



▲定期練習の様子

場の確保に奔走したそうです。また自由曲の難易度も上がり、初めは無理だという団員もいましたが、みんな

「良い演奏ができたという気持ちはあったのですが、金賞をいただけたとは思っていませんでした」と笑顔で大会を振り返る三浦さん。
昨年9月に行われた全日本吹奏楽コンクール東北大会で、酒田吹奏楽団が金賞を受賞しました。発表の瞬間は緊張していて「驚き顔にも出ていたよ」と、周りの人から言われるほどだったそうです。
6年連続で東北大会に出場し、金賞を受賞するまでの道のりには苦勞もありました。

うれしい驚き



さかたの 風

今月の人 **Miura yutaka**
三浦 寛さん(浜田二丁目)
酒田吹奏楽団 団長

今年の大会に向けて

で協力し合い乗り越えてきたとい
ます。
「団員は現在55人いるのですが、みんな音楽に対し熱い思いを持っていて、厳しい練習にも真剣に取り組みます。しかし堅苦しくなく、基本は楽しくやる、というのが団の特徴ですね」という言葉通り、お酒の席などでも音楽について語り合い、親睦を深めながら意識を向上させています。

東北大会金賞5団体のうち全国大会出場枠は3つで、惜しくも全国大会での演奏は叶いませんでしたが、会場へ足を運び、そのレベルを肌で感じてきたそうです。

「全国大会出場はもちろん目標ですが、東北はレベルが高いので、確実に東北大会で金賞を取れるようにしたいですね」と、高い目標を持ちながらも、堅実に今を見据えます。

「いろいろな面で支えてくれるOB会や関係者の方々へ感謝し、聴きに来てくれる大勢の観客を魅了できるような演奏を目指します」と語る三浦さんは、金賞を喜びつつも、更なる高みを目指しています。

酒田吹奏楽団 第43回定期演奏会
日時／5月24日(日)午後2時～(1時
30分開場) ▼場所／希望ホール

旬の食材を使った料理を酒田市食生活改善推進員が紹介します

酒田の旬 10 芋がらの炒め煮



芋がらは、カラトリイモ(里芋の一種)の茎を乾燥させたものです。今月は冬の保存食として利用されてきた芋がらを使った1品を紹介いたします。

【材料】(4人分)

- ・つきこんにやく・・・1/2袋
- ・芋がら・・・15g
- ・ゴボウ・・・30g
- ・ニンジン・・・30g
- ・生シイタケ・・・1枚半
- ・薄揚げ・・・3/4枚
- ・枝豆(むいた状態で) 15g (さや付きでは30g程度)
- ・サラダ油・・・大さじ1/2
- ・だし汁・・・50cc
- ・酒・・・大さじ1+1/2
- ・みりん・・・大さじ1+1/2
- ・しょうゆ・・・大さじ1+3/4

【作り方】

- ①芋がらをはさみで1cm程度の長さになり、熱湯に浸してふくらませる。
- ②ゴボウ、ニンジンはささがきにする。
- ③生シイタケは石づきを取り、細切りにする。
- ④つきこんにやくは熱湯でゆで、薄揚げは細切りにして熱湯をかけ、油抜きをする。枝豆はゆでてさやから外したものを準備する。
- ⑤鍋にサラダ油を入れ、①②を炒める。油が全体にいきわたったら、③④を加えて一緒に炒める。
- ⑥⑤にAを加える。材料に味がしみて柔らかくなり、汁気がなくなるまで弱火で煮込む。

食生活改善推進員からの

ワンポイント

お好みで肉やさつま揚げ、家にある野菜などを加えて作ってみましょう。

東北公益文科大学

キャンパスレポート 34

Koeki Kids Project (公益キッズ・プロジェクト)

松本 知(3年)

Koeki Kids Project (以下KKP) とは、小学生を対象に公益大生が「公益」の授業を行う取り組みです。今年度は小学校事前訪問や模擬授業などを経て、現在、授業実践を行っています。

