

# このまちで...



神奈川県に7店舗を展開し、70名以上のスタッフが働く業界トップのヘアサロンで、幹部としてサロン教育マネージャーを務めていた竹島さん。昨年9月に独立し、香南市に帰ってきました。ご実家は、祖父の代から70年以上続くヘアサロン。現在はお父さんが継いだお店でヘアスタイリストをしています。

「元々は、理美容師になる道は考えていなかった。」との事。就職について考えていた時、友人に相談したところ「代々続いてきた家業があるのはうらやましい。」と言われ、理美容師も選択肢のひとつとして考えるようになりました。父親も「そうやってくれたらいいな」と思っていた。「という気持ちで初めて聞き、「やるしかない。」という気持ちで理美容師の学校に入学しました。やるからには、家系的に人には負けたくないという思いも強く、この道でやっていくことを決めました。

就職してからは、朝8時に出発してから夜中の1〜2時まで家に帰ることはなかったそうです。技術がなくて認められない世界。腕を磨くために人並み以上の努力を重ねてきました。常に最先端の事を勉強し、技術を見直し、ストイックに仕事に向き合ってきました。その姿勢は教育マネージャーになっても変わらず、帰宅時間も変わることはなかったそうです。

「この業種でもそうですが、その世界で生きていくためには、常に努力をしないとけないんです。」一途に仕事に打ち込み、お客さんを大切にし、後輩を育ててきたその一言には重みがあります。

神奈川県で独立することもできたはず。そんな竹島さんに帰郷した理由を聞くと、「高知県で生まれ、野市町で育った。香南市で何かやるのではないかと思ったんです」「自分にも子どもが生まれた時に、自分の子どもが生まれるべくして生まれてきたと思ったんです。自分が理髪店の長男として生まれたのも、何か理由があると思っんです。」

香南市で独立することを決めた竹島さん。「都会にいても、都会にいないのと変わらない技術を提供していきます。」と力強く話してくれました。

※今回は竹島さんの友人で宮田佳宜さん(野市町)です

## 積み上げてきたもの

竹島 伸亮さん(35歳・野市町)



# おおきくなあれ

わかやのお姫様・王子さま

たけしま 竹島 寧良 ちゃん  
平成28年3月28日生まれ

たけしま 竹島 綾芹 くん  
平成30年6月14日生まれ

★野市町  
★お父さん：伸亮さん  
★お母さん：明日香さん

★ご両親から...  
どんな時も  
笑顔を大切にね!



おおきくなあれ では、5歳までのお子さんの応募をお待ちしています。5歳以上のごきょうだいの掲載もできますので、ぜひどうぞ。ご希望の方は、お子さんのお名前・生年月日・ご両親のお名前・住所・続柄・メッセージ・写真(データ可)を秘書広報係までお送りください。応募は、持参・郵送・メール(kouhou@city.kochi-konan.lg.jp)で受け付けています。

■総務課秘書広報係 ☎0887-57-8500

# 今日のプレゼント

クイズに答えて！  
プレゼントをゲットしよう！

野市図書館は開館〇〇周年を迎えました。  
(〇〇に入る数字をお答えください)

プレゼント ◆提供/ヘアサロンタケシマ

全メニュー20%OFF...5人

※当選された方には割引券をお送りしますので、ヘアサロンタケシマで割引券を提示してください

地元で40年続くヘアサロン。神奈川県業界トップサロンで東京コレクションのバックステージ等で活躍したヘアスタイリストが、お客さんの好みに合わせた納得のヘアスタイルを提案。顔立ちや髪質、骨格にあわせて、魅力を最大限に引き出してくれます。都会で磨き上げたセンスと実力を体験してみませんか？



Men'sカット専門のベテラン理容師さんいます!!

