

## 南海トラフ巨大地震に備える

県南10市町で構成する宮崎県南部地域大規模災害対策連携推進協議会が2月21日、総合文化ホールで行われました。甚大な被害が予想される南海トラフ巨大地震発生時に、支援活動を円滑に行うため、自治体間の連携強化を進める同協議会。今回は、後方支援活動の内陸部自治体の役割分担や連携の方向性などを盛り込んだ「災害時広域連携計画」を策定しました。そのほか、今後の計画の進め方の検討などが行われ、行動マニュアルの作成や合同の図上訓練を行うことが決議されました。



県南大規模災害連絡推進協議会

## 半世紀を振り返り発展を誓う

中郷村と旧都城市の合併50周年を記念する式典が2月26日、中郷地区公民館で開催されました。地元住民ら約180人が出席。中郷地区の歴史を振り返る講演や、地元保存会による安久節の披露、津軽三味線の演奏などが行われ、出席者らは、地域の歴史や文化の素晴らしさを再認識していました。実行委員会を代表してあいさつした、中郷地区まちづくり協議会の鬼束巖<sup>いわね</sup>会長は「これからも、中郷に住んで良かったと思える地域づくりに取り組んでいきたい」と今後の発展を誓いました。



中郷村・都城市合併50周年記念式典

## みやこんじよの食を楽しもう



初めての「かねんしゅい」、おいしいね 地域づくり実践塾「みやこんじよの食を楽しもう」が2月25日、高城生涯学習センターで開催されました。昔ながらの郷土料理を作って食べるこの催しに、地元住民ら12人が参加。参加者らは、サツマイモを使った団子の入った汁「かねんしゅい」などを作り、初めての味に舌鼓を打っていました。



商家のひなまつり

## 春の訪れ運ぶ人形たち

雛<sup>ひな</sup>の宿「商家のひなまつり」が2月25日から3月20日までの期間、旧後藤家商家交流資料館で開催されました。後藤家に伝わるひな飾りのほか、下げもんなど約2千点を展示。約1カ月かけ準備した趣向を凝らした展示を目当てに、市内外からたくさんの方が来館。一足早い春の訪れを感じていました。

## 春日神社ベブどん



## 滑稽なやりとり、大笑い

五穀豊穡<sup>ごこくほうじょう</sup>を祈願する市指定無形民俗文化財のベブどんが2月19日、高木町の春日神社で奉納されました。田んぼに見立てた境内で、親方と下男役にふんじた保存会の会員らが、しつこい製の牛に田起しや代かきをさせる様子を方言で面白おかしく演じると、会場は大きな笑いに包まれました。

## ありがとう、御池小学校

3月末をもって休校が決定した御池小学校の休校式が3月4日、開催されました。これまでに、約400人の卒業生らが巣立っていった同校。児童数減少などの問題から協議を重ねた結果、昭和30年創立から62年間の歴史に、休憩をはさむことを選択しました。式典には、住民や関係者ら200人が出席。6年生3人が、学校生活の思い出を披露し、最後に「ありがとう、御池小学校」と感謝の言葉を贈りました。このほか、会場では、学校再開に期待しながら、思い出話の花が咲いていました。

## 都城市立御池小学校 休校記念



御池小学校休校記念式典

## 広がれ、ボランティアの輪

みやこんじよボランティアフェスティバルが3月12日、霧島パークトリートガーデンで開催されました。市内のボランティア団体などが一堂に会し、取り組みなどを紹介する催しに、多くの家族連れらが来場。子育て支援や障がい者福祉など、さまざまなボランティア活動を、体験などを通して楽しみながら学んでいました。実行委員長の坂元敏志さんは「多くの市民の皆さんに活動を知ってもらい、身近にできるボランティアを考えるきっかけにしてほしい」と期待を込めていました。



みやこんじよボランティアフェスティバル

## 山田のかかし笑劇団公演



## 止まない、惜しみない拍手

市民劇団「山田のかかし笑劇団」の公演が3月5日、山田総合センターで開催されました。300席用意された観客席が満席となる盛況ぶり。方言を交えたせりふで笑いを誘いながら、地元に関わりのある偉人らの感動の物語が演じられると、会場からは割れんばかりの拍手が寄せられていました。

## 父子チャレンジアカデミー in 都城



## 一流選手によるかけっこ指導

父子チャレンジアカデミーが3月5日、高城運動公園で開催されました。元オリンピック選手の為末大さんから一流選手が、約180組の親子に、走る際の体の使い方やスタートのコツを伝授。為末さんは「日頃から体を動かすことが大事。スポーツは物理なので、算数の勉強もがんばって」と話していました。

## 夢見る課外授業



## 将来に向けて夢膨らむ

創業者の話聞いて、職業選択に役立ててもらおうと2月27日、都城商業高校で夢見る課外授業が開催されました。2年生160人が参加。市内のサービス業や建設業など8社の創業者らが、自らの体験を振り返りながら創業する上での苦労や楽しさを語り、生徒たちは目を輝かせて聞き入っていました。



