



広報 ちくご

PUBLIC RELATIONS
CHIKUGO

Contents

Information 2~7

お知らせ 8~9

街角 Topics 10

広報ちくご5月号お知らせ版
平成23年5月16日発行



筑後市QRコード

発行：筑後市
〒833-8601 福岡県筑後市大字山ノ井 898 番地
http://www.city.chikugo.fukuoka.jp/

編集：総務部総務広報課

印刷：ツルク印刷

※この広報紙は再生紙を使用しています

〒0942-53-4111(代表) 0942-52-5928
mailto:info@city.chikugo.lg.jp

※この広報紙は再生紙を使用しています



「こどもの日記念」筑後船小屋駅

シュツパアーツ!

九州新幹線の出発を前に、元気に手を上げて号令をかける3人の駅長。5月5日に九州新幹線筑後船小屋駅(川瀬秀己駅長)で、駅開業55日記念イベントが開かれました。(内容は、10ページに掲載)

5月号
お知らせ版
2011
MAY

街角 TOPICS

まちのわだい

ふるさと 古里の活性化に向けて

古島校区コミュニティ協議会が設立



▲課題解決に向け、地域全体で取り組みます

4月29日に、島田公民館で「古島校区コミュニティ協議会設立総会」があり、校区住民の56人が参加しました。

市内で4番目の設立となる同協議会は、校区全体を対象とした「ふれあいの里づくり事業」への取り組みをきっかけに、昨年8月から組織づくりが本格化。約9カ月の協議を経て、この日を迎えました。

中島英二会長(島田、67歳)は「地域の皆さんの意見に耳を傾け、検討を重ねた上で、まずは動く(実行する)組織でありたい。そのためは、意見を出しやすい雰囲気づくりが大事ですね」と語りました。

活性化には地域のつながりがカギ

まちづくり講演会

協働のまちづくりを一緒に考えようと、4月26日にサザンクス筑後で「まちづくり講演会」がありました。

今回の講演会は、高松丸亀町商店街振興組合理事長の古川康造さんを講師に迎えて開催。商店街の活性化に向けた取り組みに、参加した約400人が熱心に耳を傾けました。

古川さんは「課題を解決するには、自分たちのまちを守る覚悟と、一致団結できる地域コミュニティが必要。高齢化社会が進む今、民間が主導で立ち上がろう」と訴えました。

また会場では、まちづくりの中核となる行政区長の紹介などがあり、大きな拍手が送られました。



▲地域への熱い思いを語る古川さん

表紙から

九州新幹線筑後船小屋駅開業55日記念イベント



▲みんなでくす玉を割ると、大きな歓声が上がりました

3月12日に開業した九州新幹線。当日と13日に予定されていた開業記念イベントは、11日に発生した東日本大震災の被害に配慮し、無期限延期となっていました。

開業から55日目、そして「こどもの日」の5月5日、イベントを楽しみにしていた子どもたちへのプレゼントに「出発式」と「くす玉割り」などが行われ、駅には笑顔と歓声があふれました。

出発式では、村上越郎さん(筑後中1年)と大塚玲奈さん(水洗小4年)の号令で、新幹線が始動。続いて、3月12日生まれの子どもたち約20人によるくす玉割りが行われました。綱を引いた杉村桜さん(筑後小5年)は、「九州新幹線が私と同じ名前で同じ誕生日なのでうれしいです」と話してくれました。

ナスとひき肉のスパゲティ

1人分...617kcal

【材料】(4人分)

- ▶スパゲティ麺...360g
- ▶牛ひき肉...240g
- ▶ナス...2本
- ▶ニンジン 1/2本
- ▶ピーマン...1個
- ▶玉ネギ...中1個
- ▶シメジ...1/2パック
- ▶トマトピューレ...1/2カップ
- ▶ケチャップ...1/2カップ
- ▶オリーブ油...大さじ1
- ▶ソース...小さじ2
- ▶赤ワイン...小さじ2
- ▶塩...小さじ1/2強
- ▶こしょう...少々
- ▶粉チーズ...適量

【作り方】

- ①玉ネギ・ニンジンはみじん切り、ピーマンはせん切りにし、シメジはほぐします。
- ②ナスはいちょう切りか半月切りにし、オリーブ油(またはサラダ油)で炒めて取り出します。
- ③スパゲティは、たっぷりのお湯に塩(分量外)を入れ、硬めに茹でます。
- ④牛ひき肉をよく炒め、玉ネギを入れて塩・こしょうを振りかけ、炒めます。しばらくしてニンジン・シメジ・ピーマンを入れ、さらに炒めます。
- ⑤赤ワイン、トマトピューレ、ケチャップ、ソース、②を入れ、しばらく煮た後、味を整えます。
- ⑥皿に盛り付けてから、お好みで粉チーズをかけてください。

家庭で楽しむ 給食の味



学校給食の献立を、家庭向けにアレンジしたレシピを紹介します。市の学校給食では、市内で生産された食材を使う「ちっこの日」を設けて、地産地消に取り組んでいます。



ナスは油との相性がよく、炒め物や揚げ物にするとおいしいです。