

市内の小・中学校で英語を教えているA.L.T. (外国語指導助手)の皆さんが、久慈で生活して感じてきたことを紹介するコーナーです。

My life in Kuji



ホイットニー・シーバートソン
 インディアナ州・24歳 / 長内小、小久慈小、大川目小、宇部小、久喜小、小袖小、長内中、大川目中、宇部中、三崎中を担当

私の第2のふるさと久慈

みなさん、こんにちは！私は久慈市の姉妹都市であるアメリカ・インディアナ州のフランクリン市出身です。8年前、16歳のときに久慈市で3週間ほどホームステイをさせていただきました。ちょうど秋ごろで、市内の学校に通ったり、秋まつりに参加したり、さらには久慈市とフランクリン市の初代親善大使にも任命していただきました。このときの経験は私にとって大切な宝物となり、久慈市は私にとって第2のふるさとと呼べる場所になりました。再び戻ってこれることができて、本当に夢のようです。

大学では日本語を専攻。大学の日本語クラブでは会長を務め、久慈市中高生海外派遣団がフランクリン市を訪問した際には、手伝いもしました。地域とのつながりを大切に、市民活動に参加したり、アート制作や星空観察を楽しんだりしています。そして何より、学ぶことが私の大きな喜びです。これからもできる限り多くのことを学んでいきたいと思っています。久慈市のみなさん、よろしくお願いします！

市民

センターだより



山根市民センター
 ☎57-2055

山根市民センター事業紹介 田老ウォーキング

山根市民センターでは、10月7日に宮古市田老地区でのウォーキングを開催し、市民14人が参加しました。

当日は三陸鉄道を利用し、久慈駅から新田老駅まで移動。道の駅たろうで昼食をとった後、海岸付近の往復約4kmのコースを歩きました。天候に恵まれ、きつい上り坂もありましたが、参加した皆さんは海沿いの景色や会話を楽しみながら体を動かしました。コース中、景勝地の山王岩を背景に全員で記念撮影。帰りには震災遺構のたろう観光ホテルも見学しました。

参加者からは「コースからの景色が良く、また来たい」との感想が多くあがりました。普段は三陸鉄道を利用する機会がない人がほとんどで、自動車移動や車窓からの景色も楽しむなど、良い経験になったようです。

今後も公共交通機関を利用した事業を企画していきたいと思っています。

協力隊 ふうしん

山下 竜司 さん
 (やました・りゅうじ 40歳)



令和4年12月着任。熊本県出身。アート活動を通してまちおこしに取り組む。

卒隊後もよろしくお願いします！

地域おこし協力隊の山下竜司です。早いもので、久慈市での活動も3年が経とうとしています。これまで「アートでまちおこし」をテーマに、イベントやワークショップへの出店、期間限定のお絵描き教室の開催、チラシやポスターの制作などに取り組んできました。どの活動も地域の皆さんと一緒に作り上げていくもので「この仕事が終わったら少し休もう」と思いつつ、気づけば次の企画を始めていました。それほどに、久慈での時間が楽しく、やりがいにあふれていたのだと思います。地域の皆さんの温かい応援と笑顔に支えられ、ここまで活動を続けることができました。

11月末で協力隊を卒業しますが、これからもアートを通じて皆さんと関わっていきたくと思っています。予定よりも遅れてしまいましたが、令和8年から巽町にてお絵描き教室を始める予定です。引き続き久慈市で活動しますので、よろしくお願いします！



アートイベントでワイヤーアート作り

●地域おこし協力隊…移住定住促進を目的に、都市部からの移住者に対して市が委嘱。カフェを中心とした地域の活性化、新規漁業者の確保や水産物の高付加価値化への取り組み、農泊事業の実践と推進、地域資源の商品開発・販路拡大PRなどを行います。



Name
山中 祐也 さん
 やまなか ゆうや (田屋町・49歳)

Profile
 呑み喰い道楽 祐 代表

■呑み喰い道楽 祐
 ▶営業時間…16時から23時
 ▶定休日…不定休
 ▶住所…中央3-5
 ☎66-8988

きらり人輝く

久慈にないスタイルの店に
 地域に灯りを灯す料理人

飲食から盛り上げていきたい

令和7年1月に久慈市に移住し、4月に呑み喰い道楽祐をオープンした山中祐也さん。移住の経緯や思い、店のおすすめなどを伺いました。

■幼いころから通った久慈

両親が久慈の出身で、小さい頃は正月や盆に祖父母の家に遊びに来ていました。祖母の料理がとてもおいしく、自分も料理を仕事にしてみたいと思うようになり、東京の専門学校へ進学。卒業後は東京やアメリカ、東北で割烹やホテル、居酒屋などの飲食業を経験しました。祖母や父の体調に不安があり、久慈への移住を決意。経験を生かして働くために思い切って店をオープンしました。

■おすすめのわら焼き

一番のおすすめはカツオのわら焼きです。約900度の高温で焼き上げることによりうまみを閉じ込め、独特な風味と味を楽しめます。カツオの他にも、チーズや旬の食材などもわら焼きにして提供。久

慈の飲食店にはあまりないオープンキッチンになっていて、わら焼きの火が上がる調理の様子も目で見て楽しんでほしいです。地元食材をなるべく使い、現在は約50種類のメニューを提供。今後はランチ営業も視野に、これまでの経験を生かして和洋中さまざまなメニューを増やしていきたいです。

■飲食から地域に貢献

久慈に多様な店があればいいなと思っています。わら焼きやオープンキッチン以外にも特色のある店にして、地域に人を集めていきたいです。

移住してみて、地域に元気がないと感じるところもあります。移住したからには、自分ができる飲食業から少しでも地域を盛り上げ、まちに灯りを灯していきたいです。

協力隊 ふうしん

菊地 椋仁 さん
 (きくち・けいじん 23歳)



令和7年10月着任。久慈市出身。アートとデザインを通じて市の魅力発信に取り組む。

市の魅力をアートで発信していきます！

地域おこし協力隊として10月に着任した、菊地椋仁です。私は市の出身で高校生まで久慈で過ごし、大学進学で他県に移住しました。大学2年生までは、久慈はやりたいことができなかつたり若者が帰ってくるのが難しいというイメージをもっていました。しかし、大学時代に参加した化石発掘調査を通じて、自然の豊かさや人柄の良さ、みんなが市を盛り上げようと活動していることなど、市の魅力に気づくことができました。

久慈市に来る、帰ってくる人が、より来てよかったと思えるような地域にしたいと考えています。大学で学んできたアートとデザインを生かし、久慈市にあるたくさんの魅力を多くの人に伝える、広める、引き立てるために活動していきたいです。アートの可能性や価値も多くの人に知ってもらうためにも、イベントへの参加や開催もしていきます。皆さんよろしくお願いします！

