



## 記憶の継承と地域復興を誓う

— 藤沼湖決壊による慰霊碑の完成除幕式 —

3月11日、滝防災公園で、被災の記憶を風化させず後世に伝えるための慰霊碑の除幕式が行われました。式では、遺族などの関係者が参列し、犠牲者へ黙とうをささげ、再発防止と地域復興への誓いを新たにしました。

終了後「大震災と藤沼湖の記憶をつなぐつどい2021」が行われ、出席者が慰霊碑の献花台に花を手向けました。



## 願いを込めたアクセサリ「結」

— 須賀川高校と南相馬市のガラス工房がコラボ —

須賀川高校の生徒と南相馬市のガラス工房「iriser」が「松明あかし」と「相馬野馬追」をイメージしたアクセサリ「結」を共同で制作しました。

2月20日、flattoで受注販売会を開き、高校生が来店者に「互いの地域を思い合うきっかけ」になることを願って制作したことや、商品の特徴などを説明しました。

## 芭蕉の足跡に思いをさせて

— 「標柱」と「軒行灯」、「芭蕉の足跡」を巡るツアー —

2月27日、奥州街道の宿場町としての面影を残す南部地区を歩いて巡るツアーが行われました。

ツアーでは、昨年11月から芭蕉ゆかりの地などに設置した標柱8基を中心に、風流のはじめ館、結の辻、可伸庵跡など計11カ所を巡りました。

参加者は、芭蕉が感じた風流に触れながら俳句文化と歴史に理解を深めました。詳しい標柱の内容などは、市ホームページをご覧ください。



南部地区の標柱



### 国指定名勝 「須賀川の牡丹園」

市民の皆さんの財産である「須賀川の牡丹園」にお出掛けください。  
**有料開園期間** 4月16日(金)～5月31日(月)  
 ※牡丹の開花状況に応じて変更  
**開園時間** 午前8時30分～午後5時  
 ※見頃は例年4月下旬から5月上旬

### 国指定名勝 「須賀川の牡丹園」

市民の皆さんの財産である「須賀川の牡丹園」にお出掛けください。  
**有料開園期間** 4月16日(金)～5月31日(月)  
 ※牡丹の開花状況に応じて変更  
**開園時間** 午前8時30分～午後5時  
 ※見頃は例年4月下旬から5月上旬

### 国指定名勝 「須賀川の牡丹園」

市民の皆さんの財産である「須賀川の牡丹園」にお出掛けください。  
**有料開園期間** 4月16日(金)～5月31日(月)  
 ※牡丹の開花状況に応じて変更  
**開園時間** 午前8時30分～午後5時  
 ※見頃は例年4月下旬から5月上旬

### 国指定名勝 「須賀川の牡丹園」

市民の皆さんの財産である「須賀川の牡丹園」にお出掛けください。  
**有料開園期間** 4月16日(金)～5月31日(月)  
 ※牡丹の開花状況に応じて変更  
**開園時間** 午前8時30分～午後5時  
 ※見頃は例年4月下旬から5月上旬

### 国指定名勝 「須賀川の牡丹園」

市民の皆さんの財産である「須賀川の牡丹園」にお出掛けください。  
**有料開園期間** 4月16日(金)～5月31日(月)  
 ※牡丹の開花状況に応じて変更  
**開園時間** 午前8時30分～午後5時  
 ※見頃は例年4月下旬から5月上旬

※招待券の絵画は「令和2年度牡丹絵画展」の受賞作品です。

# 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ったきっかけは？  
 グラフィックデザイナーをしていましたが、自分の中で目標などを見つけられずにいる時期がありました。

そんなときに、本当に好きなことをすると良いと助言をいただき、ずっと好きだった絵を描く仕事をしようと決めました。

**Q2** イラストレーターとしてのやりがいは？  
 好きな仕事になると、日常での感じ方が変わり、何をしても勉強になり、モチベーションも上がりました。イメージを形に表して完成させていくことが楽しみで、仕事の依頼をしてくれた方に喜んでいただけるのも嬉しいです。

**Q3** 今後の目標は？  
 私の作品を見てくれる方々に、もっと喜んでいただけるように、より表現に磨きをかけていきたいです。また、心の深い部分に訴えかけるような、様々なジャンルの仕事を手掛けていきたいと思っています。



須賀川市内の保育園からの依頼で絵本も制作しています

File.24

第三中出身で、女子美術大学短期大学部造形学科を卒業後、グラフィックデザイナーを経て、都内でイラストレーターとして独立。色彩豊かな表現で、かわいらしい動物画などの作品制作を中心に活動する佐藤玲奈さんを紹介します。

## イラストレーター 佐藤 玲奈さん

大好きな絵で人の心に喜びを



## 食改さんのおすすめ レシピ

File.21

### 主食・主菜

フライパン一つで簡単クッキング！忙しいときのメニューにどうぞ。

# 三色そばろプレート

1人分 野菜50g



1人分の栄養素 エネルギー 493kcal たんぱく質22.4g 脂質14.1g 炭水化物63.6g カリウム412mg 食塩相当量1.2g

**主な材料(2人分)**  
 ごはん……………300g (いり卵)  
 (鶏そばろ) 卵……………1個  
 鶏ひき肉(粗びき) ……160g 砂糖……………小さじ1/2  
 「みりん……………小さじ2 油……………小さじ1/3  
 ①砂糖……………小さじ2 きゅうり……………1本  
 しょうゆ……………小さじ2 塩……………少量

- きゅうりは薄い輪切りにし、軽く塩を振り、絞る。
- 卵を溶いて砂糖を混ぜる。フライパンに油を熱し、溶いた卵を入れ素早く混ぜていり卵を作り、器に取り出しておく。
- ②のフライパンにひき肉を入れ軽くいため、①を加えて汁気なくなるまでほぐしながらいため、鶏そばろを作る。
- お皿にごはんを盛り、鶏そばろ・いり卵・きゅうりを盛り付ける。

### 栄養のポイント！

忙しいときはワンプレートにして、たんぱく質のとれる肉や卵をごはんに乗せましょう。野菜のおかずやスープを1品添えれば、バランスの良いメニューになります。



新井恵子さん