



こちらから
記事の動画が
視聴できます



日頃の訓練の成果を発揮

福岡県消防操法大会

福岡県消防操法大会が9月6日に福岡県消防学校で開催され、福津市消防団第7分団が出場しました。

消防操法とは、火災現場を想定し、ホースを延長して放水するまでの一連の動作を、いかに正確かつ迅速に行うかを競うものです。



▲洗練された操法を見せる第7分団の選手の皆さん

隊員同士の連携や節度、規律、気迫なども競います。日頃の訓練で培った技術と、隊員同士の息の合った動きが求められるため、出場する選手たちは大会に向けて繰り返し訓練を重ねてきました。

県大会には、各地区の予選を勝ち抜いた22市町村の消防団が出場しました。第7分団は息の合った動きで操法を披露し、第8位という成績を収めました。太田分団長は「8位という結果は誇らしい。選手が頑張ってくれた結果。もっと上を目指していきたい」と話していました。

もしもに備えて

福岡市消防局と合同訓練

市内で航空応援が必要な事案が発生したことを想定し、9月8日に福岡市消防局と福津消防署が合同訓練を実施しました。

楯崎神社北西側200mの岩礁で男性が足を負傷し歩行困難になったという想定で訓練。要救助者をヘリコプターで救助および福津消防署に搬送し、救急隊に引き継ぐ流れを確認しました。

見学に来ていた福津市女性防火クラブの皆さんは、間近で見るヘリコプターの迫力に圧倒されていました。



▲ヘリコプターで救助をする福岡市消防局・福津消防署の職員



▼動画はココ

これからのヒントに

福津の仕事人

地域の仕事について知る特別授業「福津の仕事人」が、9月8日に福岡県立福津高等学校で開催されました。市商工会青年部の協力のもと、地元で活躍するさまざまな専門家が講師となり、2年生の生徒たちに仕事の魅力などを伝えました。

講師による体験授業では、生徒たちはその業種ならではの魅力や働くことの大変さを実感。生徒たちは講師に「どうしてこの仕事を選んだのか」「いつやりがいを感じるか」など尋ね、講師たちは一つ一つ丁寧に答えていました。



▲ミニかぶとを作る生徒(左)とクレープを作る生徒(右)



▼動画はココ

行動変容の第一歩に

健康増進に関する連携協定を締結

市民の健康増進に関する取り組みを推進するに当たって相互に連携・協力するために、市と住友生命保険相互会社が「健康増進に関する連携協定」を9月24日に締結しました。

この連携協定のもと、11月23日から「Vitality 福津ウォーク」が開催されます。



▲住友生命保険相互会社の梶山支社長(左)と市長

長年にわたる実績が評価

藤井敏彦さんが黄綬褒章を受章

市内で瓦ぶき屋根工事に従事する藤井敏彦さんが、黄綬褒章を受章しました。

令和6年度には「現代の名工」にも選ばれ、今回の受章でも長年にわたる実績が評価された藤井さんは「これからも瓦業界の発展に尽力していきたい」と話していました。



▲賞状を掲げる藤井さん(左)と市長



整理収納から考える男女共同参画

市男女共同参画都市宣言記念講演会

整理収納アドバイザー1級の高橋美穂さんを講師として9月26日に市男女共同参画都市宣言記念講演会を開催しました。

高橋さんは「片付けをして生まれた時間を使って、より暮らしを豊かにしてほしい」と話し、参加者は熱心に話を聞いていました。



▲家事の仕組みづくりについて話す高橋さん

国立競技場で開催される「U16陸上競技大会・リレー競技(4x100mR)」に出場する福岡中学校陸上競技部の6人が、9月30日に市長を表敬訪問しました。8月に個人でも全国大会に出場した貴福利花さんは「良い結果が出せるよう頑張りたい」と話していました。



▲意気込む福岡中学校陸上競技部の生徒たち



津屋崎の塩作り

今回はU・Tさんからの投稿です

ぜると豆腐ができあがった。

熱々の塩むすびと豆腐。みんなでわいわい言いながら楽しいひとときを過ごすことができた。味はとてもおいしかった。

▶鍋でニガリと豆乳を混ぜる



街角カメラリポート

～読者の皆さんから寄せられた市内の出来事や旬の話題をお届け～

「津屋崎は塩でもつ」といわれるほど、江戸時代から昭和初期ごろまで塩の積み出し港として栄えた津屋崎千軒。通りには当時の歴史的な建造物が現在も数多く残されている。中でも干潟近くの赤いレンガの塩倉庫は有名である。

広報ふくつ8月号の藍の家日記に「津屋崎の塩を作ろう」という記事があった。以前から塩作りに興味があった私は早速申し込んだ。

8月11日、場所はカメラホール2階の調理室。妻と2人で部屋に入ると中にはもうすでに数組の家族がいた。子どもは「夏休みの作文に使う」と張り切っていた。

まず、海水を土鍋に入れて温める。20分くらいで水気がほぼ飛び、塩の結晶が鍋の底に残りだした。粗塩だ。その後水切りに入れてハンドルを回すと塩とニガリに分離した。ニガリを豆乳と一緒に混