

ピックアップキラリあさひ人

vol.1

まちの主人公は「ひと」。
さまざまな分野からキラリ輝く人を
ピックアップし、紹介します。



市民一体の 七夕まつりへ奮闘

旭市七夕市民まつり企画実行委員会
飯島 隆太さん(ハ)

実家の衣料品店で働く飯島さんは、旭青年会議所に所属、さまざまな活動をする中で、今年から、七夕市民まつりの企画にも携わっている。震災の影響で、開催が心配された祭りだが、復興への祈りを込めた市民祭りとして実施されることが決定し、飯島さんも毎日祭りの準備に奔走している。

「旭の元気な姿を全国へアピールできれば、支援してくれた人たちへの恩返しにもなっていると思います」と、開催への意欲を語る。

飯島さんが働く衣料品店は、まさに七夕市民まつりが行われる商店街にある。小さいころからずっと見てきた。

「もっと大勢の市民が一体となって、元気になる祭りにしたい……」

企画実行委員会では今年、いいおかYOU・遊フェス

ティバルや砂の彫刻美術展など、例年夏のイベントを企画している人たちも委員となり、連日連夜一緒に企画を練っている。

「新しい企画が盛りだくさんで、とても楽しい祭りになると思います。多くの人に感動を共有してもらい、震災で深まった絆をさらに深めて欲しいです」

飯島さんの夢は膨らむ。

行政へ一言！

「震災後のボランティア活動を通じて、行政と市民団体が二人三脚で活動することの重要性を痛感しました。地域を興すためには、行政の行き届かない部分を、活動実績のある市民団体と協力していくべきではないでしょうか。より具体的で、多様な住民の声が反映されていくと思います」

【旭市七夕市民まつり】

第57回を迎える旭市の夏の風物詩。今年は「復興祭」として、例年のみこしパレードに加え、参加者全員で踊る旭音頭が祭りを盛り上げます。

開催日／8月6日(土)・7日(日)
場所／中央商店街ほか



おいしく 食べよう

旭産

簡単・ヘルシーレシピ



露地栽培のキュウリは今は旬、旭の特産です。炒めてもよし、みそ汁に入れてもよし、もちろんサラダにもよし、夏の万能野菜です。相棒の豚肉は、夏バテ予防のビタミンB1が豊富です。この食材もまた旭の特産物ですね。暑い夏には、丸ごと凍らせたレモンを皮ごとすりおろし、出来上がったメニューに掛けて食べてみてください。さっぱりしますよ！

材料 (4人分)

キュウリ…… 4本(400g) こしょう……… 少々
豚ロース……… 80g ごま油……… 小さじ1
塩……… 小さじ1／4強

キュウリと豚肉の炒めもの

VOL.18

作り方

- ①キュウリは薄く輪切りにし、分量の塩をまぶし5分おいてから硬く絞る。
- ②豚肉は食べやすい大きさに切る。
- ③フライパンにごま油を熱し、豚肉をほぐしながら炒める。塩をひとつまみ入れ味付けをする。
- ④豚肉が炒め上がったたら、キュウリを入れ、こしょうを振り、さっと炒めて大きめの皿に盛る。

※おいしく食べる秘訣は、炒め過ぎないことと、すぐ冷ますこと。

旭市保健推進員協議会(健康管理課予防班内) ☎ 63-8766)

データシート

火災		交通事故		人のうごき		【7月1日現在】		前月比
【6月】	今年の累計	【6月】	今年の累計	【6月の移動】		人 口		
建物火災	0件 (8件)	事故件数	159件 (1,062件)	転入	134人	出生	36人	(▲49人)
その他の火災	0件 (11件)	死亡者数	0人 (2人)	転出	158人	死亡	61人	(▲16人)
						女	35,510人	(▲33人)
						世帯数	24,941世帯	(▲3世帯)