

## 未来のために、今考える

選挙権年齢が18歳に引き下げられるのを前に、若者の選挙に対する関心を高めようと5月25日、ウエルネス交流プラザで都城わかもの選挙会議のメンバーと市議会議員との意見交換会が開かれました。議員7人と市内の高校生や大学生ら5人が参加。生徒らは、政治や身近な問題について、日ごろ疑問に思っていることを直接議員に質問し、まちづくりや政治への理解を深めていました。平川将綺（まきき）さん（都城高専3年）は「もっと気軽に市政のことを語れる場がほしい」と訴え掛けていました。



学生と市議会議員の意見交換会

## スポーツと防災の新たな拠点施設が完成

高城運動公園内に整備を進めていた屋内練習場が完成し5月29日、利用開始式を開催しました。人工芝を敷き詰めた約4900平方メートルの同施設。天候に左右されずにミニサッカーやソフトボールなどをプレーできることから、競技力向上と健康増進に加え、プロスポーツチームなどのキャンプ誘致にも期待が寄せられています。また、大規模災害が発生した際には防災拠点としても機能する同施設。参加した住民らは、高く設置された天井を見上げ、その高さに驚いていました。



高城屋内練習場の利用を開始

## やる気と活動を応援！

市民活動団体などが自ら企画し、実施する公益性の高い活動を支援するための審査会を5月26日、市役所で開催しました。6団体がプレゼンテーションを実施。障がい者に対する音楽講習会を企画するNPO法人は「障がい者の日常に音楽を」とギターの音色を交えて、審査員にアピールしていました。



市民公益活動支援事業公開審査会

## 泥んこ笑顔でハッスル

高崎小学校南側の水田で6月12日、高崎町どろんこバレーボール祭が開催されました。市内外から62チーム、約400人が、一般・混合・女子の3部門に分かれて参加。ご当地キャラクターやかかしなどに扮した選手らの、全身泥だらけになりながらプレーする姿が、観客の笑いを誘っていました。



どろんこバレーボール祭

## おいしい水を支えています

水道週間に併わせ、都城管工事協同組合が蛇口などの無料点検を6月1日、市内の保育所で実施しました。有水保育所では、組合員が蛇口を一つずつ点検。「水の大切さと水道を支える仕事を知ってほしい」と、額に汗を浮かべ作業する組合員を、園児らが目を輝かせて見つめていました。



水道点検サービス

## 家畜防疫の初動体制を確認

口蹄疫や鳥インフルエンザなどの発生に備える、家畜防疫研修会を5月31日、中央公民館で開催しました。作業に従事する市職員ら約120人が参加。担当業務ごとの初動体制の説明を受け、口蹄疫が発生した平成22年の記録映像を見ながら、防疫作業の手順を確認しました。その後、防護服の着脱方法が実演され、都城家畜保健衛生所の職員からは「靴底の泥も念入りに洗い流すことが重要」などのアドバイスに加え「汚染区域から病原菌を出さない」などの心得が示されました。



家畜防疫研修会

## 都城産って、やっぱりおいしいね!

子どもの頃から地元産の農産物に親しむ地産地消週間に併せて、6次産業化商品を食べてもらおうと6月16日、大王小学校で、観音池ポークを使った商品「重ね着カツ」が学校給食に提供されました。提供者の(有)観音池ポークの馬場通社長は、餌にこだわり育てた豚で、やわらかい肉質を生かした安全、安心な商品を作っていることを子どもたちに語り掛けていました。東愛里純さん(5年生)は「外はサクサクで、中はしっとりしておいしい。もっと食べたい」と笑顔でほお張っていました。



学校給食に地産地消食材を提供



お口の健康フェスティバル

## きれいな歯で健康な毎日

歯と口の健康について考えるイベント「お口の健康フェスティバル」が6月4日、ウエルネス交流プラザで開催されました。歯と口の健康週間に併せて毎年実施される催しに、多くの家族連れらが来場。歯科医師による無料検診や矯正相談のほか、歯科医師や歯科衛生士の仕事などを体験しました。



緑の相談所・園芸教室

## 緑鮮やかな美しいコケ玉づくり

早水公園の緑の相談所で6月12日、コケ玉作りとコケのテラリウムを作る教室を開催しました。園芸を趣味とする市民20人が参加。参加者らは、所長の西紘平さん指導の下、コケの生態や生育環境を学んだ後、実際に土を盛り、木の苗を使って、手のひらサイズの緑鮮やかなコケ玉を製作していました。

## 防災への学びを深め、対策を考える

地域防災の理解と対応力を高めようと6月12日、高城生涯学習センターで地域住民を対象にした防災ワークショップが開催されました。高城地区まちづくり協議会が企画。参加者らは、共助の在り方などについて学びを深めた後、地域防災とまちづくりをテーマに、熱心に意見を出し合っていました。



