

地域住民で移動手段を確保

庄内まちづくり協議会が運行する市民協働型コミュニティバス「庄内ふれあい号」の出発式が11月17日、庄内地区公民館で行われました。住民らが組織する団体に運行を委託する県内初の試みで、10人乗りのワゴン車が同公民館を発着点に、週4日運行。バスの運行により、高齢者の移動手段の確保や住民同士の支え合い、見守りの促進などが期待されます。釘村美千也会長は「病院や温泉などへの移動だけでなく、住民間の絆を深める道具として活用していきたい」と力を込めていました。



庄内地区コミュニティバス出発式

感謝を込めたおもてなし

平成27年度寄附額日本一となった本市のふるさと納税。寄附者への感謝と併せて、都城の魅力をPRするイベント「ふるさと納税日本一」大感謝祭が11月19日と20日、東京都内で開催されました。イベントには、事前に申し込みのあった寄附者847人を招待。本県出身の川越達也シェフが調理した宮崎牛や、市内事業者の焼酎などを振る舞い、寄附者をもてなしました。また、本市の観光地の紹介や、特産品であるお茶のブレンドやみそ作り体験なども実施。来場者に都城の魅力を伝えました。



「ふるさと納税日本一」大感謝祭

チャレンジ創造コンテスト出場報告



全国の小中学生がものづくりのアイデアを競う「全国少年少女チャレンジ創造コンテスト」の出場報告のため、都城少年少女発明クラブの子どもたちが11月17日、市役所を訪問しました。子どもたちは、趣向を凝らして製作した作品を、実演を交えて説明し、全国大会での活躍を誓っていました。

アイデアを詰め込んだ作品を披露



金御岳杯九州ハンググライダー大会

11月6日、金御岳山頂で南九州ハンググライダー大会が開催されました。遠くは茨城県から、10団体23人が出場。離陸台から助走をつけて飛び立つと、色鮮やかな機体が大空を彩りました。着地点では、パラグライダーの試乗体験やドローンのデモフライトも行われ、家族連れなどでにぎわっていました。

風をつかんで鳥のように大空を舞う

認知症予防教室in観音さくらの里



観音さくらの里と山之口・高城地域包括支援センター、高城スポーツクラブが共催する「元気で長生き、温泉でくつろぐための認知症予防教室」が、第1・3週の木・金曜日に、観音さくらの里で開催されています。下川ツミ子さん（高城町石山）は「楽しみながら認知症を予防できる」と喜んでいました。

忘れものを解消！ 脳トレ運動

輝きの中で楽しむひととき

55万球の光が彩るまちなかイルミネーションの点灯式が11月19日、ウエルネス交流プラザで開催されました。例年、中央通りから西都城駅にかけて装飾。今回は新たに、牟田・宮丸大通りなど4つの通りにも設置されました。点灯式では、聖ドミニコ学園の生徒らがハンドベルの演奏を披露し、透明感のある響きと光のコラボレーションに、詰めかけた来場者からは感嘆の声が上がりました。また、隣のワンパークでは水と光が織りなす幻想的な演出を、家族連れらが楽しんでいました。



まちなかイルミネーション点灯式

地域課題の解決に向けて知恵を絞る

宮崎大学地域資源創生学部の学生らが、現地視察などを通して地域課題への理解を深め、解決に向けた取り組みや成果を学習する都城実習が11月25日、市内の集落営農法人や中心市街地などで実施されました。学生96人が「農業の高付加価値化」「中心市街地の活性化」「ふるさと納税」のテーマについて、担当者に話を聞いたり、現地を見たりして詳しく調査。学生らは空き店舗の活用を実践する二宮啓市タウンマネージャーに、まちなかの再生手法を質問するなど、問題や成果を聞き取っていました。



宮崎大学地域資源創生学部の都城実習

都城茶振興会の求評会



一次加工した茶葉を持ち寄り、互いに批評しながら今後の茶の栽培方法や加工技術の向上を図る求評会が11月29日、北諸県農業改良普及センターで開催されました。茶葉の外観をチェックした後、熱湯で煮出したお茶の色や香り、渋味を審査。都城茶の品質向上に向け認識を高め合いました。

仲間同士で切磋琢磨



安全・安心みやこんじよ盆地大会

安全・安心みやこんじよ盆地大会が11月26日、総合文化ホールで開催されました。市内・三股町の交通安全や地域安全活動に取り組む個人や団体が参加。功労者表彰のほか、小中学生の見発表や防犯ボランティアの活動紹介が行われ、参加者らは暮らしの安心・安全に対する意識を新たにしていました。

防犯と交通安全の意識を高める

SHIMAZUグルメ試食会



ふるさとの新名物が誕生！
グルメコンテストでグランプリに輝いた、レストラン星蘭（ラスパたかざき内）の「炙り都城和牛の極み麺」の試食会が11月25日、市役所で開催されました。ポタージュスープに地元産のシイタケを入れ、炙った都城和牛などをトッピング。極み麺は、土・日曜日限定で、一日限定10食の提供です。



