

早いもので、地域おこし協力隊として武雄にやってきてから3年が経とうとしています。これまでカメラを手に市内各地を駆け巡り、市民の皆さんの笑顔や、知られざるまちの魅力を映像という形にしてきました。撮影で歩いた武雄市は、私が想像していた以上に、温かく、居心地のよい場所でした。



山崎 裕次郎

今回は、これまでの活動の締めくくりとして開催する「活動報告会」のご案内をさせていただきます。活動報告会では、単なる活動の振り返りだけでなく、制作した動画の視聴データから見えた「外から見た武雄の姿」や、これからこのまちがどう面白くなっていくのか、私なりの視点で分析・提案をお話しします。地域おこし協力隊として武雄市内の皆さんに本当にお世話になりました。感謝をお伝えしていく本報告へのご来場を、心よりお待ちしております！

【イベント案内】

●地域おこし協力隊 活動報告会

日時 3月14日(土) 10:00～11:00
会場 市役所1階ホール
内容 3年間の活動報告、動画データ分析、これからの武雄について

●映像展示会

3月9日(月)～13日(金)の5日間、これまで発信した250本の動画を展示放映します。
お買い物のついでに、ぜひお気軽にお立ち寄りください。
会場 市役所1階ホール



食改さん直伝！

かんたん常備菜レシピ vol.7

毎日の食卓は、私たちの身体を作り、心を育む大切な場所です。
武雄市食生活改善推進協議会(食改)は食を通じた活動を行うボランティア団体です。
各町の食改さんおすすめの美味しい常備菜レシピを紹介します。



紫キャベツのマリネ

材料

- ・紫キャベツ 1玉(約800g)
- ・塩 小さじ1弱
- ・酢 120cc
- ・砂糖 50g
- ・オリーブオイル 大さじ4
- ・黒コショウ 少々



弁当などの付け合わせにすると、彩りのアクセントになります。

作り方

- ① 紫キャベツを太めの千切りにする
- ② ポリ袋に入れ、塩を加えてなじませる
- ③ 時間をおいて、水気を絞る
- ④ 塩以外の調味料を加えてなじませる
- ⑤ お好みで黒コショウを振る



▲東川登町食改推進員の皆さま