競泳・ジュニアブロック  
シンガポール遠征 日本代表

吉田 拓斗 さん



### 自分の強みを生かすため、地元を選ぶ

宮丸町にあるスポーツクラブの室内プール。力強いキックと切れのあるストロークで、水面を滑るように泳ぐのが、吉田拓斗選手（二万城町）です。吉田さんは平泳ぎ日本代表として、3月14日から6日間に渡って開催された「競泳ジュニアブロックシンガポール遠征」に、本県から初めて選出されました。

公益財団法人日本水泳連盟が、全国の中・高校生から40人を選抜して実施したこの遠征。吉田選手は、昨年夏の九州中学水泳競技大会平泳ぎの部100メートル、200メートルの1位の実績と、年末の強化合宿での高い評価を受け、代表の座を勝ち取りました。

吉田選手は「兄の誘いで、3歳からスイミングスクールに通い始めた。自分に合うと思ったのが、平泳ぎ。一番気持ちよく泳げる」と笑います。北島康介選手が、オリンピックで2大会連続金メダルを獲得したのを見て感動したと言う吉田選手。「自分も同じように活躍したいと強く思った」と目を輝かせます。幼い頃から指導してきた内木場朋和コーチは「平泳ぎでは珍しく、ストロークがとても早い選手。同世代の選手が100メートルをストロークするのと同じ回数で、50メートルを泳ぐイメージで、とても早い。小学6年生ぐらいから、ぐんぐんと記録が伸びるよ



うになった」とその泳ぎの強みを話します。

吉田選手は「日々の練習は厳しいが、水泳がとても楽しい。ストロークの早い平泳ぎは、自分にしかできない泳ぎ」と自らの泳ぎに自信を見せます。

4月から都城農業高校に進学する吉田選手。「いろいろな人に、記録を伸ばすなら、強豪校に行くべきと言われた。しかし、母と話し合って、内木場コーチの下で、自分の強みに磨きをかけることを決めた」と熱い思いがみなぎります。

「まずは、インターナショナル標準記録突破が目標。そして、夢はオリンピック出場」と気合十分です。



中心市街地(まちなか)の活性化や魅力度アップを図ろうと奮闘している、都城市中心市街地タウンマネージャーの二宮啓市さん。今回は、二宮マネージャーの奮闘ぶりなどを紹介します。

### まちなか活性化の鍵

千日通りやその周辺を歩くと、新しい店舗のオープンに気付くのではないでしょうか。中心市街地タウンマネージャーとして活動を始めてから1年半余り。この間に5店舗の出店をサポートし、さらに4月には2店舗が出店するなど、まちなかに、少しずつ元気が出てきたと感じています。

出店をサポートする一方で、私は、空きビルのオーナーに物件を提供してもらうよう、交渉を進めています。

というのも、郊外では、地代が安く敷地や床面積が広い反面、それに応じて商材の種類や量を確保したり、駐車場が必要になったりするなど、初期投資は大きくなります。一方、小さな床面積で始められるまちなかでは、このような問題は少なく、資金力がない若い世代でも、事業に取り組みやすいことから、この強みが活性化の鍵になると考えているからです。



### まちなかに吹き出した新しい風

昨年10月に実施した空き店舗の活用方法を学ぶ「リノベーションスクール」。この講座に参加した若い受講生らが中心となった、県内初となる「家守会社」「みやこんじよやもい舎」が3月18日、千日通りの一角で産声を上げました。

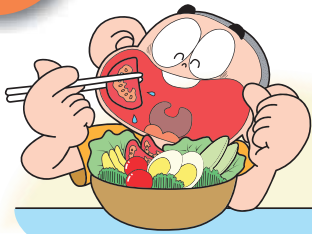
家守会社は、空きビルのオーナーから建物を借り受け、貸店舗や貸事務所の運営などを行うことで、出店を希望する人や、仕事をする場所が必要な人たちを、まちなかに誘導します。

来春オープン予定の図書館と子育て世代活動支援センターなどの中心市街地中核施設と併せて、今回、若い世代が起こした新しい風が、まちなか全体に広がっていくことを期待しています。

◎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!



**なまり節とキャベツの甘酢漬け**  
一日に5皿の野菜料理を食べよう!

※一人分110Kcal、塩分0.8g



キャベツはビタミンCや食物繊維が豊富なほか、特有のビタミンU (キャベジン)を多く含んでいます。ビタミンUには、胃や腸の粘膜を丈夫にし、消化を助ける働きがあります。

#### ●材料(4人分)

なまり節	70g	A	酢	大2
キャベツ	300g		ごま油	大2弱
塩	小1/2		砂糖	大1と1/2
ショウガ	10g			

#### ●下準備

なまり節…骨と皮を除いて、粗くほぐす  
キャベツ…芯を除いて、ざく切りにする。塩を振って30分おき、水気をギュッと絞る  
ショウガ…千切りにする

#### ●作り方

- ①なまり節とキャベツを合わせる
- ②小鍋にAを入れて煮立て、①に回しかける
- ③ショウガを加えて全体を混ぜ合わせ、冷蔵庫に入れて味をなじませる



作りたてでも食べられますが、半日ほど置くと、甘酢の味が染みておいしくなります。また、キャベツの代わりにレタスを使っても、シャキシャキした食感を楽しめます。

◎問い合わせ 健康課 ☎23-2765