

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.51

夏の夜空を華やかに彩る花火。創業から約150年にわたり、花火の製造・打ち上げを行っている(有)糸井化工の花火師・佐藤梨緒奈さんを紹介しします。

Q1 花火師を目指したきっかけは？

初めはアルバイトとして花火玉を作る工程に携わっていましたが、土浦の全国花火競技大会に行った際、様々な花火を間近で見ると衝撃を受け「自分の作った花火を打ち上げたい」と強く思うようになり、花火師を目指しました。

Q2 花火師としてのやりがいは？

派手なのは一瞬で、繊細で過酷な作業がほとんどです。しかし、その一瞬のために力を注げるのは、見る人を応援できる仕事だと実感しているからです。歓声や笑顔を見ると「花火が人のためになっている」と、うれしくなり、やりがいを感じます。

Q3 今後の目標は？

コロナ禍で花火大会が開催されず、花火のない人生は味気ないと感じていましたが、場所と時間を限定して花火大会を開催したところ、たくさんの方から感謝のメッセージをいただき、逆に自分自身が励まされました。これからも、皆さんの人生を花火で彩って、心に残るような花火を作っていきたいです。



打ち上げにはチームワークが欠かせないと話してくれました

花火玉に思い込めて



花火師 佐藤梨緒奈さん



5月30日・31日、中体連岩瀬支部総合体育大会が牡丹台野球場などを会場に行われ、12種目で中学生たちの熱い戦いが繰り広げられました。

選手たちは、これまで練習してきた成果を発揮するべく、仲間と力を合わせて全力で大会に臨みました。仲間たちや応援に駆け付けた保護者からは、大きな声援と拍手が送られ、選手たちのプレーを後押ししていました。

称える声、奮い立つ心

— 中体連岩瀬支部総合体育大会 —

食改さんのおすすめ レシピ File.44

減塩バランス食でいきいき健康づくり

副菜

さっぱりして夏にぴったりの一品です。ゴーヤが苦手な人は、きゅうりを多くしてみてください。

1人分 野菜110g

鶏ささみとゴーヤのおろしあえ



1人分の栄養素量 エネルギー 74kcal たんぱく質12.9g 脂質0.5g 炭水化物5.1g カルシウム26mg 食塩0.7g

主な材料(2人分)

- 鶏ささみ ……100g
- 塩 ……少々
- 酒 ……小さじ2
- ゴーヤ ……60g
- きゅうり ……1/2本
- 大根 ……120g
- ポン酢 ……小さじ2
- 七味唐辛子 ……お好みで

- 鶏ささみを皿に置き塩と酒をまぶし、ふんわりラップをして電子レンジで2分加熱し、火が通ったらラップをしたまま蒸らす(加熱が足りないときは10秒ずつ増やしていく)。粗熱が取れたら手で細かくほぐす。
- ゴーヤは縦半分に切りスプーンで種とわたを取って、薄切りにし、きゅうりは縦半分に切って斜め薄切りにする。沸騰したお湯でゴーヤ・きゅうりを1分ゆで、ざるにあげて冷ましておく。
- 大根はすりおろして汁気を切る。
- ボウルに①・②・③を入れ、ポン酢を加えてあえる。

栄養のポイント!

ゴーヤの苦み成分は、胃液の分泌を促して食欲を増進させます。鶏ささみと合わせてたんぱく質をプラスすることで、夏バテ解消になります。



一條悦子さん



交通安全の願い響かせ

— 第52回交通安全鼓笛パレード —

5月24日、晴天の中「第52回交通安全鼓笛パレード」を開催し、市内小・義務教育学校の児童662人が参加しました。4年振りの開催となった鼓笛パレードでは、児童たちが交通安全の願いを含め、練習してきた楽曲やパフォーマンスを披露し、観覧していた人たちからは大きな拍手が送られていました。



すかがわ特撮塾第2期、始動

— すかがわ特撮塾 —

6月11日、須賀川特撮アーカイブセンターで、市内の中高生が対象の「すかがわ特撮塾」第2期開講式が行われ、塾生8人が特撮への思いや活動の目標などを発表しました。メイキング映像を見ながらの座学や絵コンテの書き方、ミニチュアでの模擬撮影などを体験した塾生たちは、これから本格的に始まる活動に胸を躍らせているようでした。