

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.41
平成13年の「うつくしま未来博」を機に昔話に出会い、平成17年に「すかがわ昔話の会」を結成して活動を続ける安田きよ子さん。優しく温かい語りで聴く人を癒やし、地元の文化を伝え続けています。



Q1 昔語りを始めたきっかけは？
初めて昔話を語ったのは、平成13年に開催された「うつくしま未来博」の「からくり民話茶屋」です。そこで、たくさんさんの昔話が須賀川に伝えられていることを知り、これらの昔話を多くの人たちに知ってもらい後世に伝えたいと思いました。

Q2 どのような活動をしていますか？
風流のはじめ館で奇数月に開催している「風流の民話館」のほか、ウルトラFMでの放送や老人クラブ・学校・幼稚園・公民館講座・企業などの依頼を受け、季節やその地域ならではの昔話を語っています。

Q3 今後の目標は？
昔話は生き方や知恵などが込められた深い愛と祈りのことばです。須賀川の埋もれている昔話を、方言と共に大切な文化として一つでも多く後世に伝えるために、音声で残す活動を続けていきたいです。



身振りを交えた表情豊かな語りに子どもたちも聴き入ります



オリジナル怪獣が吠える

— すかがわ特撮塾(第3回) —

8月5日～7日、須賀川特撮アーカイブセンターとながめまらラボで「すかがわ特撮塾」が行われ、市役所のミニチュアやオリジナル怪獣「ヨロイガー」の制作と撮影を行いました。

塾生たちは、講師の田口清隆監督から、ミニチュアを並べる際のコツや映像をよりリアルに見せるための技術などの解説を受け、試行錯誤しながら撮影に挑戦しました。特撮塾では、令和5年1月の完成を目指し、映像制作を進めています。

学校給食 人気メニュー

File.6

副菜

さきいかが良い味を出すので、調味料は控えめに！
よくかんで食べてください。

1人分 野菜50g

かみかみ和え



1人分の栄養素量 エネルギー 51kcal たんぱく質4.4g 脂質2.1g
炭水化物4.6g カルシウム23mg 食塩相当量0.8g

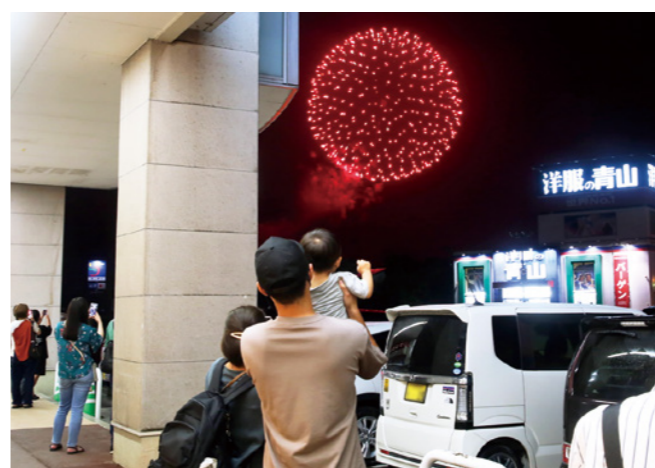
主な材料(2人分)
ソフトさきいか …… 12g <調味液>
ハム …… 1枚 白いりごま …… 少量
にんじん …… 10g ごま油・砂糖・しょうゆ・酢
きゅうり …… 30g …… 各小さじ1/2
キャベツ …… 60g

- ① さきいかは食べやすい長さに切って、細く裂いておく。ハムとにんじんは千切り、きゅうりは輪切り、キャベツは1cm幅に切る。
- ② 鍋にたっぷりの水を入れ、にんじんを加え沸騰させ、きゅうり、キャベツを入れてすぐにざるに取り、冷やして水気を軽く絞る。
- ③ ボウルに調味液を合わせ、①②を入れて和える。



栄養のポイント！

「かむこと」は、肥満予防、むし歯予防や、消化・吸収を良くします。食事には、かむ回数が多い食品を取り入れましょう。



花咲く雨空が照らす笑顔

— 届けスマイル！元気になる花火 —

8月20日、市民の皆さんに笑顔と元気を届けるため、約3,000発の「届けスマイル！元気になる花火」が、市内3カ所で同時に打ち上げられました。

当日は、あいにくの雨模様でしたが、色鮮やかな花火が須賀川の夜空を彩りました。市民の皆さんは、ほほえみを浮かべながら、夜空に広がる花火を見上げていました。



未来のすかがわの農業を考える

— みらいの農業フェア —

8月6日、tetteで「みらいの農業フェア」が開催され、就農相談、6次化商品の紹介、先進的な農業の取り組みの意見交換などを行うシンポジウムなどが開催されました。

ひょう書を受けた果実などの販売ブースもあり、須賀川産のモモやキュウリなどを購入した皆さんからは、笑顔があふれていました。