私がKKPに参加したきっかけは、私が社会から学んだ大切な事を子どもたちに教えることができた、という気持ちからでした。授業実践では、45分間で伝えたいことをまとめるのに大変苦勞しました。しかし授業後の宿題プリントを見て、子どもたちの物事をまっすぐに理解する力は私が期待していた以上であったことが分かり、手応えと喜びを感じました。

今後は他のメンバーが市内の小学校で授業を予定しています。私が感じた喜びを彼らに伝えることで、より良い授業に発展すればと考えています。



▲遊佐小学校での授業風景

東北公益文科大学広報担当 ☎41-1117

おしごと拝見

市内企業の優れた技術力や製品、サービスを紹介します。

vol. 22



ホテルリッチ&ガーデン酒田



代表取締役 熊谷 芳則 さん(写真中央)

酒田のランドマークホテルを目指して

ウェディングからビジネスまで

ホテルリッチ&ガーデン酒田は北欧スタイルのホテルで、栄養バランスを考えた体に優しい朝食が自慢です。宴会場は着席数12人〜444人と大小さまざまな部屋を備え、披露宴や会議などにも利用できます。施設内全てが当社直営で、例えばウェディングでは進行や演出、料理まで一体感のあるサービスを提供しています。また省エネや節水など、環境にも配慮しており、国際環境認証「グリーンキー」を観光施設として国内で初めて取得しました。

地域とのつながりを大切に

私たちは、市外のお客さまだけでなく、地域とのつながりも大切にしています。自慢の料理は、生産者の顔が見える地元旬の食材にこだわっています。またメールマガジンの発行やカップリングパーティーの企画などで婚活も応援しています。

さらに昨年10月には、革新的なサービスへの取り組みを支援する経済産業省の補助事業の採択を受け、最上階の10階に鳥海山、最上川、酒田港が一望できる大小2つのパーティーールームを新設しました。おいしい食事を楽しみながら、美しい酒田を再発見してみたいかがですか。

【企業の概要】

沿革	平成18年新館としてグランドオープン、平成26年最上階にパーティーールーム新設
商号	株式会社ホテルリッチ酒田
資本金	7,000万円
住所	酒田市若竹町1-1-1 ☎26-1111
代表者	代表取締役 熊谷 芳則
従業員数	101人
事業内容	ホテル経営・宴会場・結婚式場・レストランの経営
ホームページ	http://www.richgarden.co.jp/



イベントホール「LANDMARK」



パーティーの料理サービス

地上10階から酒田の街並みを見渡すことができます。「ハレ」の集いにお勧めです。

パーティーの進行状況に合わせ温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たく、一番おいしい温度で提供します。

あったかいご 65

●お問い合わせ／市介護保険課予防支援係 ☎26-5755

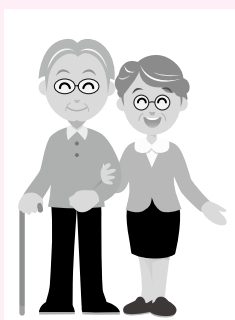
認知症になっても安全・安心な酒田市を目指して

認知症とは、いろいろな原因により脳の細胞が正常に機能しなくなったために、記憶力や判断力などのさまざまな障害が起こり、日常生活、社会生活を送る上で支障をきたす状態を指します。認知症の発症は、老化や長い間の生活習慣と深く関係していることがわかってきました。

85歳では約5割の方に何らかの認知症症状が起こるともいわれています。超高齢社会を迎えた日本では、誰もが認知症になるか、認知症と関わる可能性があります。認知症の症状の一つである「記憶障害(もの忘れ)」を単なる老化現象と思いついでいませんか。症状が軽いうちに認知症であることに気づき、適切な医療を受けられれば薬で認知症の進行を遅らせたり、症状を改善させたりすることが期待できます。

また進行に合わせて受けられる介護サービスやその他の支援などをまとめた認知症安心ガイドブックを作成しています。

認知症について心配なことがあれば、本人や家族だけで抱え込まず、お住まいの地区の地域包括支援センターや市介護保険課に相談してください。



認知症になっても住み慣れた地