

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

Q1 イラストレーターになるきっかけは？

絵を描く事が好きで、高校の担任から「広告制作会社で働いてはどうか？」と勧められ、担任と一緒に売り込みに行ってくれてデザイナーとして就職しました。その後、23歳のときに東京でイラストレーターとして独立しました。

Q2 イラストレーターとしてのやりがいは？

自分が描いた表紙の本を手にとってじっと見つめている方を書店で見かけたり、絵がプリントされた服を着ている方が元気だったりすると「やった！」と思います。

Q3 今後の目標は？

原画を直接見て触れてもらったり、ライブペインティングをして絵のできる所を見てもらったり、五感で楽しめる空間や時間を地元で作れたら良いなと思っています。



描いた絵や文字が著名人の本の表紙になっています

File.15

第一中出身で、広告制作会社のデザイナーを経て、フリーのイラストレーターとして独立。公告や書籍、雑誌、テレビのスタジオ美術など、手を動かして考え、手で引く線を大切にしているというコーチははじめさんを紹介しします（現在は郡山市在住）。



新しいユニフォームで必勝を誓いました（前列中央が岩村明憲監督）

地域とチームの元気のために

— 福島レッドホープスとパートナーシップ協定を締結 —

福島レッドホープス（プロ野球独立リーグ・BCリーグ所属）と、パートナーシップ協定を締結し、6月12日、市役所で締結式を行いました。

選手たちは、試合会場で本市のピーアール活動を行うほか、小・中学校での野球教室や福祉施設への訪問、ボランティア活動なども行う予定です。



「須賀川市」とともに頑張ります！

YouTubeで
応援しよう！



福島レッドホープス[TV]

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.14

副菜

煮物にすることが多い切干しだいこんも、サラダにすると、さっぱりいただけます。

1人分 野菜36g

切干しだいこんときゅうりのピリ辛サラダ



1人分の栄養素量 エネルギー 63kcal たんぱく質2.8g
脂質2.5g 炭水化物7.7g カルシウム40mg 食塩相当量0.8g

主な材料(2人分)

切干しだいこん(乾) …… 12g	〈ドレッシング〉
きゅうり …… 1/2本	豆板醤 …… 0.6g
にんじん …… 20g	ごま油 …… 小さじ1/2
ハム …… 1枚	砂糖・しょうゆ… 各小さじ1
	酢 …… 小さじ2

- 切干しだいこんは、水またはぬるま湯で戻して水気を切る。きゅうり・にんじん・ハムは3cm長さのせん切りにする。
- 切干しだいこん・にんじんは、さっとゆで水気を絞る。
- ドレッシングの材料を混ぜ、切干しだいこんを入れてよく混ぜ、きゅうり・にんじん・ハムを入れてさっとあえる。

栄養のポイント！

野菜は、干すと旨みが凝縮されて、栄養価が高まります。だいこんも干すと、カリウム・カルシウム・食物繊維・鉄分がアップします。



吉田久子さん

國分美代子さん



家庭科室で食べる給食はひと味違うなあ～

新しい生活様式で「いただきます」

— 小・中学校で給食再開 —

待ちに待った授業の再開で、市内の学校に子どもたちの元気な声に戻ってきました。

5月25日からは給食も始まり、第三小では「新しい生活様式の給食」を試みています。配膳を受け取るときも密にならない距離を取り、上級生のクラスは、特別教室に分かれて久しぶりの給食を味わっていました。



市庁舎の上空にも「スマイルマーク」が現れました

Fly for ALL 大空を見上げよう

— 室屋義秀さんイベント飛行 —

6月4日、エアロバティックパイロットの室屋義秀さんが、上空からエールを届けてくれました。

新型コロナウイルス感染症の影響が続く中、前向きな気持ちで空を見上げてもらいたいと企画されたもので、正午過ぎに市内上空にプロペラ機が姿を現すと、青空をバックに大きなスマイルマークを描き、みんなを笑顔にしてくれました。