

Good Choice

グッドチョイス

まちの話題をお寄せください。

総務部広報統計係 ☎75-2116 / ㊟75-2110

▼中央公民館視聴覚室で行われた開講式



多
久
市
の
旬
の
特
産
物
を
全
国
へ

人
気
の
『
青
し
ま
う
り
漬
』
販
売
中

J Aさが多久農産物直売所『たくさん館』で7月1日、多久市特産『青しまうり漬』の発売開始式があり、生産者やJ Aなど関係者約40人が参加しました。

青しまうり漬は、市内の生産者を中心に栽培したウリをJ Aが集荷・製造した酒粕漬。全工程が手作業で仕上げ、食品添加物を一切使わない自然の味とカリッとした歯ごたえが特徴で、この時期を待ちわびる人がいるほど、全国に根強いファンを持ちます。

横尾市長は「今は、本物志向の食生活・食育の時代なので、素材の良さや賞味後の粕で浅漬けを楽しめることを広く知っていただけるよう市も応援したい」と話し、同じ“アオシマ”つながりの縁で念願の東京湾岸署に昨年、うり漬を送り、PRしたことも報告しました。

市内では、同館（専用電話74-3756）と多久市物産館「朋来庵」（電話74-2502）で販売されています。



▲初めて発売開始式があった『たくさん館』で、さらなる人気の高まりを願う関係者

食育の推進、健康づくりの担い手として期待

多久市健康づくり栄養教室開講

7月15日、市中央公民館で今年度の『多久市健康づくり栄養教室（いきいきセミナー）』の開講式がありました。

この教室は、食生活を通じた健康づくりのボランティア活動を行うヘルスメイト（食生活改善推進員）の養成講座で、今年度の受講生26人と関係者ら40人が参加。初回として、その役割や意義、1年間のスケジュールを確認し、調理実習なども行いました。

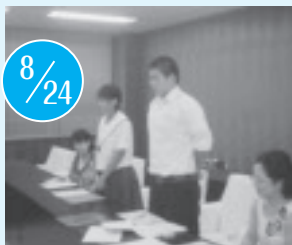
冒頭、横尾市長は「教室を通じて健康の重要性や健康を高めていく意味の食育を各方面から学び、家族、身内や地域に広げ、みんなを元気にしてください」と激励。

3月までのカリキュラムは、管理栄養士や保健師などが、食や健康に関するあらゆる基礎知識と調理を指導し、運動、施設見学なども実施。受講生は、次年度からの食育の推進、健康づくりの担い手として活躍が期待されます。

高木さんと笹川君が オーストラリアへ短期留学

7/26

8/24



ボブ・ホークスカラシップ財団が招待するオーストラリア研修に、東部中3年の高木遥香さんと中央中2年の笹川滉一君が参加することになりました。約1か月間、シドニーに滞在し、ホストファミリーと交流しながら、学校で他国の研修生と英語を学びます。高木さんは「大きな人間になって帰って来たい」、笹川君は「日本の文化を伝え、現地の文化を学び、色んな考えを身につけたい」と、決意を表し、留学先での生活に期待を膨らませていました。

作品展示をどうぞ！ —物産館ギャラリー—

7/13

7/20



多久市物産館『朋来庵』のギャラリーで、市内にある工房「薫」、「田中丸染物工房」、工房「寒鶯窯」、工房「美しい窯」と「七宝焼」の内田さんの創作作品が一堂に集まった『時を越え、丹邱の里 五人展』が、好評開催されました。ギャラリーでは、郷土の工芸品をはじめ、同好会やサークル、趣味など作品展示の場として開放しており、利用者の募集をしています。同物産館☎74-2502にお問い合わせください。