

バトントワーリング 世界大会で優勝!

フランスで開催されたバトントワーリングの世界大会「第10回WBTFインターナショナルカップ」のアーティスティックグループ部門で、武雄高校1年の久保 柚葉さん(武雄市)が所属する「ゴールデンハーツバトンチーム」(福岡市)が優勝しました。小学1年生からバトンを始め、4年生からは福岡まで通い、技を磨いてきた久保さん。「優勝できたことに驚きました。もっと練習を重ねて表現力を高めていきます!」と笑顔を見せました。



くぼ ゆずは
久保 柚葉さん

フランスで開催されたバトントワーリングの世界大会「第10回WBTFインターナショナルカップ」のアーティスティックグループ部門で、武雄高校1年の久保 柚葉さん(武雄市)が所属する「ゴールデンハーツバトンチーム」(福岡市)が優勝しました。小学1年生からバトンを始め、4年生からは福岡まで通い、技を磨いてきた久保さん。「優勝できたことに驚きました。もっと練習を重ねて表現力を高めていきます!」と笑顔を見せました。



ゴールデンハーツバトンチームの皆さん(久保さん提供)
(久保さんは前列の左から2番目)

理美容の 世界大会で3位入賞!



25分間の真剣勝負に挑む江島さん

世界中から集った理容師が、男らしいサロンスタイルを、カットの技術力と手ぐしでセットする表現力で競うこの競技。江島さんは時差を考慮し、夜遅くに練習を行うなど、3ヶ月に及ぶ入念な準備をしてきました。「応援いただいた多くの人に感謝。私の挑戦が、同世代にちょっとした勇気や刺激になれたなら良かったです。」とその眼差しは先を見据えています。

9月にフランスのパリで開催された「OMC世界理美容ヘアワールド2019」マスタースタイリスト部門で、理容師の江島 周一さん(小城市)が、世界第3位に輝きました。

夢が叶うと
次の夢が
見つかります!



「髪処江じま」
えじましゅういち
江島 周一さん

筑後川水運が「歴史の道百選」に 選ばれました

歴史的・文化的に重要な古道や交通関係遺跡を顕彰する文化庁の「歴史の道百選」に佐賀と福岡の県境にある「筑後川水運」が選定されました。県内では3か所目。水運が古くから発達していた筑後川では、土砂の堆積を防いで航路を確保するため、明治時代にオランダ人技師ヨハニス・デ・レイケの設計による導流堤(通称:デ・レイケ導流堤)が築かれました。約6.5kmにおよぶ石組みの堤は、現在もその役割を果たしています。引き潮の時だけ見られる堤は、まるで筑後川を遡上する“龍”のような姿ですね!



筑後川河口から若津港(大川市)まで続く
デ・レイケ導流堤
(新田大橋から撮影)

新たに3件の「佐賀県遺産」を認定しました

県では、“景観が美しい地区”や“地域のシンボルとなっている建造物”など、22世紀へ残していくべきものを「佐賀県遺産」として認定しています。昨年11月、新たに3件を認定し、計56件になりました。みなさん、ぜひお出かけください!

きゅうもも さき けじゅうたく
認定 旧百崎家住宅

(佐賀市)



主屋は寄棟造りの木造平屋で佐賀城下の武家住宅の特徴を今に伝える建物。現在は俳句会など文化交流の場として活用されています。

※内部公開は不定期

そうでんしゃ きゅうい で けじゅうたく
認定 草伝社(旧井手家住宅)

(唐津市)



炭鉱の町・北波多徳須恵の繁栄を物語る町家建築。現在は唐津焼のギャラリーや茶道教室などに活用されています。

さと くらじ や たけいけがきど
認定 里小路の矢竹生垣通り
(歴史景観地区) (伊万里市)



中世松浦党ゆかりの家臣たちが、戦に使う矢柄にするため植えたと言えられる矢竹の生垣。現在も地域のみなさんで大切に守られています。

問 都市計画課 ☎0952(25)7326

詳しくは 佐賀県遺産 検索



NEXT GENERATION

新しい佐賀をつくる若者たち

ネクストジェネレーション



ゆげ けいた
弓削 啓太さん

想いを込めた世界一の料理人へ!

パスタ界のワールドカップ「パスタ・ワールド・チャンピオンシップ 2019」で優勝した弓削さん。特製の有田焼を使い、イタリア料理に和の要素を加えた独自性が高く評価されました。

「佐賀で、新鮮な食材や世界を魅了するやきものに囲まれて育ったことが、料理や食に興味を持つきっかけになりました。これからも料理を通して感謝の気持ちを表現していきたいです。佐賀で料理人を目指す人の力にもなりたいですね」と笑顔で語ります。

若き一流料理人は、一皿に故郷の想いを込め、食べた人を幸せにする料理を作り続けます。

SALONE 2007(横浜市)の情報はこちら▶



繊細な盛り付けを行う弓削さん



優勝した料理には、県産の海苔や日本酒が意欲的に使われた

1985年、鳥栖生まれ。甲子園に出場した元高校球児。カナダ留学時に料理に目覚め、国内外の名だたるレストランで修業を重ねる。現在、横浜市の人気イタリア料理店「SALONE 2007」で料理長を務める。

『佐賀みかん』が3度目の宇宙へ!

9月25日に種子島宇宙センターから打ち上げられた国産の宇宙ステーション補給機「こうのとりのり」8号機に、太良町産の「グリーンハウスみかん」が搭載され、国際宇宙ステーションに届けられました。平成28年、同30年に続き今回で3度目。生鮮食品の輸送のための保存性など厳しい条件を全てクリアした全国各地の141の候補品の中から、県産のグリーンハウスみかんを含む6品目選ばれました。生産量・出荷量ともに日本一の「県産ハウスみかん」をさらに多くの人に知ってほしいですね。



チェック!

「こうのとりに」積み込む様子や宇宙飛行士からのメッセージが動画で見られます!



YouTube



画像提供: JAXA/NASA