

対馬釜山事務所だより

対馬の熱気

この夏、最後の暑さをさらにホットにさせたのは「ちんぐ音楽祭」の熱気に間違いありません。今まで見たこともない熱さがそこにありました。

開場前、入り口に並んだ人々の多さからただならぬ気配を感じましたが、例年にくらべても早くから観客席の芝生は人々に埋め尽くされました。

去年の音楽祭の日は、秋の気配を運ぶずいぶん涼しい風とトンボが出迎えてくれましたが、今年は夏の暑い太陽と空気が会場を覆っていました。そのため、音楽祭が始まる直前まで、観客は木の影に座ってスタートを待ちました。

日本歌謡大会優勝者の高校生が参加

流暢な日本語でMISIAを歌った韓国のチーム「K・D」



音楽祭はアマチュアバンドのペップサンズの可愛い声でスタートを切り、続いて今年の6月、釜山で開催された日本歌謡大会の優勝チーム「K・D」が、MISIA（ミーシャ）の「陽の当たる場所」を歌いました。本来は2人組のチームですが、事情により1人だけの参加になりましたが、会場の皆さんは大きな拍手をくださいました。

その次は、対馬出身として現在横浜で活躍しているHi CLASS。メンバーの格好よさと対馬出身ということから観客の目を惹きつけました。私にとってボーカルの声と歌のリズムは初めてのなにごとに馴染みがあって、すぐに好きになりました。会場の隅っこで歌に合わせて踊るように手拍子をしている私と高校生を見かけた方、どなたかいらっしゃいませんか？



若者から年配の方まで楽しめた音楽祭

韓国からはW（ダブルユー）とラブホリックの2組が参加しました。ラブホリックは2004年に参加したことがあり、Wは初めて参加するチームです。Wは軽快なリズムを、ラブホリックは爽やかなミュージックを聴かせてくれました。

そして、毎年参加する小室等さん。小室さんの歌を聴くと、幼いころ田舎でお爺さんから昔話を聞かされているような気分になります。柔らかな歌とギター、心の底に響くハーモニカ。

この穏やかな時間が過ぎた後、次にD 51の出番となり、ふと後ろを振り向いたらびっくり！こんなに人々が集まったのは初めてじゃないかと思うくらいの観客が、すごい勢いで一緒に歌ったり踊ったりしているではないですか。D 51に喜んだのがほとんど若者だとすれば、最後に出た森山良子さんは年配のファンが多かったですね。森山さんの歌を聞きながら昔の自分を思い出すようなお顔で微笑んでいる年配の方を多く見かけました。

今年は、対馬出身バンドの参加がすごく印象深く残りとても嬉しかったです。音楽祭の打ち合わせの時に「ミュージシャンを夢見る学生として、将来有名になって、再び対馬を訪問したいです。」との日本歌謡大会の受賞者の言葉がこれからたくさん実現されるような、そんな予感がします。

ラグビーの親善試合

9月9日、釜山大学グラウンドでは対馬やまねこチームと釜山大学OBチームによるラグビーの親善試合がありました。今年で5回目を迎えたラグビー交流試合は、激しいプレーを通して友情を築きあげています。その格好よさを写真で確かめてみてください。



対馬釜山事務所

キム 金

キョンイル 京一

シン 辛

ウンギョン 恩京

ヘルスマイトコーナー

(食生活改善推進員)

〔問い合わせ先〕
保健部健康推進課
0920-58-1116

～ヘルスサポーター育成事業に取り組みました～

8月10日、対馬市総合福祉保健センターに雞知中学校の生徒30名を迎え、栄養と健康についてのお話や調理実習を通して健康づくりについて学んでもらいました。

ヘルスサポーターとは??

「自分の身体レベルや生活スタイルにもとづいた健康づくりを実践し、自己を確立する人をいいます。」

● 講義の様子 ●



● とても意欲的に質問する雞知中のみなさん!! ●



● 朝食メニューの調理実習 ●



朝食は、眠っていた脳や筋肉を目覚めさせ、基本的な生活リズムをつくるためにとっても大切です。ただ食べるのではなく、バランスよく栄養を摂ることがとても大切です。

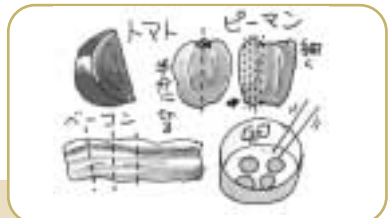
レシピ紹介

「トマトとピーマンの卵いため」

トマト.....中3個
ピーマン.....2個
卵.....4個
ベーコン.....3枚
ちりめんじゃこ...18g
サラダ油.....大さじ2
薄口醤油.....小さじ1
塩・こしょう.....適宜

下ごしらえ

ちりめんじゃこに熱湯をかけ、塩ぬきする。
トマトはくし型に切る。
ピーマンは細切りにする。
ベーコンは2cm幅に切る。
卵をときほぐす。



調理

フライパンに油を熱し、一度火からおろして、卵を入れ、少しかきまぜながら、中火でフワッと焼き、皿にとっておく。フライパンにピーマン・ベーコン・ちりめんじゃこを入れ強火でいためる。

にトマトを加えてサッといため、卵をもどし、しょうゆ、塩、こしょうで調味し、皿に盛る。

