



市民のひろば

100歳おめでとう ございます

1・2月に100歳を迎えた4人に、市長からお祝い状とお祝い金が贈られました。



榎 マサ子さん
(大正14年1月26日生まれ)



笹島 敬子さん
(大正14年2月7日生まれ)



鳴石 一さん
(大正14年2月10日生まれ)



緒田 加津美さん
(大正14年2月13日生まれ)

新日本ステンレス工業株式会社が 合志事業所に工場を増設

1月14日、市役所で新日本ステンレス工業株式会社(本社 熊本市)と、工場増設に向けた立地協定の締結を行いました。

セミコンテクノパーク内にある合志事業所に3号棟を増設し、工場では主に半導体製造装置用の部品製造を行ない、無人化やAIの活用にも取り組みます。投資額は8億円で、10人の新規雇用を予定しています。



左から荒木市長、池上正純社長、上田哲也県商工労働部長

市企業等連絡協議会が 交通安全啓発の看板を寄贈

2月28日、市役所で市企業等連絡協議会(吉弘哲郎会長(株)吉弘鋼材)が、こどもたちの登下校の交通事故防止を目的に、飛び出し注意を喚起する看板(22台)を寄贈しました。吉弘会長は「今後もこどもたちの安全に寄与したい」と挨拶がありました。この看板は、児童生徒の登下校における交通事故防止と安全安心な環境づくりに活用するため、通学路付近に設置されます。



贈呈式の様子

食生活改善推進員さんの

健康食レシピ

鮭のレモン包み蒸し

蒸し料理でヘルシーに、野菜もしっかりとれる主菜です。蒸し器は電子レンジ(600Wで3分程)へ、生鮭は塩鮭(Aの塩は入れない)へ変更して簡単に調理することもできます。

材料(2人分)

- 生鮭 …… 2切れ(160g)
- マイタケ …… 50g
- ブロッコリー …… 60g
- ミニトマト …… 6個
- レモン …… 1/2個
- 酒 …… 大さじ1
- すりおろしにんにく …… 小さじ1
- 塩 …… 小さじ1/3

作り方

- ①マイタケは食べやすい大きさにほぐす。ミニトマトは半分に切る。レモンは2枚薄切りにし、残りは果汁を搾ってAと合わせる。
- ②耐熱皿にクッキングシートを用意し、生鮭とマイタケ、ブロッコリー、ミニトマト、スライスレモンをそれぞれ盛り付ける。

- ③Aを等分に分けて、クッキングシートで包んで両端をひねる。
- ④蒸し器で10分蒸す。

栄養価(1人当り) エネルギー…142kcal
たんぱく質…20.6g 塩分…1.2g



合志小学校 創立150周年



前身である、旧豊岡小学校と旧竹迫小学校、旧栄小学校の創立から150年となった合志小学校。1月19日、創立150周年の記念式典が開催されました(写真①)。式典では、校区内に伝わる『合志町高千穂神楽』(写真②)や、『竹迫観音祭』のお囃子の披露が花を添えました(写真③)。

また、卒業生で、株式会社ヨネザワ代表取締役会長・米澤房朝さんが、『夢は必ず実現する』と題して記念講演をしました(写真④)。

地域おこし協力隊任期満了の挨拶



野田 和樹さん

これまでカメラマン・デザイナーとしての経験を生かし、皆さんに楽しんでもらえるようなワークショップや、農業公園でのフォトウォークなど、さまざまな体験の場を提供してきました。また、合志市クリエイター塾生やOBの皆さんと市民祭りにブース出店するなど、地域を盛り上げる活動にも携わってきました。この活動を通して、新たな趣味やスキルを身につけ、豊かな生活を送るきっかけとなった人がいたら嬉しいです。今後は、引き続きルーロ合志を拠点とし、クリエイター塾との連携を深めながら本市をクリエイティブな視点からさらに盛り上げていきたいと思っています。ありがとうございました。



安在 渉さん

合志マンガミュージアムを中心にマンガワークショップの企画・発案や講師を担当してきました。マンガミュージアムが単にマンガが読めるだけの場所というイメージを払拭できるように始めたマンガワークショップイベントですが、参加人数も徐々に増え、市内の小学校からも声を掛けてもらえるようになりました。この活動を通して、参加者の皆さんとの会話から気づくことも多く、自分自身も成長することができました。今後も、今まで以上にマンガワークショップなどのイベントの発展を行ない、よりパワーアップしたイベント企画ができるよう頑張りたいと思います。ありがとうございました。

