



津山  
だいすき!

わたしも  
つよじん

市民の声を  
市政に反映させる  
方法は?

市に対し意見や要望などを伝える方法がありますが、どのような方法がありますか? また、意見や要望などについて、ちゃんと対応してもらえないのでしょうか? (志願部・女性)

市では、市民の皆さんとの協働によるまちづくりを進めています。そのためにも、市民の皆さんが市政について感じていることや望むこと、考えていることなどを寄せいただき、市政の参考にしてい



ご意見などはEメールやはがき、ファクスなどで市長公室にお寄せください。ご意見に対し質問や回答などを行うことがありますので、必ず氏名、住所、連絡先などもお知らせください。

ご意見などは、市長に届けられるとともに、回答が必要なものは内容に応じて各担当課から皆さんへ回答いたします。回答を求められていない意見や提案なども、施策に反映したり、事業の参考にさせていただきます。

また、パブリックコメントという制度もあり、市ホームページなどで重要な条例や計画の素案を公表して、ご意見を募集しています。

問い合わせ先 〒708-8501 市長公室 32・2029、☎32・21502、Eメール meyasu@city.tsuyama.okayama.jp



# わたしのおすすめ

## ふるさと津山の物知り博士に!



津山商工会議所青年部  
ご当地検定推進プロジェクトチーフ  
小川 創さん(田町)

津山商工会議所青年部創立30周年と新津山洋学資料館完成を記念して、津山のご当地検定『津山ふるさと検定』を

開催します。

津山は戦災に遭わなかったため歴史あるものや文化財が多く残っており、また著名人も輩出しています。この検定を通して、津山に眠っている歴史や文化などの宝を掘り起こして有効に活用していきたいですし、津山を愛してくれる人が増えるといいですね。

出題範囲は、歴史や史跡・寺社・庭園・伝統行事・観光資源など、津山地方に関すること全般で、基本的な知識レベルの問題を50問程度択一式で行

います。誰でも受験できますので、多くの人に挑戦していただきたいです。会場は内見会期間中(無料)の新津山洋学資料館 GENPOホールを借りて行います。

我こそは津山の知識人と思っている人やふるさとを愛する人たち! 「ふるさと津山の物知り博士」を目指してみませんか?

### 津山ふるさと検定

とき 10月31日(土) 午後1時30分～2時30分  
ところ 新津山洋学資料館(西新町)  
※受験者多数の場合は一部ソシニエール津山(川崎)  
受験料 千円  
応募期間 8月1日(土)～31日(月)  
合格発表 12月上旬

問い合わせ先 津山商工会議所青年部事務局 ☎22-3141



## ほっと情報

### 津山東高等学校食物調理科 3年 雨滝 愛奈さん 全国高校生レシピコンテスト金賞受賞



▲「茨城彩々」

茨城県で開かれる国際生物学オリンピックを記念し、国産食材を使って創作料理のアイデアを競う「全国高校生レシピコンテスト」で、雨滝さんが作った『茨城彩々』が最高賞の金賞に選ばれました。

「茨城県の特産物をふんだんに使い、日本の伝統食である寿司を海外の人に伝えたい」との思いが込められた『茨城彩々』は、国際生物学オリンピックのウェルカムパーティーで各国代表に振る舞われます。



上する一方で、古刀にあった鉄の味わいと軟らかみ、そして「刃紋」と「映り」といった美しさが失われていきました。

夢は?  
古刀を現代に蘇らせることです。日本刀は月に2本しか作ることが許されていきましたが、その少ない機会の中で、さまざまな鉄を使って研究を重ねています。特に江戸時代以前の鉄砲や釘などの古鉄を探し、鋼に仕立て直し材料にしています。大変手間が掛かり、ほかの刀匠は嫌がりませんが、この手間こそが現代に名刀を蘇らせるのだと思っています。



いにしえの日本刀の美を蘇らせようとする奮闘する安藤さん。安藤さんの刀に「水底の石」のような映りが浮かび上がる日が来ると思います。

失われてしまうと、蘇らせるのに100年は掛かるものです。ほんの一瞬のことで次の世代に伝統が伝わらなくなってしまう。そんな失われた幻の古刀を自分の手で再現したいですね。

## 未来をひびく 津山人

### いにしえの美を蘇らせた

刀剣制作技術保持者

安藤 幸夫さん(福井)



なぜ刀匠になったのですか?  
子どものころから日本刀が好きだったんです。東京のホテルでコックをしていたのですが、昭和40年に日本刀を見るために鎌倉の研師のところに入りました。研ぎを手伝うようになり、7年後にはそこで知り合った刀匠・小林康宏氏に弟子入り。5

年間修行して、文化庁から作刀の認可を受けました。その後、師匠のところで1年間「お礼奉公」を行い、昭和56年に津山に帰って、仕事場を開きました。研ぎの修行もしたので、鍛冶と研ぎの両方を手掛けています。研ぎを手掛ける刀匠はあまりいませんが、研ぎも併せてすることで、日本刀に使う鋼に対する理解が深まり、作刀にも活きてきます。

日本刀の魅力は?  
日本刀は鎌倉時代のものが最高の出来栄とされています。その時代の日本刀(古刀)の刀身には「刃紋」と「映り」という日本刀独特の美しさが現れています。それは室町時代までは、どんな下手な刀鍛冶が打った刀にも現れていたものです。しかし時代が下るにつれ、製鉄技術などが発展し、鉄に含まれる不純物が少なくなり鉄の品質が向