

# 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.20

第二中出身で、多摩美術大学を卒業後、広告制作会社・広告代理店勤務を経て、アートディレクター兼デザイナーとして都内で独立。これからの時代に求められるデザインの可能性を信じて活動する関根龍之介さんを紹介しします。



アートディレクター兼デザイナー  
関根 龍之介 さん

デザインの可能性を信じて

Q1 アートディレクターになったきっかけは？

小さい頃から、身の回りのものに関して「自分ならもっとこうしたいな」という思いがあり「デザインを見る側から作る側になりたい」と思ったのがきっかけでした。

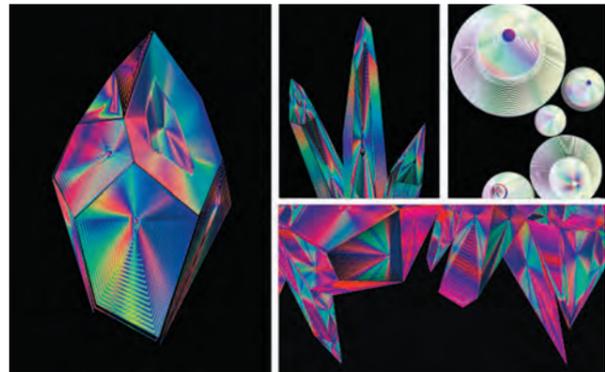
美大進学も、デザインを仕事にするいいきっかけだったと思います。

Q2 どんな作品を作っていますか？

ポスター、パンフレット、ロゴなどの広報物のデザインです。現在は、企業のWEBサイトや紹介動画などのデジタルコンテンツを作る機会も増えています。

Q3 今後の目標は？

これからの時代、デザインに求められることは大きいと思います。単なる広報物としてだけでなく、社会や地域の活性化につながるような仕事をしていきたいです。



グラフィックの魅力を追及したデザイン制作を展開しています



## 駅前通りが 大きなキャンパスに！ — Art x Road ～道にチョークで絵を描こう～ —

11月3日、道路をキャンパスに絵を描くイベント「Art x Road」が、須賀川まちづくり推進協議会北部地区整備推進プロジェクト委員会主催で行われました。

青空の下、参加者の皆さんは、普段は車が行き交う道路にドキドキしながらも、牡丹や動物、人気のキャラクターなどを思い思いに楽しく描いていました。

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.18

**主菜** レモンとマスタードの爽やかなソースがおすすめです。 1人分 野菜70g

### チキンのはちみつレモンマスタード

主な材料(2人分)

鶏もも肉	160g	〈つけ合わせ〉	
塩	0.5g	ブロッコリー	60g
こしょう	少々	赤・黄色ピーマン	各40g
油	小さじ1/2	マヨネーズ	2g
レモン果汁・はちみつ	各4g	塩	0.6g
粒マスタード	8g	こしょう	少々

- 鶏肉に軽く切り込みを入れ、塩・こしょうをする。フライパンで皮目から焼き、裏返して中まで火を通す。最後に強火で皮目をカリッと焼く。
- ブロッコリーは小さめの小房に分けて硬めにゆで、ピーマンは食べやすい大きさに切る。肉を取り出したフライパンに野菜・マヨネーズを入れてざっと炒め、塩・こしょうで味をつける。
- 鶏肉と野菜を盛り付け、ソースの材料④を合わせて、肉の上にかける。

**栄養のポイント！**  
肉類に多く含まれるたんぱく質は体をつくる栄養素です。体に必要な量は、20代から高齢者まで変わりません。食が細くなる高齢期は、積極的にたんぱく質をとりましょう。

1人分の栄養素量 エネルギー 219kcal たんぱく質15.6g 脂質14.0g 炭水化物7.1g カリウム464mg 食塩0.8g

薄井由紀子さん 吉成真知子さん



## 1本の松明に思いを込めて — 本市の伝統行事「松明あかし」 —

11月14日、松明あかしが新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、無観客により、1本のみの松明に点火する形で行われました。

「松明をもちたてる会」の皆さんが製作した松明は、例年参加している団体の法被とともに、鎮魂の祈りや伝統行事の継承への思いを込め、晩秋から初冬の夜空を焦がしました。



自然光が差し込むホールでは、子どもたちの元気な声が響いています

## 地域交流の新たなシンボルへ — 稲田公民館リニューアルオープン —

10月26日、稲田公民館が稲田学園北側に新築移転し、新たな地域交流の拠点として歩み出しました。

公民館は生涯学習機能のほかに、災害時も電気が使用できる非常用発電機などの防災機能も備えています。

明るく開放的なホールには、図書コーナーや談話スペースなどを配置し、地域の更なる交流が期待されます。