

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.71

将来的に中心市街地で事業を始めようとする人を市が支援するtette内「チャレンジショップ」に出店している須藤ひとみさん。令和6年10月から「N-Room」の営業を始めています。



皆さんの生活に寄り添って

tette内チャレンジショップ
エヌ ルーム
N-Room
す どう
須藤ひとみ さん

Q1 どのようなお店ですか？

七五三などの写真撮影や、スマートフォンでのカメラ講座、アロマクラフト、キットパスという米ぬかを主原料とした水溶性のチョークを使った手形足形アートのワークショップなどを、出張して行っています。

Q2 出張型で行おうと思った理由は？

私自身、子育てをしながら「子どもとの外出の大変さ」を実感しています。依頼先に出向いてサービスを提供することが、子育て世代の人の手助けになると思いました。

Q3 今後の目標は？

活動拠点が自宅からtetteに変わったことで、様々な人が交流する場の大切さを感じています。これからも気軽に立ち寄っていただける場所にしていきたいです。そして、私自身も刺激を受けながら、皆さんの生活に寄り添い「笑顔のひととき」を増やしていきます。



店舗内ではキットパスなどのワークショップも体験できます



特撮に親しむ2日間

— 特撮文化デー —

2月1日・2日、tetteで「特撮文化デー」を開催しました。

1日は「第22回 全国自主怪獣映画選手権 須賀川大会」として、全国のアマチュア監督や、すかがわ特撮塾2期生が制作した自主怪獣映画を上映しました。

2日は「すかがわ大怪獣まつり2025」として、田口清隆監督がセレクトした特撮作品の上映や、田口監督、俳優・高橋健介さんと坂ノ上茜さんのトークショーを行いました。また、特撮体験を家族で楽しめるコーナーなど、特撮に親しむ2日間となりました。

学校給食 人気メニュー

File.11

副菜

ひきないりは、だいこんやにんじんを甘辛いいためた料理で、福島県北部地域の郷土料理として昔から食べられています。

1人分 野菜66g

ひきないり



1人分の栄養素量 エネルギー 78kcal たんぱく質3.5g 脂質4.6g
カルシウム44mg 食塩相当量0.4g

主な材料(4人分)

鶏ひき肉	40g	酒	小さじ1
だいこん	220g	みりん	小さじ1
にんじん	40g	しょうゆ	小さじ2
油揚げ	20g	砂糖	小さじ1
干ししいたけ	4g	ごま油	小さじ1/2
油	小さじ1	白いりごま	小さじ2

- ①だいこん、にんじん、油揚げを千切りにする。干ししいたけは水で戻して薄切りにし、水気を絞る。
- ②フライパンに油を熱し、鶏ひき肉をいため、①を入れ、さっといためる。
- ③②に④を入れ、汁気がなくなるまで煮る。
- ④最後に、ごま油と白いりごまを入れ、いため合わせる。



栄養のポイント！

野菜たっぷりの副菜ですが、甘辛い味付けでごはんが進みます。野菜が苦手な子どもたちも食べやすい一品です。



待望の「あかりのみち」開通

— 須賀川駅東西自由連絡通路開通式 —

1月25日、須賀川駅東西自由連絡通路（愛称：あかりのみち）の開通式が行われ、26日から新駅舎が利用開始しました。

開通式では、駅の東西を結ぶ新たな通路の完成を関係者や地域住民の皆さんとお祝いし、開通式後は記念通行券の配付や、ペンキやチョークで路面を彩るイベントが行われ、多くの人でにぎわいました。



共に支え合う未来に

— 障がい当事者ピア活動 —

2月10日、tetteで「障がい当事者ピア活動～ふくにじミュージックツアー～」が開催されました。障がい者ピアサポーター・ふくとんぼさんからは、注意欠如多動症や双極性障がいの当事者としての体験談や、これまでの活動について話がありました。また、シンガーソングライター・つじむらゆみさんとギタリスト・佐藤正彦さんが歌と演奏を披露し、会場は優しい音楽に包まれました。