

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.37

第一中出身で、国立音楽大学を首席で卒業。日本最古の歴史を誇るオーケストラ「東京フィルハーモニー交響楽団」で、トランペット首席奏者を務める川田修一さんを紹介합니다。



最高の演奏を求めて

トランペット奏者
かわた 川田修一さん

Q1 トランペットを始めたきっかけは？

小学3年生の頃、特設マーチングバンド部に参加しました。打楽器を希望していたのですが、体が小さいという理由でトランペットになったのがきっかけです。

Q2 活躍を続けてきた原動力は？

トランペット、音楽が好きだということに尽きます。好きでいられたのは、オーケストラの魅力を教えてくれた先生や、志の高い友人たちなど、自分の中の知的欲求を促してくれる出会いに恵まれたことが大きいと思います。

Q3 今後の目標は？

オーケストラの音を決める、リードするといったトランペットの役割にやりがいを感じています。プロとして、その場その場で求められることを提供できるよう、これからも日々自分を高めていきたいです。



表現の幅が広いことがトランペットの魅力だと話してくれました



空泳ぐ鯉と春の陽気を歩く

— 第15回ウォークinすかがわ～桜～ —

4月9日、市内から197人が参加し「第15回ウォークinすかがわ～桜～」が、市スポーツ振興協会の主催で開催されました。須賀川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。

この日は天候にも恵まれ、青空を鯉のぼりが泳ぐ中、参加した皆さんは、春の陽気を感じながら軽快な足取りで、須賀川の春を満喫しました。

食改さんのおすすめレシピ

File.32

免疫力を低下させないバランス食！

汁

トマトとかつおだしのうま味を感じるスープです。だしパックはまとめて作り置きしておく便利です。

1人分 野菜56g

和風トマトスープ

主な材料(2人分)

かつおぶし	2g	卵	1/2個
トマト	60g	水	300cc
たまねぎ	40g	塩	1.5g
かいわれ大根	12g	こしょう	少々

- ① かつおぶしを、だしパックに入れておく。
- ② 鍋に分量の水を入れ、沸騰したら①を入れ1分程度煮て火を止め、3分後に取り出す。
- ③ トマトはひと口大に切り、たまねぎは薄切り、かいわれ大根は3等分の長さに切る。
- ④ ②の鍋にトマト・たまねぎを入れ、沸騰したら塩・こしょうを入れ、溶き卵を加える。最後にかいわれ大根を入れる。

栄養のポイント！

かつおぶしや野菜、昆布、しいたけなどでだしを取ると、うま味とコクのおいしさを食塩量を減らすことができます(食塩摂取目標量:男性7.5g未満、女性6.5g未満)。



佐藤良子さん

1人分の栄養素量 エネルギー 35kcal たんぱく質2.8g
脂質1.4g 炭水化物3.4g カリウム126mg 食塩0.8g



現場スタッフが語る特撮の魅力

— トークイベント「特撮映像制作の現場から」 —

3月27日、須賀川特撮アーカイブセンターでトークイベント「特撮映像制作の現場から」が、特撮研究所監督助手の高柳優一さんと俳優・スーツアクターの草野伸介さんをゲストに、アニメ特撮アーカイブ機構事務局長の三好寛さんの進行で開催されました。現場スタッフが語る貴重な話に、参加した皆さんは聴き入っていました。



ご入学おめでとうございます！

— 小・中・義務教育学校入学式 —

4月6日、市内の小・中・義務教育学校で入学式が行われ、小学生と義務教育学校前期課程676人、中学生651人が入学しました。

西袋二小では、体にはまだ少し大きいランドセルを背負い、黄色い帽子をかぶった新入生と保護者の姿が見られ、新しく始まる学校生活に期待を膨らませているようでした。