都城高校野球部

山本

由伸よしのぶ

投手



風景

第二のふるさと「都城」で誓う
プロ第一線での活躍と、日本一！

はつらつとした掛け声が響くグラウンドで、一人黙々と走り込んでいくのが、プロ野球オリックス・バファローズへの入団が決定した都城高校野球部の山本由伸投手です。

山本投手は岡山県備前市の出身で、小学1年生から野球を始めました。小学6年生で、伊部パワフルズのキャッチャーとして全国大会に出場。中学時代にも、東岡山ボーイズのセカンドとして全国大会を経験しました。そして、甲子園を目指した山本投手が選んだのが、数々の実績を持つ都城高校野球部でした。

東岡山ボーイズの先輩から「都城高校は野球に集中できる環境が整っている」と聞いていた山本投手。「自分で行くと決めたのなら応援する」との両親の言葉に後押しされ、野球一筋の3年間を決意しました。

ピッチャーへの転向は、1年の夏の大会が終わった頃。野手とは違う練習に「走るメニューばかりで、きつかった」と当時を振り返ります。地道な練習が実を結び、150キロ台の速球とキレのあるスライダーで、超高校級と言われるまでに成長した山本投手。しかし、仲間と一緒に挑んだ最後の夏の大会は、悔しい思いが強く残る結果となりました。

寮での共同生活を送った山本投手は「自分で洗濯や掃除をして、親の



ありがたみを感じた」と話します。野球漬けの中、友だちとグラウンドに通った何気ないひとときが一番の思い出と懐かしむ山本投手。「親元を離れ、都城で仲間と過ごした日々は、かけがえのない思い出。都城は第二のふるさと」と目を細めます。

「これまで日本一の経験がなく、悔しい思いをしてきた。その思いを胸に、プロの厳しい世界で野球に打ち込み、第一線で活躍したい。そして、オリックス・バファローズの日本一に貢献したい」とプロへの意気込みを語ります。

「自分自身が小さい頃、プロ野球選手はカッコいい存在だった。子どもたちに憧れてもらえるような選手になるので、応援してほしい」とメッセージを送ってくれました。



地域おこし協力隊だより

Vol.5

地域外の人材を活用し、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。今回は、8月に着任し、市外からの移住・定住者の支援に携わる鮫島真理さんの奮闘振りを紹介いたします。

隊員として活動する充実した毎日

奈良県から地域おこし協力隊として着任し、慣れない環境でのスタートでしたが、周囲の人たちに助けられ、慌ただしい中でも充実した毎日を過ごしています。

また、プライベートでも、近所の人たちと交わすあいさつや何気ない会話などを楽しんだり、食事の誘いを受けたりして交流を深めています。

移住・定住促進の支援

日々の業務では、インターネットを利用した移住・定住支援サイトの管理や、移住を希望する皆さんの相談の受け付けなどを行っています。

都城への移住を希望する人たちは、小学校就学前の子どもがいる若い世代や、定年退職して、ふるさと「都城」へUターンを希望する世代が多いことが特徴です。



このことから、子育てや医療に関する市の施策や事業などを紹介し、移住することへの不安を少しでも和らげようとして取り組んでいます。

これからの取り組み

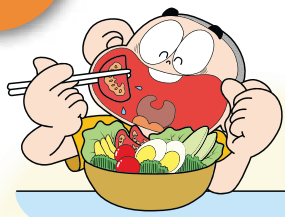
移住・定住を支援するためには、さまざまな人や事業者と「連携」し、有益な情報を集めることが大切だと考えています。また、移住した人たちに対する継続的な支援も大切です。移住した感想や困りごとなども聞いて、今後の支援の参考にしたいと考えています。

一人でも多くの人に、「都城に移住して良かった」と思ってもらえるよう、きめ細かな支援を心掛けていきたいです。

◎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!



お正月のおもてなし料理

一日に5皿の野菜料理を食べよう!



白菜はビタミンC、ビタミンB1・B2・B6などのビタミン類、カリウム・カルシウム・マグネシウム・亜鉛などのミネラル分や食物繊維を含みます。

【白菜ときのこのサラダ】

※一人分53Kcal、塩分1.1g

●材料(4人分)

白菜…120g、キュウリ…80g、塩…小1/2、ニンジン…70g、エノキダケ…80g、ベーコン…25g、サラダ油…小1、薄口しょうゆ…大1、酢…大1、青しそ…4枚

●下準備

白菜は1cm幅の短冊切り、キュウリは5cmの千切りにする。塩をふり、しんなりしたらサッと水洗いして軽く絞る。ニンジンは5cmの千切りにする。エノキダケは根元を落とし、半分に切る。ベーコン・青しそは細い千切りにする

●作り方

- ①フライパンに油を熱して、ベーコン、ニンジン、エノキダケを炒めて冷ます
- ②薄口しょうゆ、酢で白菜、キュウリ、①を和え、青しそを加えて混ぜる

【伊達巻】

※一人分63Kcal、塩分0.5g

●材料(12切れ分)

卵…6個、はんぺん…120g、サラダ油…少々
A【砂糖…30g、塩…小2/5、みりん…小1、白だし…小1】

●作り方

- ①卵、はんぺん、Aをミキサーで混ぜ、網でこす
- ②卵焼き器(20cm四方)を熱して油を引き、①を入れる。中火～弱火にし、アルミ箔などでふたをする
- ③火が通ったら、巻きすです巻き、輪ゴムで縛る
- ④冷めたら、12等分に切る

◎問い合わせ 健康課 ☎23-2765