

たきざわ×わかもの

市では、市内に2つの大学が立地し、学生を中心とした若者が多い特徴を生かし、若い世代が活躍できる環境づくりを進めています。本号では、若者世代を支援する取り組みを紹介します。

滝沢ミライプロジェクト 2025

市主催の滝沢ミライプロジェクトは、地域に興味を持つ学生が地域づくり活動に関わる機会を提供することにより、若者が地域の人々とつながり、市へ愛着をもち、自らの視点を取り入れ活躍する場を創出することを目的に令和7年10月からスタートしています。

熱い思いをもった6チームが取り組みたいテーマの検討や市内の情報収集を行い、3月には取り組んだ内容を発表します。



▲施設見学の様子



▲浅沼さん発表の様子

○チームの活動～映画上映会～

滝沢ミライプロジェクト参加チームの1つ、県立大学社会福祉学部2年の浅沼大和さんのチームは、地域福祉や在宅医療への関心と理解を深めるため、2月7日（土）に市IPU第2イノベーションセンターで福祉をテーマにした映画上映会やワークショップを開催します。

浅沼さんは「映画を通じて、福祉的な視点で身近な地域への関わりを考え、心に残る時間を作りたい。映画の力で笑顔と対話が生まれ、参加者が温かさを感じられ、思い出に残るイベントを目指します」と意気込んでいます。

3月の成果発表についての詳細は市HPで公開しています。ぜひお越しください。

●問い合わせ

若者活躍推進室（☎656-6536）

おいしいレシピ [小松菜の梅じゃこのおろしあえ]



【材料（4人分）】

小松菜 2/3～1束、梅干し（小～中粒）3個、大根 300 g、ちりめんじゃこ 20 g、塩 2つまみ、しょうゆ 小さじ1

【作り方】

①小松菜はきれいに水洗いし、たっぷりの湯でゆで、冷水にとり、水気を絞って3～4cmの長さに切る。

今月は**食生活改善推進員**からの紹介！

食生活改善推進員は「私たちの健康は私たちの手で」を基本方針に、小中学校での食育活動や、地域で生活習慣病の予防を目的とした普及活動を行っています。地域で開催される際は参加ください。



- ②ちりめんじゃこに熱湯をかけて塩抜きをする。
- ③大根は皮をむいてすりおろし、軽く水気を切る。
- ④梅干しは種をとり、細かくちぎる。
- ⑤①に②、③、④としょうゆを加え、さっと全体を混ぜ合わせて盛り付ける。

～大根はおろしたあと時間がたつとビタミンCが酸化するので、食べる直前におろすのがおすすめです～