

ドクターTのひとりごと その 87



中学生と舞鶴のまちづくり

毎年、市内の全中学校の2年生を対象に「ふるさと講義」を行い、舞鶴の良さやまちに誇りを持つことの大切さ、本市が目指す「心が通う便利な田舎暮らし」について講義している。昨年講義を受けた城北中学校の3年生から、民主主義や地方自治を勉強し「住みたい舞鶴市に求める10の提案」をまとめたので、私に伝えたいというオファーがあり、喜んで訪問させていただいた。

生徒たちは「広報まいづる」を熟読していたこともあって、どの提案も深く考えられ、大変興味ある内容であった。舞鶴の活性化のために、海上自衛隊のまちとして関連施設の活用、クルーズ船客に日本文化の体験、ご当地アイドルの育成、マリンスポーツ大会の開催、教育のまちとして図書に触れる機会の創出、高齢者福祉に果たす若者の役割、環境を守る緑化イベントの開催の提案など、中学生の視点から見た発想の豊かさに驚かされた。

予算、人材など整理する必要もあるが、中学生が舞鶴の発展のために時間を費やして考え、提案してくれたことに、持続可能なまちづくりのヒントがあった。市長として、若者からお年寄りまで、幅広く意見を聞くことは重要であり、有意義な時間を共有できたことに、改めて感謝したい。ありがとう！

中国の〇〇観 国際交流員 曲 振波



私の「舞鶴観」

舞鶴に来た時に、紫陽花が咲き、小雨が降り、出身地大連市と全く異なる春の雰囲気を感じました。日本での長期滞在の経験がなく、初めは本当に不安で、自信もありませんでした。しかし、皆さんがいろいろ手伝ってくれたり、グルメ(特に舞鶴かに。)を紹介してくれたり、海の京都ならではの絶景に連れて行ってくれたりして、舞鶴の生活に慣れていきました。

この1年間は、新しい自分を見つける時間でした。非常に短く感じましたが、平成最後+令和最初の舞鶴の国際交流員として、翻訳・通訳、中国語講座、異文化理解講座など多様な業務に取り組みました。前の仕事と違う業務ばかりで、大きなチャレンジでしたが、さまざまな経験ができ、成長できた実感があり、人生の中で貴重な1ページとなりました。

波静かな舞鶴湾の奥深くにある港町、舞鶴は私の「第二の故郷」になりました。季節によって、さまざまな風景を愛でることができます。緑豊かな青葉山を歩きながら、深呼吸。竜宮浜の白波を見ながら、良い気分転換もできます。また、少し意外に思うかもしれませんが、雪化粧の五老岳も素敵です。今舞鶴と別れようとする瞬間、本当に寂しくなります。

舞鶴を離れても、引き続き舞鶴と大連の懸け橋になりたいと思います。舞鶴の皆さん、この一年間お世話になりました。

国際交流員 まきよし 曲振波
《みなと振興・国際交流課》

「国登録有形文化財」に登録！ 新たに3件・計19件に

茶又旅館 ～田辺城下町の旅館建築～

3月19日、国の文化審議会で市内の文化財3件(棟)が国登録文化財として文部科学大臣に答申されました。国登録文化財は、緩やかな規制で文化財を活用しながら保存することを目的に、平成8年に始まった制度です。

市では、これまで北吸トンネルなど16件の文化財が登録されています。今回答申を受けた物件が登録されると市内の国登録文化財は計19件となります。

▶詳しくは文化振興課(☎66・1019)へ。



茶又旅館 土蔵 1棟 高野川に面して建
【所在地】舞鶴市字本 づ旅館の土蔵で、川沿
【建築年代】明治前期 いの景観を形成する。



茶又旅館 主屋及び離れ 1棟
【所在地】舞鶴市字本 【建築年代】昭和25(1950)年
朱色の壁と2階の高欄付窓が特徴的。戦時強制疎開で
破却し戦後再建したと伝わる旅館建築。



茶又旅館 門及び塀 1棟
【所在地】舞鶴市字本
【建築年代】昭和25(1950)年
主屋の前面、道路境界に沿って
建つ。朱色の漆喰塗で格子付小窓
を設け、通りの景観を形成する。



登場人物全てを子ども達だけで描く「子ども絵」と呼ばれる浮世絵作品です。3枚続きのどの場面にも満開の桜が見え、源頼光の酒呑童子退治「大江山入り」に見立て、楽しそうに春の野山で遊ぶ子ども達が描かれています。画面の右上、鬼の岩屋の前にいる鬼たちも子どものように、鬼のお面をかぶったり、金棒を望遠鏡のようにして覗く仕草が愛らしい作品です。

作者の英泉は、幕末を代表する浮世絵師の一人です。歌川国貞(三代豊国)とともに、その妖艶な美人画が高く評価されていますが、本作ではかわいらしくコミカルな子ども達を描いています。

糸井文庫

「海辺の京都浮世絵コレクション」

おとなあそび おもちゃまいり

(おとなあそび おもちゃまいり)

※実物は4月29日(初)までふるさと発見館(郷土資料館)で展示中。今月は「桜の心」がテーマ。

第24回

※4月からふるさと発見館の休館日が毎週月曜日(祝日の場合はその翌々日)と祝日の翌日に変わります。

簡単レシピで手軽にヘルシー まいづるレシピ帖

手軽にできる若筍ご飯 Vol.46

舞鶴の食材…タケノコ、エンドウ豆、木の芽



春を告げる新物、タケノコの炊き込みご飯を紹介。調味料は白だし醤油だけと、とても手軽です。レシピでは水煮を使っていますが、これからは旬のタケノコが出るシーズンです。タケノコは収穫直後からアクが出はじめます。なるべく掘りたてを購入し、すぐに煮てアク抜きをすることが大切です。「季節のものを味わう」のも和食の魅力です。【協力】谷口久美子(食生活指導士)

材料 [4人分] 1人分 約312kcal 塩分約1.7g

- ◇米…2合
- ◇白だし醤油…大さじ4
- ◇タケノコの水煮…150g
- ◇木の芽…少々
- ◇エンドウ豆(正味)…25g

作り方

- ①米は洗い水気を切る。タケノコは5mm厚、3mm程度に切る。エンドウ豆はさやから出して熱湯で30秒～1分ほど茹でて湯切りする。
- ②炊飯器に米を入れ、水を400ml注いだら、白だし醤油を入れ混ぜる。タケノコを乗せて炊き、炊き上がったら10分ほど蒸らしてからエンドウ豆を加え、全体を混ぜ合わせ、器に盛り、木の芽を飾る。

一言メモ

白だし醤油は和食の味付けに必要な醤油味、魚介だし、甘みなどが合わさった便利な調味料ですが、商品によって塩分の量が異なります。平成27年から食品には栄養成分表示が義務化されています。減塩のためには食塩相当量が100gあたり10g以下、大さじ1(15ml)あたり1.5g以下の商品がおすすめです。

栄養成分表示(100ml当り)	
エネルギー	57 kcal
たんぱく質	3.5 g
脂質	0 g
炭水化物	10.8 g
食塩相当量	9.8 g