

5人と1団体のアスリートの活躍をたたえ

平成24年度 柳川市スポーツ栄誉賞表彰式

柳川市スポーツ栄誉賞の表彰式が9月2日、市役所三橋庁舎で行われました。この賞は、昨年度、全国大会で3位以上の入賞を果たしたり、国際大会に出場したりした、市内在住か市内に拠点を置くスポーツ選手と団体に贈られるもの。今回は5人の選手と1団体を



【後列左から】柳川高校男子テニス部の松浦優太君、染矢和隆君、村上誠君、井上敬博君、増尾怜央君、塚越雄人君、申昇勲君、眞翼人君、本田健児監督

【前列左から】坂井聖人君の母親の尚子さん、森本未来さんの父親の真也さん、吉開博章君、北川満教育長、渡島広君、加藤鈴菜さんの父親の和善さんと母親の由美さん

表彰しました。

北川満教育長は、受賞者と代理で出席した人に賞状と記念品を手渡した後、「本日の表彰は、日ごろからの並々ならぬ努力があったからこそ迎えられたものだと思います。皆さんの活躍が後輩たちの刺激になり、よい目標となったことでしょう。皆さんの活躍に心から敬意を表します」とたたえました。

表彰された選手と団体、表彰の対象となった大会での成績は次のとおりです（敬称略）。

- ▷吉開博章（久末、第23回都道府県対抗全日本中学生ソフトテニス大会男子団体優勝）▷加藤鈴菜（京町、第38回全国中学校陸上競技選手権大会女子100m2位）▷坂井聖人（袋町、第79回日本高等学校選手権水泳競技大会男子100mバタフライ優勝）▷森本未来（上宮永町、第66回国民体育大会ソフトボール競技少年女子3位）▷渡島広（上宮永町、第27回全国高等学校カヌー選手権大会男子カヌースプリント・カナディアンペア200m、同500m優勝）▷柳川高等学校テニス部（第34回全国選抜高校テニス大会男子団体優勝）

垂見校区コミュニティセンター建設に着手

市内全域の地域活動の拠点整備に第一歩を踏み出す

垂見校区コミュニティセンターの起工式が施工業者の主催で、9月3日に行われました。

コミュニティセンターは、校区単位でのコミュニケーションづくりや地域課題の解決に向けた活動の拠点となる施設です。併せて生涯学習活動の場や災害発生時の避難所としての役割も担います。旧大和・三橋町内での整備が、合併後の新市の課題となっていました。

このほど建設に着手した垂見校区コミュニティセンターは、垂見小学校に隣接した場所に設けられ敷地面積は1500㎡。鉄骨平屋建てで延べ床面積は約380㎡です。施設内には100人を収容できる多目的室のほか、研修室、和室、調理室、事務室などが設けられます。建設にかかる費用は約7600万円を見込んでおり、来年2月中旬に完成し、利用できるのは3月からの予定です。

今後、市では、条件が整った校区から順に、コミュニティセンターの整備を進めていきます。平成26年度までにはすべての校区に同センターを整備し終えることにしています。



【上】垂見校区コミュニティセンターの完成予定図

【左】起工式で工事の安全を願う白石勝治垂見校区コミュニティセンター準備委員会委員長



うまかもんづくり 今年も進んでいます

市内13事業所が参加して柳川のうまかもんづくりぐっちょ

市内で生産される特産品を使って、新しい名物を作る「柳川のうまかもんづくりぐっちょ」。今年も市内13の事業所が参加して行われています。今回の素材はあまおう（イチゴ）とナス、赤貝（サルボウ）の3種類です。10月末に行われる発表会に向け、それぞれの事業所で試作品づくりが進んでいます。その中で、今古賀の中華厨房「川龍」を訪ねてみました。

川龍は福岡県柳川総合庁舎の東隣の建物の裏にある、こじんまりとした中華料理店です。代表の江口英章さんは今古賀の出身。大牟田市のホテルなどで18歳から15年間、中華料理の腕を磨き、地元へ恩返しをしようと今年の6月に同店を開店しました。

うまかもんづくりぐっちょには、今年初めて参加。3種類の素材の中から、あまおうを選び、「苺王杏仁豆腐」と「苺王春捲」の2品の中華デザートを試作中です。

苺王杏仁豆腐は自家製の杏仁豆腐に、あまおうをソースにかけたもの。このために特別に作ったという濃厚な杏仁豆腐の風味を、甘酸っぱいあまおうのソースが引き立てています。

もう一方の苺王春捲は、甘さを控え固めに仕立てたカスタードクリームと、ジャム状に仕立てたあまおうを、春巻きで包み油で揚げたもの。春巻きのサクサク感と、とろりとした中身の食感、揚げることで増したあまおうの風味が楽しめます。

試作するにあたり工夫したことなどを尋ねたところ、「あまおうの甘さは普通のイチゴの甘さとまったく違いました。素材の良さを生かすことを考えました」と江口さん。「これまで仕事で得た知識と経験、技術が生かされたのでは」と話しました。

江口さんたちが作った試作品は、10月末に開催され

る発表会に出品され、消費者モニターなどからの評価を受けます。その後、11月から順次販売し、来年2月のさげもんめぐりに合わせて、販売促進キャンペーンが行われる予定です。

問い合わせは、市柳川ブランド推進室（☎77・8722）まで。



【上】試作中の2品の中華デザート。手前が苺王春捲で、奥が苺王杏仁豆腐

【左】「苺王春捲は揚げたてを召し上がっていただきたいので、ぜひご来店ください」と話す、中華厨房川龍（☎72・6153）の江口英章さん

YOKAVANMOU

トピックス



【左】みんなで協力して巨峰の皮むき
【下】お待ちかねの試食タイム



市内で生産されている特産品を知ってもらい、市のイメージを上げる取り組み、よかばんも～体験。8月は市内で栽培されている巨峰とイチジクを使ったジェラート作りを、杏里ファーム（田脇）で行いました。13人の参加者は、まず巨峰とイチジクの皮をむきミキサーにかけ、それぞれを水や砂糖などいっしょにアイスマシーンに入れジェラートを完成させました。この後、真夏の日差しの下で試食し、冷たいジェラートに舌鼓を打っていました。

冷たい～い 夏体験しました