

My life
in Kuji

ギムハニ・ミレイ・ペッターウッド 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

印象に残るあの景色

久慈に来てちょうど1年経ちいろいろな場所へ行きましたが、中でも一番印象に残っているのが三陸みちのく潮風トレイル、田野畑の「鵜の巣断崖」です。真っ青な海に広がる砂浜。急な坂を下って海辺に着いたときの達成感や、トンネルに向かって登り、振り返ったときに見える海岸と崖の絶景。そして、汗だくで暑いはずなのに、そよ風が気持ちよく吹き抜けていく感覚。終始、岩や崖を登りながら、まるで登山者になったような気分が満喫しました。

初心者なので、険しく厳しいところも沢山ありましたが、一緒に歩いた仲間たちの応援と支えのおかげで景色を楽しみながら諦めずに歩き切れたのは、今でも忘れられません。家族とのテレビ電話で写真を見せたら、みんな目を輝かせて「Wooooow！今度、日本に遊びに行くときは絶対そこに行きたい！」の連発でした。それまでに、もっと体力を鍛えなければならないですね(笑)。また機会があれば、もっと別のトレイルにも挑戦してみたいです。

市民

センター だより

大川目市民センター
☎55-3250



大川目市民センター事業紹介

市民センター夏合宿

防災教育や地元再発見等を目的に、大川目市民センターで一泊二日の夏合宿を実施しました。

1日目は、雨天のため久慈川の生物観察ができず、体育館でボッチャの試合を行いました。接戦が繰り広げられ大変盛り上がりました。昼食は、大川目町でとれたジャガイモのふかしと大川目町産のお米を使ったおにぎり。午後は、ペットボトルを使用しての防災講座を行い、防災知識の向上を図りました。夕食はみんなでバーベキューを楽しみ、夕食後はナニヤドヤラ体験をして、郷土芸能を学びました。

2日目は、元地域おこし協力隊の山下竜司さんに講師をお願いして「オリジナルうちわとオリジナル風鈴づくり」を実施し、子どもたちはそれぞれの個性あふれる世界に一つだけのうちわや風鈴を制作しました。

この夏合宿での体験が未来の大川目町につながる担い手の一助となれば幸いです。ご協力いただきました皆様、大変ありがとうございました。



みんなの広場

きらり 人輝く

久慈地域のニュースを届ける
岩手日報久慈支局の記者

久慈地域の魅力を発信します！

4月から岩手日報の久慈支局に勤務し、久慈地域のニュースを全国に届けている大和田さん。記者になったきっかけや久慈市の印象、仕事で大切にしていることなどを伺いました。

■記者になったきっかけ

学生時代に取材を受ける機会が何度かあり、記者の仕事について尋ねるうちに興味を持ちました。様々な人や場所に出会える仕事で、特にスポーツに関わることができ、可能性に魅力を感じて記者になりました。

■仕事について

取材させていただいた人の思いや言葉が真すぐに伝わるような記事を書くことを大切にしています。久慈支局に着任する前は、スポーツ部門を担当し、全国大会やメジャーリーグの大谷翔平選手、菊池雄星選手の取材をしました。

今の部署では、ローカルで読者を意識しやすい取材が多いので、久慈地域の魅力をたくさん発信できるよう頑張ります。

■久慈の印象

最近は「やませ」を肌で感じ、涼しさに驚いています。前任地の盛岡市や大学時代に猛暑日のなか毎日のように野球をして過ごした新潟市と比べて、久慈市は涼しく過ごしやすいです。おいしいお店が多く、いつも行く場所に迷っていますので、皆さまのオススメのお店やメニューを教えてください。

■久慈の皆さんへ

久慈支局に着任してから4カ月、まだまだ知らないことばかりです。もっと多くの魅力を発見できるように取材をしたいですし、皆さまから「取材に来てほしい！」「こんなイベントがあるよ！」など、たくさんアピールしていただきたいです。インタビューへのご協力もよろしくお願いします。



Name

大和田 健人 さん
おおわだ たけと（旭町・25歳）

Profile

岩手日報久慈支局 記者
大船渡市出身

協力隊
つうしん

松井 淳二 さん

（まつい・じゅんじ 62歳）
令和6年7月着任。京都府出身。狩猟やガイド、アウトドアイベントの企画に取り組む。



昨年度開催した第1回久慈カブミーティング

●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。

平庭高原でカブミーティングを開催します！

協力隊の松井です。今年も全国のスーパーカブ愛好者が集う「第2回久慈カブミーティング」を開催します。

日時は9月22日（火・国民の祝日）午前10時から正午まで、会場は久慈市山形町の平庭中継基地駐車場です。昨年は県内外から約160台のバイクが集まり、多くのライダー同士の交流や地域との触れ合いが生まれました。今年はカブシリーズだけでなく、その他のバイクでの参加や見学も歓迎します。当日は飲食や物販などの出店も予定しており、バイクに興味のある方はもちろん、ご家族や地域の皆さんにも楽しんでいただける内容です。久慈の魅力や平庭高原の自然を多くの方に知っていただく機会となれば幸いです。

市内外からお越しの皆さんを温かくお迎えしたいと思いますので、ぜひお気軽にお立ち寄りください。詳しくは久慈カブミーティング公式ホームページをご覧ください。



いきいき
キッチン

かつおのだし茶漬け

今月の担当：久慈2地区食生活改善推進員

POINT 最初は漬け丼、途中からだし茶漬けとして、1杯で2通りの味わいを楽しめます。



■材料：2人分【1人分…419kcal/食塩相当量…2.1g】

かつおのたたき・・・10切	ご飯・・・・・・・・300g	みそ・・・・・・・・大さじ1 みりん・・・・・・・・大さじ1 酒・・・・・・・・大さじ1 すり白ごま・・・大さじ1 水・・・・・・・・大さじ1/2
キュウリ・・・1本(100g)	湯(だし汁用)・・・300ml	
うま味調味料・・・5ふり	和風だしの素(だし汁用) A	
長ネギ・・・・・・5cm程度	・・・・・・・・小さじ1・1/2	

- 耐熱容器にAの調味料を混ぜ合わせ、ラップをせず電子レンジ(500W)で30秒加熱した後、粗熱を取り20分程度冷蔵庫で冷やす。
- キュウリは薄切りにし、うま味調味料をふってもむ。長ネギは白髪ネギにする。余ったネギの芯の部分はみじん切りにし、①に加えつけだれにする。
- つけだれに、かつおのたたきと水気を切ったキュウリを絡める。
- 器にご飯を盛り、③のかつおとキュウリを並べ、白髪ネギをのせる。
- 耐熱容器に和風だしの素を入れ、湯を注いでだし汁を作る。