ヘアサロンタケシマ

■住所/野市町西野575-1  
■TEL/0887-50-2087  
■営業時間/10:00~19:00  
■休業日/月・火曜日

Instagram 情報発信中!  
h.s.takeshima

プレゼントコーナーへ提供くださるお店を募集しています。

応募方法 ①答え ②住所 ③氏名 ④年齢 ⑤電話番号 ⑥広報誌への意見・感想を記入し、ハガキまたはメールでご応募ください。

◆あて先 〒781-5292 香南市役所 総務課 秘書広報係 まで

☐kouhou@city.kochi-konan.lg.jp

締め切り 1/18(金)必着



携帯の方はバーコードから応募できます。※バーコードリーダーはメーカーや機種により表示できない場合があります

◆12月号の答え/夜須町

当選の発表は、プレゼントの引換券の発送をもって代えさせていただきます。

# 子どもに愛情、大人にゆとり! 子育て・孫育て

子育ての方法や考え方は随分と変わり、今なお変化しています。祖父母世代と親世代の子育ての常識にギャップができてしまいがちです。子育てをめぐる意見がすれ違い、考え方ややり方の違いにお互い戸惑うということも。でも、その違いがわかれば子育てがもっとスムーズになります。

## ここが変わった!子育ての昔今



### 昔 果汁・離乳食

離乳食の準備として果汁等を生後2か月頃から与えていたし、離乳食を始める時期は早かった。



### 今 十分栄養が入っている

母乳やミルクだけで大丈夫。離乳食は5か月ごろから。

### 昔 抱っこ

抱きぐせがつくと言われ、泣いてすぐ抱っこすると甘やかしていると言われたことも。

### 今 抱っこは心の安定につながる

抱っこは心の安定につながります。たくさん抱っこしてあげましょう。

### 昔 水分補給

風呂上がりに湯冷ましを与えていた。

### 今 母乳やミルクで十分

母乳やミルクで十分です。

## 孫育ては子育てのサポーター

### ①育児の主役はパパとママ!

祖父母はサポートする脇役であることを自覚しましょう。どんな子育てをしたいのか、どんなサポートをして欲しいのか、パパママの気持ちを聞きましょう。

### ②お互い否定せず、いったん受け止めて

お互いに「なるほど」「そうなの」と、いったん受け止めて、「こういうやり方もあるわよ」とか「こうしたらどうかしら」といった提案をしてみましょう。

### ③自分のライフスタイルも大事にしましょう

趣味やボランティア活動など、自分たちのライフスタイルも大事。孫は成長とともに手がかからなくなるもの。自分の活動をやめてしまった後で「しまった」と思うことがないようにしたいものです。



医学や研究の進歩や環境の変化などで子育てもこんなに変わってきました。



### 昔 日光浴

2カ月を過ぎた頃から少しずつ日光に慣れさせていた。



### 今 紫外線が強い10時から14時ごろをなるべく避け

帽子等で直射日光を受けないように。赤ちゃん用のUVカット剤もあります。



### 今 箸などの共有

赤ちゃんの口の中にはむし菌はいません。大人の唾液を通して感染するので、箸やスプーンの共有はダメ。



“おいしく減塩! おすすめ減塩レシピ”

## ごま風味肉じゃが

作り方 (4人分)

- じゃがいもは皮を剥き、8等分に切る。玉ねぎはくし切り、人参は厚さ3mmのいちょう切りにする。
- 鍋にサラダ油を熱し、じゃがいも・玉ねぎ・人参・豚肉を炒め、ケチャップを加えて焼き目がつくまで炒める。
- Aを加えて蓋をし、弱火で煮る。
- じゃがいもが柔らかくなったら、強火にして混ぜながら水分を飛ばし、最後に醤油とすりごまを加えて全体を和える。

### ワンポイント

味付けが濃くなりかちな煮物ですが、ケチャップを加え醤油の使用量を少なくし、すりごまの香りと旨味をプラスすることでおいしく減塩できます。

※1日食塩摂取量(中学生以上)  
男性8g未満 女性7g未満

材料 (4人分)

- じゃがいも ..... 300g
- 玉ねぎ ..... 200g
- にんじん ..... 60g
- 豚もも肉(こま切れ) ..... 200g
- サラダ油 ..... 大さじ1
- ケチャップ ..... 大さじ1+1/3
- だし汁 ..... 200ml
- 酒 ..... 大さじ4
- A 砂糖 ..... 小さじ4
- 醤油 ..... 大さじ1
- すりごま ..... 30g

〈1人分の栄養価〉エネルギー 289kcal  
たんぱく質:15.8g 脂質:12.2g カルシウム:112mg 塩分:1g