



自分のまちに誇りを持てる、魅力的なまちに

東金商工会議所青年部 会長 ^{かわしま かつとし} 川島 勝利 さん



Q. 青年部に参加することになったきっかけや魅力

東金でラーメン店を営む中で、青年部の先輩からお声がけいただいたのがきっかけです。新たなコミュニティとつながりを持つことで、自分自身の成長につなげ、地域に貢献したいという思いから参加しました。

同世代の経営者などが立場や業種の垣根を越えて意見を交わし、協力し合えることが最大の魅力ですね。普段では得られない刺激や学びを得られる場にもなっています。

Q. 現在の活動や目標

地域でのイベントの企画・運営や交流のサポートを中心に活動しています。大きな目標は、若い世代が「自分のまちに誇りを持って住み続けられるようになること」です。市民の方や子どもたちが参加できる企画を増やし、「東金っていいまちだな」と感じてもらえるきっかけを作りたいです。



Q. どんなまちだと思いますか

生まれ育ったまちということもあり、人とのつながりが濃く、困ったことがあれば誰かが手を差し伸べてくれる温かみのあるまちだと思います。自然と商業がバランスよく共存していて、子育て世代からシニア世代まで皆が暮らしやすいところが好きですね。

Q. 八鶴湖での桜の植樹について

13本目となる桜を10月26日(日)に植樹予定です。八鶴湖は東金を代表する観光スポットの一つ。この景観と憩いの場をなくさないために、青年部としても地域のシンボルを次の世代へつないでいく、大切な活動の一つとして位置付けています。

青年部は、東金をより元気で魅力的なまちにしていくために活動しています。これからも地域に根差した取り組みを進めていきます。皆さんのイベント参加をお待ちしています。



昨年の植樹の様子

東金市
食生活改善会の

おいしいレシピ

さつまいもとひじきのサラダ



1人分 栄養価

エネルギー 160kcal たんぱく質 2.9g
脂質 7.0g 食塩相当量 0.9g

作り方

🕒 30分

①ひじきは水で戻したあと食べやすい長さに切る。(A)を加えて12～13分煮た後、冷まして水気を切る。②さつまいもは皮をむいて2cm角に切る。柔らかくなるまでゆで、粗熱を取る。③ひじき、さつまいも、2cmの長さに切ったほぐしたかに風味かまぼこを合わせてマヨネーズを加えて和える。お好みでパセリを添える。

材料(4人分)

- | | | |
|-----------------|---|------------------|
| ●さつまいも …… 中1本 | A | ●だし汁 …… 150ml |
| ●乾燥ひじき …… 15g | | ●みりん …… 小さじ2 |
| ●かに風味かまぼこ …… 3本 | | ●しょうゆ …… 小さじ2 |
| ●マヨネーズ …… 大さじ3 | | ●パセリ(お好みで) …… 適量 |

マヨネーズのコクとさつまいもの甘みにより、少ない塩分でも塩味が引き立つサラダです。



今回の地産地消



さつまいも

千葉県是全国2位 ※令和4年農業産出額

千葉県のさつまいもは10月～1月が旬です。『べにはるか』は平成22年に登録された新しい品種です。貯蔵すると、しっとりねっとりとした食感とスイーツのような濃厚な甘みが増すのが特徴です。さつまいもには水溶性食物繊維と不溶性食物繊維の両方が含まれていて、腸内環境を整えてくれます。

「おいしいレシピ」は、毎月19日(食育の日)に市内のスーパーなどで配布。健康に役立つコラムも掲載しています。

市ホームページ▶



広報とうがねをご覧になるには

広報とうがねは、新聞折込で毎月1日に各世帯へ配布し、市内の公共施設や郵便局、コンビニなどにも配架しています。市ホームページ、LINE、スマホアプリ「マチイロ」でもご覧になれます。希望者(市内)へは郵送も行っていますので、電話や窓口、市ホームページなどでお申し込みください。



市ホームページ
広報とうがね



LINE
公式アカウント



スマホアプリ
マチイロ



読みやすく、読み間違えにくいユニバーサルデザインフォント(書体)を使用しています。



環境にやさしいインクで印刷しています。