

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.47

ものづくりで県内最高水準の技を持つ匠をたたえる、令和4年度福島県技能者表彰を受賞し「県の名工」に選ばれた善方恵一さんを紹介します。善方さんは、市内江花で木工所を営みながら「県ものづくりマイスター」としても活躍しています。

Q1 木工製作を始めたきっかけは？

高校生の頃、父が営んでいた木製建具や家具製作などを手掛ける木工所を将来引き継ごうと思ったことがきっかけです。当時の住宅環境では、ふすまや障子などの建具や木製家具の需要が多く、木工所の仕事はとても忙しい状況でした。父の木工所を継ぎ、様々な現場で技術を磨いてきましたが、ここ10年くらいは組子細工にも取り組んでいます。

Q2 組子細工の魅力とは？

材料となるヒノキやスギをミリ単位で製材し「地組」と呼ばれる型に「葉っぱ(葉組)」を組み込んでいく作業は集中力と根気が要る作業ですが、完成した組子細工を眺めると幾何学的な模様の中に木の温かみがあり、光と影が作り出す独特な風情を感じられることが魅力です。

Q3 今後の目標は？

現在、県ものづくりマイスターとして、県が主催する講座などで、子どもたちに組子コースター作りなどを教えています。木工製作の楽しさ、木材の魅力や可能性を伝えることで、後世に技術をつないでいきたいです。



県技能者表彰の表彰状と盾を納める額を組子の技で自ら製作しました



木工技術を若い世代へつなげたい



「魂の叫び ヨロイガー」

— すかがわ特撮塾閉講式 —

1月28日「すかがわ特撮塾」の閉講式が行われ、塾生たちが制作した映像「魂の叫び ヨロイガー」が披露されました。上映後、塾生一人ひとりがこれまでの活動を振り返りながら、特撮塾の感想を発表し、講師の田口清隆監督から卒業証書を授与されました。完成した作品は、3月19日(日)にtetteで一般公開する予定です。

学校給食 人気メニュー

File.7

主食・主菜

ひき肉が塊にならないように、よく炒めながら煮詰めます。にんじんやコーンの追加や、炒り卵を添えた「そぼろ丼」もおすすです。

そぼろごはん



1人分の栄養素量 エネルギー400kcal たんぱく質14.4g 脂質6.1g カルシウム15.6mg 食塩相当量0.9g

主な材料(4人分)

- | | | |
|------------|------|--|
| 米 | 2合 | 砂糖・しょうゆ・各大きじ1 みりん・小さじ1 酒・小さじ2 塩 |
| 大麦(米粒麦) | 30g | |
| 冷凍枝豆(さや付き) | 80g | |
| 鶏ひき肉(粗びき) | 160g | |
| | | |

- 米はといで炊飯器に入れ、2合分の水を入れる。大麦と水(60cc)を加え、通常通り炊飯する。
- 冷凍枝豆は解凍し、さやから出しておく。
- 鍋に鶏ひき肉・④を入れ、火にかけて汁気が無くなるまで炒り煮にする。
- ①のごはんに②・③を入れて混ぜ合わせる。



栄養のポイント!

主食・主菜・副菜・汁(乳製品・果物)をそろえると、栄養バランスが理想に近づきます。そぼろごはんは主食と主菜が一緒にとれます。



感謝の気持ちをみんなに

— 第一小特設マーチングバンド部サックスコンサート —

1月27日、来年度から活動主体が地域に移行する第一小特設マーチングバンド部が、須賀川アリーナでコンサートを行いました。学校として最後となったこのコンサートには、家族のほか、卒業生や地域の人たちも来場しました。全国大会に18回出場した伝統あるマーチングバンド部の堂々とした演奏・演技に大きな拍手が送られました。



心の中の鬼退治!

— 大東こども園・豆まき —

2月3日、大東こども園で豆まきが行われました。園児たちは、先生から豆まきの由来を聞いた後「寝坊鬼」や「ちらかし鬼」など、心の中から追い出したい鬼を発表しました。発表を終えると、教室に突然鬼が登場。最初は驚いていた園児たちでしたが「鬼は外! 福は内!」の元気な掛け声で豆まきをし、鬼を退治していました。