

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.42

本市の伝統行事である「松明あかし」を継承し続けている「松明をもちたてる会」会長の佐藤貴紀さんを紹介いたします。20年以上、市の伝統を多くの人に伝えています。



伝統の火祭りを継承する

松明をもちたてる会 会長
佐藤貴紀 さん

Q1 「松明をもちたてる会」に入会したきっかけは？

きっかけは、高校時代に学校の松明製作でお世話になったことです。それから毎年、松明製作の手伝いをしていくうちに楽しいと思うようになり、入会しました。

Q2 どのような活動をしていますか？

松明あかしの主役である「大松明」「姫松明」の製作はもちろん、祭り当日の松明運搬や松明建ての運営、松明への点火を行います。特に、人力での松明建てには力が入り、松明が建ったときは心が震えます。

Q3 松明あかしへの思いを聞かせてください。

新型コロナウイルス感染症の影響で、この2年間は松明1本だけの開催となり、山の上はとて静かでした。再びコロナ禍前の勇壮で迫力ある松明あかしを開催し、これからも須賀川の伝統を継承していきたいです。



長さ10m、重さ3tにもなる巨大な大松明は全て手作りです



9月10日、長沼総合運動公園で、3年ぶりの「長沼まつり」が開催されました。

3年ぶりにハネト舞う

— 第36回長沼まつり —

地元小・中学校や須賀川創英館高校、私たちのねぶた愛好会の皆さんは、自分たちで制作したねぶた・ねぶたとともに、「ラッセラー」の威勢の良い掛け声で会場を練り歩きました。

松明太鼓や踊り流しなども披露され、観覧客からは大きな拍手が送られるなど、熱気あふれる夜となりました。

免疫力を低下させないバランス食！

食改さんのおすすめ
レシピ File.36

主菜

しょうがと黒こしょうが味のアクセントになり、薄味でもおいしく食べられます。

1人分 野菜80g

鶏肉の黒こしょう焼き

主な材料(2人分)

鶏もも肉……………160g	油……………小さじ1
塩……………1.2g	<付け合わせ>
酒……………小さじ2	ピーマン……………1個
しょうが……………8g	かぼちゃ……………100g
粗挽き黒こしょう……………1g	ミニトマト……………4個

- 鶏肉は塩と酒を振って10分おく。しょうがをみじん切りにし、こしょうとともに鶏肉にまぶす。
- ①を油をひいたフライパンで皮目を下にして焼く。焼き色がついたら裏返し、蓋をして蒸し焼きにする。中まで火が通ったら取り出しておく。
- ピーマンは種を取って乱切りにし、かぼちゃは電子レンジで少し柔らかくして5mmの厚さに切る。ピーマンとかぼちゃを②のフライパンで焼く。
- 鶏肉を食べやすい大きさに切って盛り付け、③とミニトマトを添える。

栄養のポイント！

鶏肉はビタミンAが多く、皮膚・粘膜を正常に保つ働きがあります。かぼちゃやピーマンに含まれるビタミンCは熱に弱いので、加熱時間を短くしましょう！



大河原三十代さん

1人分の栄養素量 エネルギー 225kcal たんぱく質14.7g
脂質13.6g 炭水化物13.1g カリウム552mg 食塩0.8g



皆さんに愛されて開港30周年

— 2022福島空港「空の日」フェスティバル —

9月17日、福島空港で「空の日」フェスティバルが開催され、家族連れなど多くの人でにぎわいました。

訪れた皆さんは、各ステージショーや空港の裏側を見学できるツアーなどを楽しんだり、小型機の搭乗体験でパイロット気分ですごし、記念撮影したりと、思い思いにイベントを満喫していました。



スタジオジブリ誕生に迫る

— 「アニメージュとジブリ展」ふくしま須賀川展 —

9月17日、文化センターで「アニメージュとジブリ展『一冊の雑誌からジブリは始まった』ふくしま須賀川展」が開幕しました。この展覧会には、雑誌「アニメージュ」の誌面やアニメのセル画、ジオラマなど約200点が展示され、訪れた人たちは、ジブリ作品などに関連する貴重な資料を前に、アニメの世界に浸っていました。