

輝くすかがわ人

活躍している「すかがわ人」を紹介するコーナー

File.6

大東中出身で、日本写真協会賞新人賞、さがみはら写真新人奨励賞を受賞するなど、写真家として活躍している村越としやさんを紹介いたします。



写真家
村越 としや さん

考えるきっかけになる写真を

Q1 写真家になるきっかけは？

元々はファッションを撮るカメラマンになりたくて、写真の学校に通ってました。写真を学ぶうちに、ファッションではなく、写真そのものに興味を持ちました。

Q2 どのような写真を撮影していますか？

写真を撮り始めた頃は、全国各地を旅しながら「田舎の風景」を撮影していました。2011年以降は、主に福島県内の風景や家族などを撮影しています。

Q3 今後の目標は？

写真で何かを伝えたいというよりは、写真を見た人が何かを考えるきっかけになるような写真を残していきたいと思っています。



写真展では、実家などの写真も数多く展示されました

村越としや写真展「血の針」が8月3日～18日にtetteで開催されました



「ラッセラー」の掛け声で熱気に包まれる

— 第35回長沼まつり —

9月14日、長沼地区の金町通りで、地元有志や長沼中、長沼高の生徒らが制作したねぶた・ねぶた10基が練り歩きました。

軽快なおはやしのリズムに合わせて踊る「ハネト」たちが、「ラッセラー」の掛け声とともに沿道の観衆を巻き込み、まつりを大きく盛り上げました。



減塩はあなたの健康守ります！

食改さんのおすすめレシピ File.6

副菜

ブロッコリーを使って、いつもとはちょっと違うマカロニサラダに！

1人分 野菜40g

ブロッコリーのマカロニサラダ

主な材料(2人分)

ブロッコリー …… 1/4房(80g)	マヨネーズ …… 小さじ2(8g)
マカロニ(乾) …… 20g	塩 …… 0.6g
ひよこ豆(水煮) …… 20g	こしょう …… 少々
ハム …… 1枚	

- ①ブロッコリーは小さめに切って、少しかためにゆで、水けをきっておく。マカロニはゆでて、ハムは短冊切りにする。
- ②ボウルにマヨネーズ・塩・こしょうを入れて混ぜ、ブロッコリー・マカロニ・ハム・ひよこ豆を加えてあえる。

栄養のポイント！

ブロッコリーは、ビタミンCを多く含む野菜です。緑の色も鮮やかなので料理の彩りとしても効果的。いたためて食べるのもお勧めです。



広田一子さん 柳沼和子さん



1人分の栄養素量 エネルギー 103kcal たんぱく質4.5g 脂質4.1g 炭水化物12.5g カルシウム23mg 食塩0.5g



手話で交流する関係団体と来場者

「つながろう すかがわ」

— サポセンフェスティバル・ふれあい祭り —

8月31日、tetteで「第5回サポセンフェスティバル」と「第17回ふれあい祭り」が行われ、各種体験やステージ発表など、各フロアで参加団体が趣向を凝らした楽しいブースを設けました。

多くの市民や家族連れが来場し、市民活動団体や障がい者の活動への理解と交流が深まる一日となりました。



まだ離さないでね

上手に乗れるようになったよ

一輪車にチャレンジ

— 第7回全国小学生一輪車大会関連イベント —

9月14日、須賀川アリーナで、市内の小学生約20人が参加し一輪車教室が行われました。

初めは、恐る恐る一輪車に乗っていた子どもたちも、日本一輪車協会の指導員から指導を受けると、こわばっていた表情も次第に笑顔になり、スイスイ一輪車に乗れるようになりました。