

新たな地域おこし協力隊員を委嘱

匠瑳の魅力を発信

シティプロモーション分野の地域おこし協力隊員として、宮田昭彦さんが委嘱されました。4月1日に行われた委嘱式では、宮田さんへ宮内市長が委嘱書を手渡し、「地域資源を活用した酒類製造の豊富な経験を生かして、市の認知度向上に貢献いただきたい」と激励しました。

宮田さんは、市の魅力発信や地域資源の発掘と活用、地域イベントの企画と実施、移住・定住支援など、市のプロモーション活動を行っていきます。

新隊員インタビュー

—なぜ匠瑳市で地域おこし協力隊員に

東京都・墨田区で酒類製造を始めて12年経ち、都会でのモノづくりを続けてきましたが、周りに畑や自然がある場所への憧れ、循環型のモノづくりをしてみたいという気持ちから応募をして、匠瑳市とのご縁をいただきました。

—今後どのような活動をしていくのか

まずは酒類製造に生かせる地域の魅力的な素材を探し、地域資源を生かした酒類製造をしていきます。匠瑳市を知ってもらい魅力が伝わる酒類の製造を目指し、墨田区の

活力あふまち



宮田昭彦さん

大学卒業後、光学機器メーカー勤務を経て、東京都・墨田区でクラフトビールの製造を始める。クラフトビールに加え、シードル（リンゴの醸造酒）やラキヤ（果物の発酵蒸留酒）など、さまざまな酒類を製造。趣味はけん玉。

実店舗やイベント出店などでPRしていきます。少しでも多くの人に匠瑳市を知ってもらい、魅力を伝え、来ていただけるような活動をしていきたいです。

—市民の皆さんに向けたメッセージ

至らない点も多いと思いますが、地域の皆さんに色々教えてもらいながら、少しずつお役に立てる活動に取り組んでいきたいです。どうぞよろしくお願いいたします。

みんなみて!みて!!

アートギャラリー



吹き流し切って貼るのが難しかったけど頑張ったよ。赤い鯉のぼりは画用紙を組み合わせて編んだんだ。きれいにできたよ。



八日市場保育所
江波戸さくらちゃん



金太郎の持っている葉っぱは、お外で探した葉っぱの模様を写して描いたんだ。折り紙で作ったアヤメの花もうまく折れたよ。

豊栄保育所
片岡 蓮くん



切り紙で作ったうろこ、格好いいでしょ。切るのがだんだんじょうずになったんだ。折り紙で作った風車もお気に入りだよ。

栄保育園
岡本彩功くん



みんなで筋トレ、続けて元気！



百歳体操!

百歳体操に取り組む団体を紹介。
皆さんもチャレンジしてみましょう。

Vol.32 扇友会

市で百歳体操の取り組みを始めた当初から活動
をしています。新型コロナウイルス感染症の流行
で活動を休止した期間もありましたが、令和5年
10月から活動を再開。現在は少人数ながら、毎
週水曜日の13時30分～15時30分に楽しく頑張
って運動をしています。

気分が乗らない時でも、会場に行けば、自然と
体が動くのは、仲間がいるおかげ。百歳体操の活
動と交流の機会は貴重なものとなっています。

活動場所 勤労青少年ホーム

発足時期 平成28年11月

問 高齢者支援課地域包括支援センター ☎73-0033



ヘルシーな学校給食をご家庭で再現してみませんか。 給食センターからこんにちは

Menu No.132

とりのからあげ

市では、毎年10月27日～11月9日の読書週間に、絵本や物語に登場する料理を給食に提
供する「おはなし給食」を実施しています。その取り組みが、給食専門誌『学校の食事』（学校
食事研究会）に掲載されることになりました。5月号に掲載される『かあちゃん取扱説明書』
（作：いとうみく 絵：佐藤真紀子 童心社）の「とりのからあげ」のレシピを紹介します。

また、八日市場図書館で毎月、関連した本と一緒に掲示を行っていますので、ぜひ足を運
んでください。

問 学校給食センター ☎70-2210

ポイント！

鶏肉は下味をつけた後、汁気をよく切ってから片栗粉をまぶしてください。

作り方

- 1 鶏肉を食べやすい大きさに切り、Aに30分程度漬け込む。
- 2 ①に片栗粉をまぶして、180℃の油で6分程度揚げる。

栄養価（1人分）

エネルギー151kcal たんぱく質6.9g 脂質10.8g カルシウム7.2mg 食塩相当量0.5g



材料（4人分）

鶏肉（もも肉）	200g
しょうゆ	小さじ2
酒	小さじ1
下ろしショウガ	4g
白いりごま	小さじ1/2
片栗粉	大さじ3
揚げ油	適量

