森で植樹活動が続けるもみじの森の会を紹介します。

◎問い合わせ

曾於市企画課

☎76-8802

**木**の恵みを1年を通して体感できる自然の宝庫で、「遊歩百選」にも選ばれている曾於市財部町の「悠久の森」。その森で植樹活動が続けているのが「もみじの森の会」です。

平成12年から植樹を始めたもみじの森の会。まちおこし団体日招塾の活動の一環としてスタートして、「自然に触れて楽しむこと」「未来の人たちへプレゼントを残すこと」を目的に活動しています。「モミジ（カエデ科の数種）の寿命は300年を超える」といわれて



います。未来の人が、自分たちの植えた木を見る。そんなことを想像すると楽しい気持ちになりますよ」と同会代表の川添義一さんは笑顔で語ります。

苗を預かって育てる里親会員と一般会員1,300人以上が植樹した苗木は、これまでに約6,500本にのぼります。春と秋に開催される植樹祭には県内外から多くの人が参加し、カエデや山桜などを植えています。植樹後には、食事会やミニコンサートなどが開かれ、その交流も楽しみの一つとなっています。

毎年11月に開催される「悠久の森ウオーキング大会」では、同会が植樹したモミジが鮮やかに色付き、参加者の目を楽ませてください。「モミジの植樹を通じて未来に夢を描く」をテーマに、これからの同会の活動は続きます。



※環霧島園域のイベント情報を、市ホームページで紹介しています。



盆地生まれの**元気**をいただきます



毎月19日は、「食育の日」

～家族そろって食事を楽しみましょう～



## 新玉ネギと焼きアスパラガスのサラダ

※1人分 89kcal、塩分 0.8g



**玉**ネギに含まれる硫化アリルは、ビタミンB<sub>1</sub>の吸収を高め、新陳代謝を活発にするので、疲労回復にも効果的です。



### ●材料

アスパラガス…200g 油揚げ…40g  
玉ネギ…80g かつお節…3g  
A { 酢…大さじ1 サラダ油…大さじ1 }  
薄口しょうゆ…大さじ1

### ●下準備

アスパラガス…根元の硬い皮をむき、斜めに薄く切る  
油揚げ…3cm ぐらいの長さで、5mm 幅に切る  
玉ネギ…縦薄切りにして水にさらした後、水気を切る

### ●作り方

- ①アスパラガスと油揚げをテフロン加工のフライパンで一緒に焼き、火が通ったら皿に取り出す（油は不要）
- ②Aを混ぜ合わせ、①と玉ネギ、かつお節を加えて和える



油揚げを、フライパンで焼く代わりに魚焼きグリルやオーブントースターなどで軽く焼き目を付けると、食感を楽しむことができます。

◎問い合わせ 健康課 ☎23-2765



**ワン!** 玉ネギを水にさらし過ぎると、栄養分が流れ出てしまいます。新玉ネギなどはそのまま使うか短時間水にさらしましょう。

**ポイント**