



100歳おめでとうございます

4月に100歳を迎えた2人に、市長からお祝い状とお祝い金が贈られました。



なか むら
中村 トミ子さん
(大正13年4月11日生)



むら かみ
村上 マサ子さん
(大正13年4月18日生)

第12回合志市内中小企業等新入社員 合同研修会を開催しました

4月11日、市役所で、市と商工会が新入社員合同研修会を開催しました。市内中小企業の新入社員や市役所の新規採用職員、合わせて40人が地域経済の現状やビジネスマナーを学びました。受講した人からは「これからは物事をさまざまな視点で見るようにして、業務に取り組んでいきたい」といった声がありました。



これから新社会人としてがんばります。

途上国のこどもたちに理学療法を JICA派遣隊員が表敬訪問

4月11日、JICA（独立行政法人国際協力機構）の海外協力隊として南太平洋のサモアに派遣される、本市在住の松下尚樹さんが、荒木市長を表敬訪問しました。

松下さんは理学療法士で、途上国のこどもたちやその家族の役に立ちたいと、海外協力隊に応募しました。派遣期間は6月2日から2年間で、現地で理学療法の実施や、知識・技術を教える予定です。



「現地で合志市の特産品のPRもしたい」と話す松下さん(右)

クリエイター塾の卒業生が 日本たばこ産業(JT)のPR動画を制作しました

3月13日、日本たばこ産業(株)西日本原料本部で国産葉たばこ魅力訴求動画の映像上映会を行ないました。市では“市民クリエイター”の育成を目的に、映像制作技術を学ぶ『合志市クリエイター塾』を開催しています。地域の魅力を“サイコウ”（再考・再興・最高）する場にしたいとの思いで、昨年『地元サイコウ映像祭』を開催しました。協賛してくれたJTの皆さんに感謝を伝えるためPR動画を約一年かけ制作しました。映像制作は、塾の卒業生で、現在はNPO法人

ゴーアップシーで活動する永目佐智子さんと横山聡子さんが行ないました。永目さんは「葉たばこに関わる“人と想い”をメインに制作しました。視聴後にホックリして、葉たばこ生産について何か発見をしてもらえたら嬉しいです」と撮影を振り返りました。横山さんは「たばこを吸わない人にも楽しんでもらえるような内容を心がけたので、ぜひ多くの人に観てもらい、生産者の皆さんの人柄や、仕事への熱意を知ってもらいたいです」と話しました。



左から、西日本原料本部加藤宏明原料部長(当時)、永目さん



JT・市の関係者と制作者

文化財として貴重な発見も 神仏像を調査

3月14日、市内のお堂や神社で県立美術館などの学芸員5人が、安置された神仏像を調査しました。市内には社寺(跡)が100カ所以上あり、まつられた神仏の調査を進めています。神仏像のほこりを文化財保護委員が掃除し、一体ずつ大きさなどを調べて写真を撮影し、調査を作成しました。仏像に書かれた文字から仏師の名前や年代が判明する重要な発見もあり、成果が上がっています。



調査風景

ペットボトルの 水平リサイクルに関する協定



▲詳しくはこちら

4月3日、クリーンの森合志でサントリーグループと本市が『ペットボトルの水平リサイクルに関する協定』を締結しました。市が回収した使用済みペットボトルを原料に再生し、新たなペットボトルに再生する水平リサイクル“ボトルtoボトル”事業が始まります。使用済みペットボトルが、サントリーグループ製品の容器としてリサイクルされます。



左からサントリー(株)迫田伸一郎九州熊本工場長、荒木市長、サントリー HD(株)藤原正明本部長

食生活改善推進員さんの健康食レシピ

カボチャと玉ネギの炒め煮

カボチャのビタミンAは油と一緒に摂取することで吸収率が上がります。

材料(4人分)
カボチャ……………200g
玉ネギ……………80g
ベーコン……………40g
オリーブオイル・大さじ1/2
酒……………大さじ2
塩……………少々
こしょう……………少々

作り方
①カボチャは3cm幅に切り、さらに5～6mmの厚さの薄切りにする。玉ネギは薄切り、ベーコンは5mm幅に切る。
②フライパンにオリーブオイルを入れて玉ネギを加えて火にかけ、しんなりしたらベーコンとカボチャを加えて炒める。
③カボチャに油が回ったら酒をふり、蓋をして弱火で40秒ほど蒸し煮にする。カボチャの色が変わったら蓋をとり、中火で焦がさないようにフライパンをゆすりながら水気を飛ばし、塩、こしょうで味を整える。

栄養価(1人当たり) エネルギー…115kcal たんぱく質…2.4g 塩分…0.5g

21 広報 こうし 2024.6

広報 こうし 2024.6 20