PHOTO ふぉとるぽ REPO

新たな気持ちでまちづくりをすすめる

津山市合併10周年記念式典

２月28日、ベルフォーレ津山(アルネ・津山７階)で、津山市合併10周年記念式典が行われました。参加者は、地域のみんなで力を合わせてまちづくりをすすめていこうと決意を新たにし、合併10周年を祝いました。

市民憲章朗読

猿渡知之さん（総務省地域政策課長）による講演

津山鶴丸太鼓によるアトラクション

会場の様子

宮地昭範津山市長による式辞

友好のきずなを今後も深めよう

宮古島市・津山市 姉妹都市縁組50周年記念植樹式

３月15日で沖縄県宮古島市との姉妹都市縁組締結から50周年を迎えるのを記念し、３月14日、グリーンヒルズ津山(大田)に市木・クスノキの苗木を植樹しました。

式典では、美作大学の沖縄県人会による沖縄伝統舞踊エイサーの演舞や宮古島市長のメッセージが披露され、出席者は、今後もさらに友好を深めていこうと、思いを確かめ合いました。

体幹を鍛えて柔軟性をアップ

スポーツ指導者研修会

２月28日、津山勤労者総合福祉センター(勝部)で、スポーツ指導者研修会が行われ、参加者は、柔軟性やバランス能力を高める体幹トレーニングを学びました。

参加した**池田精二さん(真庭市)**は「重心を自分の体で感じながらトレーニングができました。普段使っていない筋肉を動かすことができて良かったです」と話してくれました。

きらめく 津山人

菜種油絞り職人
神谷 敬正さん
(中北下)

93歳を迎える今も、昔から変わらない製法で菜種油を絞り続け、約70年間、昔の味を守り続けています。

菜種油を搾り続けてきた理由は？

戦時中、出兵していた時に「生きて帰ることができたら、家族でうまい天ぷらを食べたい」と思っていました。帰郷してすぐに畑に菜種をまき、自分で樽を加工して搾油機を作りました。最初に絞った７合程の菜種油は、とても美味しかったです。あの味と匂いは今でも忘れられません。

創業をしてからしばらくすると、私の絞る菜種油を愛用する人が「この油でなくてはいけない」と言ってくれるようになりました。求められる声には応え続けていきたいという気持ちで、今まで続けることができました。

今では全国各地から「美味しい」という声が届き、励みになっています。もし、そのような声が無かったら、早くに辞めてしまっていたかもしれません。

神谷さんが絞る菜種油の魅力は？

琥珀色をして香りが強く、芳醇な味わいが一番の魅力ですね。余計な物が混ざっていない純粋な菜種油には、独特の香りや味、色があるんです。

わたしの製法の中で一番重要なのが、油を絞る前に菜種を煎る「焙煎」です。その日の温度や湿度に合わせて、煎り加減を調整しながら、香りや色の変化を見極めていきます。

さまざまな条件によって、油の味わいや色合いが微妙に変わってくるので、わたしの絞る菜種油は、全く同じものにはなりません。それもまた、魅力の一つだと思っています。

今後は、この味と製法を、次の世代の人たちに伝えていかなければと思っています。

油づくりと真剣に向き合う神谷さんの姿勢が、長らく地域に愛される菜種油につながっていると感じました。

『優れた「早寝早起き朝ごはん」運動』文部科学大臣表彰受賞
広戸小学校

３月12日、早寝早起き運動やノーメディアデーなど、広戸小学校が実践している「家庭と連携した子どもの生活習慣を整える取り組み」が優れていると評価され、文部科学大臣表彰を受賞しました。

広戸小学校長の**下山早織さん**は「子どもたちが、すくすくと成長していけるように、これからも保護者や地域の人たちと協力して取り組んでいきたいです」と、受賞の喜びを語ってくれました。

EVENT イベントインタビュー

みんなが笑顔になるお茶をたてられるよう、頑張りたいです

吉本さくらさん
(佐良山小2年生)

ひなまつり子ども茶会

2月22日
勝北公民館(新野東)

元気いっぱいの子どもたちの姿に、わたしも元気をもらいました

坂本圭一さん・悠紀さん(戸川町)

津山幼児音楽祭

2月21日
津山文化センター(山下)

津山を愛する仲間と一緒に走ることができ、とても楽しかったです

土井満美子さん
(山方)

グラスハウス健康リレーマラソン

3月8日
グリーンヒルズ津山特設コース(大田)

ピアノを弾くことが大好きなので、これからも続けていきたいです

山本勇志さん
(広戸小5年生)

エスペリア ピアノリレーコンサート

3月1日
加茂町文化センター(加茂町塔中)