

ちゃんと かわら版 千歳

福岡県の太宰府天満宮は「梅の親善使節」として境内で咲く梅の鉢植えをJALの協力で北海道のほか、日本各地に届けています。千歳市は、その届け先の一つであり、この梅の返礼として昭和32年

から北海道を代表する花のひとつであるスズランを太宰府天満宮に奉納しています。今年で69回目。令和7年の「梅の親善使節」はすでに北海道に来訪し、1月24日に千歳市は梅を受領しています。



千歳市が太宰府天満宮に今年もスズランを奉納

対して太宰府天満宮へのスズランの奉納は5月16日に行われました。これに先立ち14日に新千歳空港ターミナルビルで出発セレモニーが行われ、横田隆一市長が空輸や奉納、市長のメッセージの伝達などに協力しているJALの鈴木美輝千歳空港支店長にスズランを託しました。

今回奉納されたスズランの鉢は、25本立ての中型のもので重さが約10キロ。太宰府天満宮に2鉢、天満宮付属幼稚園に2鉢、日本航空福岡空港支店に2鉢、日本航空福岡支店と福岡国際空港にそれぞれ1鉢ずつの計8鉢、総重量約80キロが空輸されました。奉納したスズランは千歳市長都の農家が栽培したドイツスズランで日本産のスズランに比べて、花が少し大きく、香りが強いのが特徴。出発時点では6、7部咲きで、到着後に花が開いていく様子が楽しめるといことです。

スズランを託した横田市長は「スズランの花言葉である『幸せの訪れ』を太宰府天満宮を通じて全国の皆さまにお届けしたい。70回となる来年はぜひ、自ら太宰府天満宮に赴きたい」と抱負も語りました。



（編集部 齋藤）

電気工事関連団体である千歳電業協会（橋本則彦会長・写真右）は4月30日に奨学金に活用してもらおうと、千歳市の奨学基金に現金200万円を寄付しました。これに對して5月19日に千歳電業協会のある伸盛電気工事株式会社の事務所内で、横田隆一市長からの感謝状を同市総務部の古木啓介主任が橋本会長に手渡しました。同協会は平成5年の水と緑のふれあい基金への10万円を皮切りに継続的に寄付を行っており、今回分を含めて370万円を市に寄付しています。

今回の奨学基金への寄付について橋本会長は「千歳電業協会も40数年やってきて、会費の積み立てが結構な額になっていました。研修旅行なども検討したのですが、せっかくなら普段からお世話になっている千歳市さんに寄付しようという話になりま

した。少しでも役に立てたら幸いです」と述べました。同じ5月19日に、北洋銀行の千歳市内店舗の取り引き先企業などで構成される千歳市はまなすクラブ（瀧澤順久会長・写真左）が市奨学基金に對して22万2700円の寄付を行った件に對して、横田市長から感謝状が贈られました。同クラブは平成29年の市奨学基金に對する25万4000円、令和元年の21万円、令和6年の57万4000円と継続的に寄付を行っています。

瀧澤会長は「クラブ会員の皆さまからのお気持ちを、市の教育への寄付という形でできることを、クラブの事務局を司る者として大変ありがたく思っています。今後もうこういった活動を続けていきたい」と話しました。

（編集部 齋藤）

千歳市立勇舞中学校は5月13日に、子どもの思考力と社会性を育てる「ひらめき実践塾」の高橋亮（まこと）塾長を招いて「新時代を生き抜く武器」を開講しました。

講演は、現在私たちは「先の見えない時代」「VUCA（激しく変化し予測困難な状況）時代」を生きていると解説。しかも超加速度的に変化する時代の中で、AIに代表される科学技術の進歩により、これまで必要とされたスキルと、これから必要とされるスキルが大きく異なることを紹介。そして、スキルを身につける方法についても話し、スキルを身に付けるのに約1万時間、1日3時間で約10年かかることなどを説明しました。

新時代を生き抜く武器として、スキルを身に付ける重要性を丁寧に解説しながら、スキルを活用して、自分自身の夢や目標を達成するために必要な逆算的な思考、ゴールから道筋や目標を描いていく方法についても話しました。

講義が終了すると生徒代表が「講義を聞いてスキルが将来の自分にとつ



て大事なことでと分かりました。これから何が自分の武器なのか？ 自分の何が優れているのか、少しずつ自分を知りたいなと思いました」と謝意を述べました。

（編集部 齋藤）

開催期間/2025.7.1(火)~8.31(日)

とれたて北海道

Beer Garden 2025

ビアガーデン 2025

Chef's Table "とれたて北海道"

（飲み放題付き）

¥6,000

時間 11:30am~2:30pm

（120分/30分前ラストオーダー）

料金 大人 ¥3,200

アルコール飲み放題（120分/30分前ラストオーダー）は¥5,000

小学生 ¥1,600

幼児（3歳以上の未就学児） ¥600

※料金には税金・サービス料が含まれております。

※写真はイメージです。

お得な前売券販売中！

大人 ¥6,000 → ¥5,500

販売期間 6月30日(月)まで

QRコード

ランチbuffet Chef's Table

とれたて北海道

期間 2025年7月1日(火)~8月31日(日)

時間 11:30am~2:30pm

料金 大人 ¥3,200

アルコール飲み放題（120分/30分前ラストオーダー）は¥5,000

小学生 ¥1,600

幼児（3歳以上の未就学児） ¥600

※料金には税金・サービス料が含まれております。

※写真はイメージです。

【北海道食材×世界の料理】

●総ホックと近郊野菜のアクアパッツァ

●新鮮なイカのめざめと野菜のサラダ

●北海道産のチーズとソーセージのオーブン料理

●中野マッシュルームとチーズのオーブン料理

●北海道産の野菜とソーセージのオーブン料理

●千歳近郊野菜のラタトゥイユのチーズドリア

【飲み放題メニュー ※プラス¥1,800】

●ビール（アサヒ）

●サントリー

●日本酒

●洋酒

●自家製クラフトビール