

＼ 苅田の絵になる魅力を新たな視点（ドローン）から発信！／

photogenic KANDA



📷 Kōhō KANDA



今回ご紹介するのは、鬼の唐手岩です。広谷湿原の東、青龍窟の北西に位置するこの岩は、なんと約1億年前に誕生したと言われています。頂上からは、京都平野や周防灘の美しい景色が目の前に広がる人気のスポットです。ぜひ一度、絶景のコースをハイキングしてみませんか？



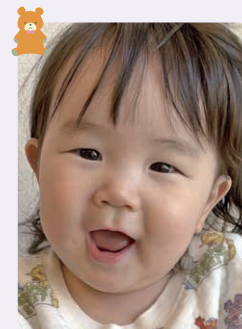
すこやか写真館

3月



木下莉緒ちゃん(13日)

りお、誕生日おめでとう♡
いつもニコニコりおがパパも
ママもにいい大好きだよ♡



佛田葉ちゃん(15日)

祝1歳♡葉ちゃんいつも笑顔
と癒しをありがとう♡これから
も元気にすくすく育てね♡



中野智景ちゃん(27日)

お兄ちゃんと2人で元
気いっぱい仲良く大き
くなってね♡大好きだよ♡



義経詩ちゃん(1日)

詩ちゃんお誕生日おめでとう♡
これからも詩ちゃんのペースで
一緒に成長していこうね！

5月生の
満1歳

赤ちゃんの写真募集

5月生まれの赤ちゃん（満1歳）の写真を募集しています。お子様の名前（ふりがな）・誕生日、保護者の住所・連絡先、メッセージ（30字程度）を添えて、4月25日📧までにご応募ください。下記まで持参または右QRコードからご応募ください。掲載は受付順です。

●申込・問合せ／企画課 ☎093・434・1921

応募はwebが便利です！

QRコードを読み込めば、いつでもどこでも簡単に応募できます！



苅田町合併
70周年記念

輝く KANDA ものがたり

第六話：半世紀を生き抜いた歴史資料館



歴史資料館オープン



歴史資料館建設工事中

新しい施設の建設が待たれている。
文・かんだ郷土史研究会 小野剛史



合併70周年という記念すべき年に、一つの建物が静かに消えようとしている。苅田歴史資料館である。役場新庁舎建設に伴い解体されることが決まった。

歴史資料館は昭和50年（1975）6月4日、三原文化会館の分館として開館した。文化会館自体は、苅田町在住の実業家・三原作平氏によって寄付された土地の売却金約1億3500万円によって、昭和46年（1971）に建設されていたが、その余剰資金（約2230万円）を使って付属施設として建てられたのが歴史資料館である。

当時、苅田町に文化財担当職員はおらず、毎週水・金曜日のみの限定的な開館だったが、土日も開館してほしいという要望を受けて、かんだ郷土史研究会の会員が一日館長として交替で在館することになった。「場末の骨董屋」と揶揄されたこともある京築で一番古い資料館であり、近年は来館者も多いたとはいえなかったが、石塚山古墳に隣接していることから、全国の古墳ファンが訪れる隠れた名所となった。来館者として一日館長は、一期一会の古墳話に花を咲かせた。

今年、昭和になって100年。歴史資料館はきっちり半世紀を生き抜いたのである。

管理栄養士のおうちレシピ

レンジで簡単！ 豚肉と春野菜の重ね蒸し



お好みでネギを添えて
彩りアップ！

材料（2人分）

豚バラ肉……………100g
春キャベツ……………100g
新玉ねぎ……………1/2玉
桜えび（乾燥）…大さじ1
小ネギ……………お好みで

■調味料 A
水……………50cc
酒……………大さじ1
顆粒だしの素…小さじ1/2
薄口しょうゆ…小さじ1
こしょう……………少々

1人分
栄養素 ▶エネルギー 242kcal ▶たんぱく質 9.2g
▶脂質 20.2g ▶炭水化物 7.1g ▶食塩相当量 1.0g

作り方

- 1 豚バラ肉は食べやすい長さにカットする。春キャベツは、芯を取り除き、ざっくり食べやすい大きさにカットする。たまねぎは、繊維に沿ってスライスする。
- 2 耐熱容器に春キャベツ→たまねぎ→豚バラ→春キャベツの順に重ねる。
- 3 調味料Aを回しかけ、桜えびを散らす。ふんわりとラップし、電子レンジ600Wで5分間加熱する。
- 4 豚肉に火が通っていることを確認できたら取り出す。火傷に気を付けながらラップを取り外し、お好みでネギを乗せたら、でき上がり！



みなさん、野菜はしっかり食べていますか？野菜に含まれる栄養成分は、様々な疾病に起因する高血圧や脳卒中、心臓病などの生活習慣病の予防に効果的と考えられています。その栄養成分を十分に摂取するには、毎食生野菜で両手いっぱい分（約120g）が推奨されています。今回のレシピのように野菜を加熱することで、カサを減らすことができ、1度にたくさん食べることができます！簡単なレシピで、普段の食事に野菜料理を取り入れましょう♪

