

# 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.54

第一小、第一中出身で、昭和音楽大学演奏家コースを卒業した佐久間優さん。現在は、パシフィックフィルハーモニア東京のホルン奏者として活躍しています。



更なる成長を目指して

ホルン奏者  
佐久間 優 さん

Q1 ホルンを始めたきっかけは？

小学5年生の時、須賀川アリーナで行われた福島国体卓球競技の開会セレモニーで、第一小がマーチングを披露するというプロジェクトに参加し、ホルンに任命されたのがきっかけでした。

Q2 ホルンの魅力は？

包み込むような豊かな響きから勇ましい咆哮<sup>ほうこう</sup>など、音色の幅が大きいところです。いろいろな時代の作曲家がホルンを愛し、オーケストラ、室内楽などで重要な役割を与えています。皆さんも知っているあの有名な音楽家・モーツァルトは、ホルン協奏曲を4曲も作りました。

Q3 今後の目標は？

とにかくもっと上手になりたい。オーケストラプレイヤーとして更なる成長を遂げたい。これに尽きます。



佐久間さんの所属するバンド「Brass123」のコンサートが9月10日にtetteで行われ、迫力ある優雅な演奏を披露しました



## 熱気に包まれハネト舞う

— 第37回長沼まつり —

9月9日、4年振りに長沼地域の金町通りを会場に「長沼まつり」が通常開催されました。長沼小・長沼東小の児童や長沼中・須賀川創英館高校の生徒、愛好会の会員の皆さんたちがねぶた・ねぶたとともに練り歩き、威勢の良い「ラッセラー」の掛け声が響き渡りました。

松明太鼓や踊り流しなども披露され、観客からは大きな拍手が送られるなど、熱気あふれる夜となりました。

### 学校給食 人気メニュー

File.8

汁

にんにく・にらが入り、いつものみそ汁とひと味違って人気です。なすは所々皮をむくと食べやすいです。

1人分 野菜56g

## スタミナ豚汁



1人分の栄養素量 エネルギー 103kcal たんぱく質6.0g 脂質4.8g  
カルシウム22mg 食塩相当量1.1g

主な材料(4人分)

豚うす切り肉	36g	おろしにんにく	小さじ1/4
なす	1/2本	油	小さじ1
たまねぎ	100g	かつおぶし	4g
かぼちゃ	72g	みそ	大さじ2
にら	20g	水	520cc
干しいたけ	2g		

- 干しいたけを水で戻す。豚肉は食べやすい大きさ、なすはさいの目切り、たまねぎはくし形切り、かぼちゃはいちょう切り、にらは小口切りにする。
- 鍋に水を入れ、沸騰したらかつおぶしを入れて火を止める。かつおぶしが沈んだらざるでこし、だし汁を取る。
- 鍋に油を熱し、にんにく、豚肉を入れていため、色が変わったら、しいたけ、たまねぎを加えていため。②のだし汁を入れ蓋をして煮る。
- たまねぎが煮えたら、かぼちゃ、なすを入れて火を止め、みそを入れる。
- 最後ににらを入れてひと煮立ちさせる。

栄養のポイント！

かぼちゃや、にらに含まれるビタミンAは、皮膚を健康に保つ働きがあります。野菜の中では、にんじん、かぼちゃ、にらに多く含まれます。



## 防災を「見る」「体験する」「学ぶ」

— 市防災フェア —

9月17日、市役所駐車場などを会場に「市防災フェア」を開催しました。「見る」「体験する」「学ぶ」防災をテーマに、防災VR体験、救命救急・AED講座などが行われたほか、消防署、警察署、陸上自衛隊などの各種ブースが展示されました。普段体験できないポンプ車放水や救命救急などを体験し、日頃の備えの大切さを学びました。



## 華麗な航空ショー

— 福島空港開港30周年記念「空の日」フェスティバル —

9月16日・17日、福島空港で「福島空港開港30周年記念『空の日』フェスティバル」が行われました。16日は、航空自衛隊アクロバット飛行チーム「ブルーインパルス」とエアレースパイロットの室屋義秀<sup>むろやよしひで</sup>さんによる展示飛行が行われ、息の合った隊列の演技や華麗なアクロバティック操縦に大きな歓声が上がりました。