

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



ギムハニ・ミレイ・ペッターワドウ さん
 オンタリオ州・27歳/久慈小、久慈湊小、夏井小、平山小、侍浜小、山形小、久慈中、山形中を担当

新たな始まりの季節

日本の4月は、まさに「新たな始まり」の季節です。東北にもようやく春の足音が聞こえ、蕾がゆっくりと花開くように、子どもたちもまた新しい1歩を踏み出そうとしています。入学や進級という節目は、誕生日とはまた違う、大人の階段を一段上るような特別な成長を感じる時ではないでしょうか。特に私やホワイトニーが昨年度お世話になったいくつかの学校は、この春から統合によって新しい歴史を刻み始めます。新入生や在校生にとって、これはまさに「新たな始まり」ですね。違う環境で育った仲間と手を取り合い、より豊かな花を咲かせてほしいと願っています。

一方で、カナダでは新学期の時期が日本と異なり、入学式がありません。日本ほどの始まりという実感は無く、ただ1年進級したという感覚です。だからこそ、日本の4月が持つ真っさらな空気感は特別に感じます。新生活でくじけそうになるときもあるかもしれませんが、共に頑張っていきましょう！

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
 やまね未来づくり会

山根地区では、やまね未来づくり会という地域おこし団体を平成30年に設立し、地域づくりのためにさまざまな活動を実施しております。

4月から翌年2月まで各月第4日曜日には「べっぴんカフェ月の市」を山根市民センターで開催。くるみたっぷりの味噌を塗り、炭火で焼いた軍配もちやクッキー、野菜など販売しております。ぜひお越しください。町内では一人暮らしや高齢者世帯を助けるために、煙突掃除や草刈り、除雪作業などの有償ボランティア活動を実施。7月には山根の史跡である塩の道の歴史を学ぶ「塩の道ウォーキング」、1月頃には「山根の歴史を学ぶ会」という講演会を開催し、地域への理解を深めました。

やまね未来づくり会では、一緒に活動してくれる仲間を募集しています。山根町外に住んでいる人も大歓迎です。出来るときに出来る形での参加で大丈夫です。気軽に参加ください。詳しくは、事務局の山根市民センターまで連絡ください。

協力隊 とうしん

坂本 慶榮 さん
 (さかもと・けいえい 19歳)



令和7年4月着任。京都府出身。山形村短角牛の生産や魅力発信に取り組む。



短角牛飼育の腕を磨きます！

こんにちは！地域おこし協力隊の坂本です。早いもので私が久慈市に来てから1年が経ちました。この1年は主に、山形町荷軽部にある短角牛肥育部会会長の牧場で短角牛について学んできました。他にも、まめぶ部屋や荷軽部などの地域の活動に参加しています。久慈市に移住して、人の温かさを改めて学びました。たくさんの人に支えていただいて本当に頭が上がりません。短角牛関係では、念願の山上げを見ることができました。短角牛の親子が山の中を駆ける姿を見て、久慈市に来てよかったなと実感しています。

2年目の目標は、資格取得と短角牛飼育の勉強です。準中型運転免許や人工授精の資格取得を目指します。短角牛の飼育では、部会長の牧場のほかにもさまざまな生産者さんの所へ勉強しに行きたいと考えています。まだまだ足りない所が多い私ですが、久慈市で頑張っていきたいと思っておりますので、よろしくお祈りします！

●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
嵯峨 達也 さん
 さが たつや (夏井町・40歳)

Profile
 居酒屋どんちゃん代表

■居酒屋どんちゃん
 ▶営業時間…17時～24時(日曜・祝日は22時まで)
 ▶定休日…月曜日
 ▶住所…川崎町10-21
 ☎75-3759

きらり人輝く

飲食業経験を生かしたこだわりメニューで誰にでも楽しんでもらえる居酒屋を開業

地元のにぎわいの場所に

長年の飲食業経験を生かし、令和7年8月に居酒屋どんちゃんをオープンした嵯峨達也さん。開業のきっかけや提供メニューのこだわりについて伺いました。

■開業のきっかけ

市内を中心に、焼き肉やラーメン屋などの飲食業に長年携わってききましたが、独立して自分の店を持つことが昔からの夢でした。若いころに見ていた、お客さんでにぎわう居酒屋の姿が記憶に残っており、地域が少しでも元気になればと思い、40歳という年齢も機に居酒屋をオープンしました。

■八丁味噌を使用したメニュー

人気メニューは、どんちゃんホルモン焼きです。自分が食べておいしいと感じた、野田村の南部福来豚を使用。1頭買いし、店でさばいて提供しています。味付けは、この地域ではめずらしい八丁味噌を調合したオリジナルのタレを使用していて、タレだけでも酒が飲めると評判です。ほかにも焼きうどんやおでんなど八丁味噌を使用したメニューを、季節に合わせて提供。地元の麺を使用し、あつ

さりスープに仕上げたラーメンもおすすめです。飲んだ後の締めにも、ぜひいらしてください。

店内は1人でも入りやすいよう、テーブル席のほかカウンター席も用意。団体での貸し切り利用も大歓迎です。

■今後の目標

日々勉強しながらメニューを試行錯誤し、地元の食材も使用しながら、常にお客さんにおいしいと思ってもらえる料理を提供していきたいと思っています。イベントへの参加や出店などもしながら、地域に貢献していきたいです。

最近では以前ほど飲みや食事に出歩く人が少なくなってきたと感じています。気軽に来店できにぎわいのある店を目指し、店名は「どんちゃん騒ぎ」からとりました。おいしい酒や食事、嫌なことを忘れて楽しんでもらえる店にしていきたいです。



落ち着いた雰囲気店内



締めぴったりのラーメン



個人利用にうれしいカウンター席



看板メニューのどんちゃんホルモン焼き