

キラリ★話題の「ひと」



加藤 陽子 さん
(犬伏新町)

○プロフィール
佐野観光ボランティアガイド協会
(愛称：佐野ふるさとガイド)会員
小学校での読み聞かせや、田中正造
旧宅説明ボランティアなどで活躍

佐野の魅力を見直し

平成20年に佐野市観光ボランティアガイド養成講座の第1期生の講座を受講した加藤さんは、1年間の講座が終了した翌年、仲間と共に、佐野観光ボランティアガイド協会を立ち上げ、現在に至っています。

観光ボランティアガイドを始めたのは、自分の郷土(ふるさと)や自分自身をより一層知り、佐野市を住み良いまちにするために何かできることはないかと考えるようになったからだそうです。

観光案内をするうえで、協会では2カ月に1回、定例会を開催しています。現地研修は無論のこと、常に勉強を欠かさない加藤さん。観光協会や市などから依頼があれば、常時、観光案内をしています。それに加え、時期にあわせて佐野市観光物産会館や万葉自然公園かたくりの里、唐沢山城跡などで年間32日ほど、メンバーでやりくりをし、臨時観光案内所を設置しています。

昨年佐野市で開催された「全国山城サミット」では訪れた方のおもてなしのため、バスに添乗しては、出流原弁天池、惣宗寺(佐野

厄よけ大師)、佐野城址(城山公園)の3カ所の観光案内をしたそうです。

今まで、たくさんの人に観光案内をしてきた加藤さん。皆さんからいただく「ありがとう」のたった一言の言葉にやりがいを感じると話してくださいました。もともと歴史が好きだったこともあり、地元歴史や風土に興味を持って携わった観光ボランティアガイド。

佐野市は他市に比べ知名度が低いと感じていたそうですが、さまざまな歴史のあるまちだということに改めてよく分かったそうです。

「今後も観光ボランティアガイドとして佐野市のこれからや新たな魅力の発見について考えたい」と話してくださいました。

多くの人に観光ボランティアガイドの方々の観光案内を利用していただき、佐野市の魅力を知ってもらいたいのです。

(市民記者 葛貫郁子)



市役所のモニュメントについて解説をする加藤さん

市長からの メッセージ



うらかな日差しを浴び、桜の花も見ごろを迎えています。皆さんのかがお過ごしですか。

先月の市議会において、平成30年度予算を承認いただきました。一般会計予算のほか、各特別会計、公営企業会計などです。一般会計は、前年と比べ6億2千万円減の459億7千万円となりました。

今年度は本市の最上位計画である第2次佐野市総合計画がスタートします。「水と緑にあふれる北関東のど真ん中 支え合い、人と地域が輝く交流拠点都市」を将来像に掲げ、「佐野市まち・ひと・しごと創生総合戦略」の推進とあわせ、定住促進に向けた予算となっています。

予算の特色としては、次の3点が挙げられます。①将来を見据えた「まちづくり」のブランドデザインの確立と持続可能な行政サービスの構築。②第2次総合計画の推進テーマである「定住促進」に関し、移住・定住施策への集中的な取組の実施。そして③新たなリーディングプロジェクトに掲げた「産業・文化立市」として、農業や林業を含めた地域産業の推進、出流原PA周辺開発整備など企業誘致による経済の活性化、天明鑄物をはじめとする本市の伝統・芸術・歴史文化の積極的な活用と情報発信です。

これらの特色を十分活かし、第2次総合計画のもと、これまでの「観光立市」「スポーツ立市」の推進にあわせ、「さのまる」と一緒に本市の魅力を全国にPRしてまいります。今年度も引き続き、市民の皆さんのご協力をよろしくお願いたします。

岡部正英



佐野市生涯学習フォーラム「佐野楽」

3月3日・4日の2日間、文化会館と勤労者会館を会場に開催されました。

3日には、佐野日本大学短期大学の佐藤三武朗学長による「佐野を学ぶ・楽しむ」をテーマにした講演が行われたほか、「地域活動」「女性と活動」など6つのテーマ別に分科会が設けられ、活動されている方々の実践例の発表と質疑が行われました。

また、両日開催された「静のアート展」と「楽習フェア」では作品展示やワークショップが行われ、多くの方でにぎわいました。



地域活動をテーマにした分科会



佐藤三武朗学長による講演



楽習フェアのワークショップ

佐野産野菜がスイーツに変身！

2月17日、佐野農業協同組合主催のイベント、「佐野の野菜でつくろしあわせスイーツ Part 2」がホテルマリアージュ仙水で行われました。世界初の野菜スイーツ専門店「パティスリーポタジエ」のオーナーでパティシエールでもある柿沢安耶さんを講師として、クッキングショーとトークショー＆試食会があり、100人の参加者は有意義な時間を過ごしました。

クッキングショーで使った佐野産野菜は、かき菜とトマト。どちらも淡い色のヘルシーで優しい味のスイーツになりました。また、トークショーで印象に残ったのは、安心安全な地元野菜を美味しくいただくことで病気の予防につながることや、子どもと一緒に料理をすることで生産者を身近に感じ、感謝する気持ちが育つ食育的な要素があるということです。参加して改めて地元の野菜や果物の良さと、工夫して調理することの楽しさを実感しました。

(市民記者 渡辺まさ代)



講師の柿沢安耶さん



(左) トマトとスカイベリーの
バイクドチーズケーキ
(右) かき菜のシフォンケーキ

佐野弁 ばんてい

すももをボタンキューという
のはなぜ？

同じ種類の果実とはいえ、色や形の違うものもあれば、大きさの違うものもあります。これらの色や様子にふさわしい方言もいろいろあります。栗の実には果肉がたつぷりあって、丸みを帯びているものもあれば、そうでないものもあります。また、皮ばかりで中身の少ないものもあります。中身の少ない皮は、杓子しやくしのような形をしているので、シャクシツクリ（しゃくしつくり）の变化形（へんかぎょう）といわれます。栗の種類でもっとも大粒のものを、マグソグリ、またはマグソツクリなどといいます。マグソは馬糞まぐそのことです。方言でいうマグソは、大きいだけで何のとりえもないもの、という意味です。鳶とんぼをマグソツタカ（まぐそつたか）というのも、腐った肉や動物の死体などを食べ、ほかには何のとりえもない鳥だと思われているからです。

榎えん・くぬぎ・なら・かしわなどの果実を総称して、普通どんぐり（どんぐり）といいますが、方言ではジダンポ・ジダグリなどといいます。また、どんぐりの実は丸みを帯び、榎の実に似ていることから、カシツタマなどともいいます。

「山に近い農村に、熊やシカンポ（鹿）が出没するようになったナ（のは）、雑木が少ネンデ（少ないので）、ジダンポなんか（は）が食えネーからダンベー」

すももの方言ボタンキューは、明治以来の古い方言ですが、最近その成り立ちが分からなくなってしまうました。すももの一種に「はたんきよう（巴旦杏）」があり、それが訛なまってボタンキューになったというわけです。

(市民記者 森下喜一)

今回の表紙 「孫太郎公園の河津桜」(伊賀町) 平成30年3月12日撮影

一足早く春の訪れを告げる河津桜。アプリ「COCOAR2」を起動したスマートフォンを今回の表紙にかざすと、市内の桜の名所の動画が見られます。※写真は過去のもので