

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



寄席芸人として磨き上げた古典落語

落語家 真打ち
たまやちろうせい
玉屋柳勢さん

File.73

落語家の玉屋柳勢さんをご紹介します。柳亭市馬師匠に入門し、令和2年に真打ちに昇進。令和6年9月に本市へ移住し、東京での寄席だけでなく、県内外で落語会などの活動をしています。tetteで気軽に落語を観賞できる「ヒルラクゴ」も行っています。

Q1 落語家の魅力は？

福島県出身の噺家には、売れっ子の三遊亭兼好さんをはじめ、私の所属する落語協会に、二ツ目の林家彦三さんと柳家小ふねさん、落語芸術協会に、須賀川市出身の桂幸丸師匠と桂翔丸さんがいます。ぜひ、それぞれの色や、違いを楽しんでみてください。

Q2 どのように仕事に向き合っていますか？

よく、噺家にとって「お稽古が仕事、高座は集金」と言われます。それほど、日々の稽古が何よりも大事です。基礎練習は当然ですが、様々な芸を観るのも大事な仕事です。日々の全てが芸につながっています。

Q3 今後の目標は？

噺家は、前座修業を終え、二ツ目を経て真打ちとなり、初めてプロとして活動ができます。噺家たるもの、寄席で活躍できてこそ一人前です。タレント落語家でなく、落語に真摯に向き合う寄席芸人を目指します。



古典落語の伝統と楽しさを伝え続けます



市長室へようこそ！

— こども市長室 —

4月2日、市内の小・中学生とその保護者を対象に「こども市長室」を初めて行い、14組35人が参加しました。

市長室で市長と名刺交換をした後「元気な須賀川市をつくるためには」をテーマにワークショップを行い、須賀川市を思う多くの意見が挙がりました。そのほか、市長自ら議場を案内しました。参加した子どもたちは、普段見ることのできない市長室の見学や、市役所の仕事を知る機会となりました。

健康 おすすめ レシピ

File.4

主菜

ちりめんじゃこを使ったカルシウムたっぷりメニューです。簡単で朝食にもおすすめです！

1人分 野菜100g

じゃことうれん草の卵いため



(骨粗しょう症予防料理教室の調理実習料理)
1人分の栄養素 エネルギー 157kcal たんぱく質 14.4g
脂質 10.0g 炭水化物 4.2g カルシウム 282mg 食塩相当量 1.0g

主な材料(2人分)

卵	2個	油	小さじ2
ちりめんじゃこ	20g	しょうゆ	小さじ1
ほうれん草	120g	こしょう	少量
トマト	80g		

- ①卵は割りほぐしておく。ちりめんじゃこは、熱湯を回し掛けて塩抜きする。トマトは一口大に切る。ほうれん草はゆでて水にさらし、水気を絞って2〜3cm長さに切る。
- ②フライパンに油を熱し、卵を入れて大きくかき混ぜながらいため、器にとっておく。
- ③②のフライパンに、ちりめんじゃこ、ほうれん草、トマトを入れ軽くいため、しょうゆを加えていため合わせる。卵を戻し、こしょうで味を調える。

栄養のポイント！

カルシウムは骨の材料となり、骨を丈夫にするため、骨粗しょう症予防には欠かせません。この一品で、成人の一日に必要なカルシウムの約1/3がとれます。

お知らせ

骨粗しょう症予防料理教室6月開始コースの参加者を募集します。希望する人は、健康づくり課☎(88)8123にご連絡ください。



仲間たちと楽しく歩いて健康に

— 第18回ウォークinすかがわ～桜～ —

4月12日「第18回ウォークinすかがわ～桜～」が開催され、市内外から346人が参加しました。円谷幸吉メモリアルアリーナをスタート・ゴールに、ゆったりコース(約4km)とはつらつコース(約8km)に分かれて市内を歩きました。

参加者の皆さんは、釈迦堂川や市内の桜を鑑賞しながら家族や仲間との会話を楽しみ、軽快に歩いていました。



ホールを狙って、ワンショット！

— 市長杯マレットゴルフ虹の台大会 —

4月19日、虹の台マレットゴルフ場で「第21回市長杯マレットゴルフ虹の台大会」が行われました。大会には49人のマレットゴルフ愛好者が出場し、日差しが強く夏のような暑さの中、熱い戦いが繰り広げられました。

参加者たちは、起伏の激しい難コースにも負けず、元気にプレーし、交流を深めていました。