

後藤惣一郎さんが瑞宝双光章を受章

●長年にわたる音楽教育への貢献



▲三澤教育長から叙勲の伝達を受ける後藤惣一郎さん

小学校長、国立音楽大学講師などとして音楽教育に貢献された後藤惣一郎さん（88歳・栄字前綱）がこのほど高齢者叙勲の瑞宝双光章（教育功労）を受章され、2月26日、市教育委員会の三澤教育長が自宅を訪れ、伝達しました。

後藤さんは、昭和15年に教職生活スタートされ広く音楽教育に尽力されました。作曲者としても「から松」をはじめ約600曲を作曲。校歌や町民歌など数多くの楽曲を提供されています。成田為三の研究も続けられ、浜辺の歌音楽館の終身名誉館長としても活躍されています。

後藤さんは、身に余る光栄。受章は支えていただいた皆さんの支援のたまもの。これからも健康が続く限り活動を続けたい」と抱負を述べられました。

子どもたちの健やかな成長と幸せを願い

●各保育園、幼稚園などでひな祭り行事



▲年長組の園児らが、ひな人形の前でお遊戯を披露(米内沢保育園)

3月3日、市内の保育園・幼稚園ではひな祭り行事が行われ、園児たちの健やかな成長を願い、心待ちにしていた祭りを楽しみながらお祝いしました。

米内沢保育園（田崎美規子園長・園児103人）では、「ひな祭り会」といっしょに「お誕生会」、「お楽しみ会」が開かれ、園児たちが飾られたひな人形の前で、友だちの誕生日を祝ったり、お遊戯をしてひな祭りを楽しみました。

ステージには、7段飾りのひな人形のほか、園児らが牛乳パックやハンガーを利用して一生懸命作ったひな人形も展示され、園内は華やいだ雰囲気になりました。年長組の女の子たちが、扇子と冠で着飾ってお遊戯を披露し、年少組の園児らを喜ばせました。

伝統芸能の保存継承に大きな力

●第11回子どもたちの伝承芸能合同発表会



▲七日市奴踊りなど5つの芸能が発表された第11回子どもたちの伝承芸能発表会

第11回子どもたちの伝承芸能合同発表会が3月6日、市中央公民館で開かれ、子どもたちが、地域に伝わる伝承芸能を披露し、満場の観衆から大きな拍手を浴びました。

青少年育成北秋田市民会議鷹巣支部（宇佐美慧支部長）の主催。発表されたのは、鷹巣地区の創作太鼓・鷹巣祇園太鼓（鷹巣西小学校チーム）と七日市奴踊り（鷹巣南小学校）、上舟木駒踊り（同）、綴子下町獅子踊り（綴子下町子ども会）、阿仁根子番楽の5つの芸能です。

発表会には、市内の福祉施設の利用者140人が招待されました。お年寄りたちは、子どもたちの発表を見ながら「とても上手じょうず。元気をもらった」と感心しながら拍手を送っていました。

創造力溢れる力作が一堂に

●第5回北秋田市美術展



▲写真、書道、洋画、日本画、工芸の各部門の作品が展示された第5回北秋田市美術展覧会

第5回北秋田市美術展覧会が3月12日から14日まで市中央公民館で行われ、絵画や工芸などの創造力溢れる秀作が展示され、来場者を魅了しました。

展覧会は、市芸術文化協会（藤嶋正人会長）が主催。旧鷹巣町芸術文化協会が開催していた美術展を、「市展」として引継ぎ開催しています。実行委員の作品なども含め、日本画18点、洋画37点、書道24点、写真23点、工芸23点の合計125点が展示されました。

県芸術文化協会推挙の審査員による審査会では、特賞5点、奨励賞18点、努力賞1点の計24点が入賞しました。

来場者らは、日本画や書道、工芸など感性豊かな作品群に足を止めてじっくり鑑賞していました。

希望を胸に学び舎巣立つ

●市立中学校で卒業式



▲市立中学校の卒業式。鷹巣南中学校では53人が学び舎を巣立ちました

3月7日、市立中学校4校で卒業式が行われ、卒業生がそれぞれの思い出を胸に学び舎を巣立ちました。

このうち鷹巣南中学校（渡邊一夫校長・生徒数152人）では、保護者ら約250人が出席、体育館を会場に式典が行われました。はじめに、渡邊校長が一人ひとりに卒業証書を授与した後、「人は多くの人からの支えがあつて生きている。人への感謝の気持ちを持ち、これからの人生に向かって」などと式辞。在校生らも感謝と励ましの言葉を贈りました。

はなむけの言葉を受けた卒業生は、全員が正面に整列し、一人ひとりが「1、2年生の皆さんも仲間を信じ頑張つて」などと、3年間で振り返って思い出や決意を込めた巣立ちの言葉を述べました。

アイディア溢れる料理が並ぶ

●第4回山の芋料理コンクール



▲アイディア溢れる作品を試食しながら、厳正に審査した第4回山の芋料理コンクール

J A鷹巣町（佐藤清孝代表理事組合長）が主催する「第4回山の芋料理コンクール」が3月2日、市中央公民館で開かれ、食味やデザインなどに工夫を凝らした山の芋料理が数多く出品され、優れた作品を審査しました。

コンクールには、料理自慢の市民ら25人が参加。料理部門には33点、加工部門には23点の応募があり、会場には、彩り豊かな料理が並べられました。11人の審査員が「見覚え」「食味」「アイデア」「素材の有効性」を基準に審査を行いました。

厳正な審査の結果、料理部門では、長崎由貴子さん（大野尻）の「山芋パフェ」、加工部門では、小塚保子さん（舟見町）の「深山のうぐいす」が最優秀賞を受賞しました。