



培った力を、次の経験へ

— すかがわ特撮塾閉講式 —

3月15日「すかがわ特撮塾(3期生)」の閉講式が行われ、塾長の田口清隆監督から塾生一人ひとりに、卒業証書が授与されました。

午後には、塾生たちが制作した特撮短編映画「フェザーロン 須賀川と古の唄」の上映と、田口監督をはじめとした講師陣や塾生、関係者のトークショーが行われ、多くの人が特撮文化の魅力を感じていました。

忘れない。後世に伝え続ける

— 大震災と藤沼湖の記憶をつなぐつどい —

3月9日、東日本大震災から14年を前に、滝防災公園で、震災の記憶を継承し犠牲者を悼む「大震災と藤沼湖の記憶をつなぐつどい」が行われました。

青空の下、公園内に建立された慰霊碑の前に集まった参加者は、犠牲者へ哀悼の意を込めて1分間の黙とうをささげました。参列した遺族や関係者ら約120人は、静かに手を合わせながら、献花台に一人ひとりが花を手向けました。



国指定名勝 「須賀川の牡丹園」 市民の皆さんの宝である「須賀川の牡丹園」にお出掛けください。 有料開園期間 4月18日(金)～5月31日(土) ※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 本券を転売することはできません。	国指定名勝 「須賀川の牡丹園」 市民の皆さんの宝である「須賀川の牡丹園」にお出掛けください。 有料開園期間 4月18日(金)～5月31日(土) ※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 本券を転売することはできません。	国指定名勝 「須賀川の牡丹園」 市民の皆さんの宝である「須賀川の牡丹園」にお出掛けください。 有料開園期間 4月18日(金)～5月31日(土) ※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 本券を転売することはできません。	国指定名勝 「須賀川の牡丹園」 市民の皆さんの宝である「須賀川の牡丹園」にお出掛けください。 有料開園期間 4月18日(金)～5月31日(土) ※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 本券を転売することはできません。	国指定名勝 「須賀川の牡丹園」 市民の皆さんの宝である「須賀川の牡丹園」にお出掛けください。 有料開園期間 4月18日(金)～5月31日(土) ※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 本券を転売することはできません。
--	--	--	--	--

※招待券の絵画は「令和6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



原型師・怪獣造形作家
酒井ゆうじさん

怪獣を見た衝撃を、自分の手で形に

File.72

本市出身で、日本を代表する原型師・怪獣造形作家の酒井ゆうじさんを紹介します。円谷英二ミュージアムに設置している怪獣とゴジラスーツを監修しており、昨年には県技能者表彰で「県の名工」に選ばれた、世界が認める怪獣造形の第一人者です。

Q1 怪獣造形を始めたきっかけは？

幼少期に市内の映画館でゴジラ映画を見た際に、雷に打たれたような衝撃を受け、スクリーン内の怪獣たちのとりこになりました。その後は、新しいゴジラ映画が放映されるたび、楽しみに映画館へ足を運びました。

美術大学卒業後、新宿でゴジラ映画のリバイバル上映があり、その時にゴジラへの思いがより高まりました。須賀川に戻ってきてから造ったゴジラフィギュアが、立体造形コンテスト「第2回海洋堂アートプラ大賞」でグランプリを受賞したことで、造形作家として仕事を始めました。

Q2 今後の目標は？

子どもの頃は、スクリーン内のゴジラや怪獣とそっくりな物が欲しいと思っていました。その時の強い思いが今の仕事の原点なのかなと思います。

今までもこれからも、自分のやりたいことや造りたい衝動に従って、応援してくれるファンのためにも、ゴジラや怪獣たちに関わる仕事や造形を続けたいです。



© TOHO CO., LTD.

食改さんの
おすすめ
レシピ File.57

主菜

春キャベツは柔らかいので、いため過ぎないようにしましょう。

1人分 野菜75g

鮭のホイコーロー風



1人分の栄養素 エネルギー 198kcal たんぱく質19.4g
脂質9.6g 炭水化物8.2g カルシウム40mg 食塩相当量1.2g

主な材料(2人分)

生鮭	2切れ	みそ	小さじ1
酒	小さじ2	酒	大さじ1/2
かたくり粉	適量	①しょうゆ	小さじ1
キャベツ	100g	豆板醤	少々
ピーマン	50g	おろしにんにく	少々
油	小さじ1		

- ① 鮭は4等分にそぎ切りにし、酒をまぶしてしばらく置き、水気を拭いてかたくり粉を薄くまぶす。キャベツはざく切りにし、ピーマンは乱切りにする。①を合わせて混ぜておく。
- ② フライパンに油を熱し、①の鮭を入れて両面を焼き、中まで火が通ったら、取り出しておく。
- ③ ②のフライパンに、キャベツ・ピーマンを入れてさっといため、鮭を戻していため合わせ、④を入れ、味を絡める。



佐藤真由美さん

栄養のポイント！

ピーマンなどに含まれるカロテンは、油との相性が良いため、油でいためると吸収率も高まり、かさも減るのでたくさん食べられます。