地域防災ワークショップ



都城圏地域産業振興センター  
販路開拓アドバイザー

井ノ上 亜里沙 さん



風景

「都城と都会との懸け橋になる！」  
それがわたしの生きる道

都城のおいしい食材と地場産品を  
売り込む物産展や展示会で、歯切れ  
よく響き渡る声。その声の主が、販  
路開拓アドバイザーの井ノ上亜里沙  
さんです。

現在、都城圏地域産業振興セン  
ターで活躍する井ノ上さんは、大阪  
府からのUターン者。大阪では、宮  
崎県初の民間アンテナショップ「堺  
みやざき館KONNE」のオープン  
に準備段階から携わりました。また、  
福岡市にあった宮崎県ミニアンテナ  
ショップ「天神みやざき館KONNE  
E」でも、スタッフとして働いた経  
験を持ちます。この大阪・福岡のア  
ンテナショップでの経験が、井ノ上  
さんの人生の転機となりました。

あまり関心のなかったふるさと。  
接客で聞かれるからと仕方なく調べ  
始めたふるさとの食や観光、文化、  
歴史の一つ一つの背景にある物語に  
感動し、その素晴らしさを伝えたい  
と思うようになりました。井ノ上さ  
んは、商品の説明に、出来上がるま  
での過程や苦労談など、感動を加味  
した物語を添えるよう心掛けました。  
都城にUターンし、自分の経験を  
生かすチャンスを得た井ノ上さん。  
ふるさとの素晴らしい食文化とそれ  
を支える食材の魅力を、物産展など  
で多くの人にPRしています。特に  
都城出身の皆さんには「旬の情報と



併せて懐かしさを感じてもらえるよ  
う、みやこんじよ弁で話し掛けると、  
とても喜ばれる」と目を細めます。

この他にも、大阪や福岡で企画を  
練った仲間と、都城で新しい食材や  
食品を提案する人とが出会う機会を  
設ける仕事にも携わっています。「輝  
く人同士が作用し合って、新しいも  
のが生まれる。都城で出会う个性的  
で元気な仲間と地域を盛り上げた  
い」と力を込める井ノ上さん。

今後の目標は、「都会で活躍する  
人、地元で頑張る人の両方を知って  
いる自分だからこそ、都会と都城と  
の架け橋になりたい」と熱い眼差し  
で話していました。

「本場大島紬」

「本場大島紬」  
 都城で脈々と受け継がれる匠の技を紹介するシリーズ第1弾は、本場大島紬。

都城の本場大島紬の証「鶴」の証紙が付けられた絹織物は、国の伝統的工芸品として全国で知られています。



本場大島紬の興り

都城では古くから、農家の副業として白木綿が織られていました。戦時中、奄美大島から本市に疎開して来た人々が、自分たちの技術を生かして特産品にしようと手掛けたのが、本場大島紬の始まりです。その後、都城絹織物事業協同組合が、本格的に製造を行うようになりまし。熟練した職人の手で、意匠（デザイン）、糸くり、しめばた、染色、はた織りの工程で、丹精込めて作られています。

伝統に裏打ちされるモダンな絹織物

本場大島紬には、白を基調とした精巧な模様の白大島や、梅などの草木を染料に用いた味わい深い色調を持つ草木染大島のほか、強燃糸で作られた清涼感あふれる最高級の夏大島があります。

これらは、伝統の技法の一つ一つを探求する中で生まれた、柔らかな色調を生かしつつ、斬新な幾何学模様を持つモダンな絹織物として、人気を博しています。

伝統を粋に着こなす

都城物産振興協会では、都城絹織物事業協同組合と協力して、都城にしかない大島紬を普段着で楽しむことができるよう、男性用シャツを製作。家でも洗濯できる手軽さが好評です。

皆さんも薄手でさらりとした着心地の「本場大島紬」を、おしゃれに着こなしてみませんか。



◎問い合わせ みやこんじょPR課 ☎23-2615

盆地元氣

盆地生まれの元気をいただきます!



ナスの豚肉巻き

一日に5皿の野菜料理を食べよう!

※一人分229Kcal、塩分1.0g



ナスは、ポリフェノール的一种であるナスニンという成分を含みます。抗酸化作用があり、がんの引き金となる活性酸素の働きを抑えます。また、動脈硬化予防にも効果があると言われています。

●材料(4人分)

- |      |      |   |         |       |
|------|------|---|---------|-------|
| ナス   | 280g | A | 水       | 50cc  |
| 豚ロース | 280g |   | 濃口しょうゆ  | 大1・小1 |
| ごま油  | 小1   |   | 砂糖      | 小1    |
| ショウガ | 少々   |   | 酒       | 小1    |
|      |      |   | すりごま(白) | 大1    |
|      |      |   | 片栗粉     | 小1/2  |

●下準備

ナス……しま目に皮をむき、横に2等分した後、縦に16等分する  
 ショウガ…すりおろし、Aの材料と混ぜ合わせる

●作り方

- ①ナスに豚肉を巻く。鍋にごま油をひき、巻き終わりを下にして焼く。肉の色が全体に変わったらふたをする
- ②肉に火が通ったら、Aを入れてからめる。焦げないように火加減に注意する



あく抜きで水につける際は、ポリフェノールが流れ出さないよう短時間に。すぐに調理するときは、あく抜きは不要です。油との相性が良く、炒めるとあくが甘みに代わります。

◎問い合わせ 健康課 ☎23-2765