十符人 ーとふとー

「十符人（とふと）」では、毎月、利府の魅力づくりや魅力発信に貢献している方を取り上げていきます。

まち・ひと・しごとをつなぎ新しいワクワクを生み出す。

「tsumiki（ツミキ）」は、カフェ、コワーキングスペース、起業・創業・市民活動などの相談の場として自由に活用できるコミュニティスペース。「こ・あきない市」（マルシェ）ほか、交流会、セミナー等も多数開催しており、2016年のオープンから起業30件、新たなまちづくり団体4団体を創出し、移住者の交流・促進にも大きく貢献。2020年にはグッドデザイン賞[※3]を受賞。「これまで利用者の方々と積み上げてきた活動を評価して頂き、とても嬉しかったですね」と話す。お二人は、もともとは利用者だったとのこと。現在はコーディネーターとして利用者の活動をサポートしている。

利府町まち・ひと・しごと創造ステーションtsumiki（ツミキ）コーディネーター

※一般社団法人Granny Rideto（グラニー・リデト）※1

大宮（おおみや）　紗妃（さき）さん（写真左）
1983年生まれ・山形県出身・利府町在住
「こ・あきない市」などのイベント企画・運営を担当。自身では"花とアクセサリー「Carlotta（カルロッタ）」"のほか、「メガネとベレー帽」主宰としても活動。

佐々木（ささき）　将太（しょうた）さん（写真右）
1984年生まれ・利府町出身・利府町在住
施設運営や市民活動の伴走支援を担当。自身では作曲及びBGM制作のほか、「リフ超学校」※2代表などマルチに活躍。

tsumiki5周年記念企画では、20名以上の利用者や地域のみなさんをゲストに迎え12時間に及ぶ拡大版の「ラジオニスタ！」[※4]をYouTube配信。「たくさんの方から心温まるメッセージを頂き、感無量でした」と、ディレクションを担当した佐々木さん。イオンモール新利府南館との連携事業「tsumikiみんなのSHOW店街」では、町内外で活躍する作家さんや市民活動団体のワークショップ、アーティストの方のミニライブ等を開催。「tsumikiで生まれたたくさんの"つながり"があったからこそ作り上げられたイベントでした」と大宮さん。「tsumikiはワクワク感に出会え、小さなチャレンジが生まれ育つ場所。表現の場、自分の居場所でもあります。利府町で何かしたいと思う方もそうでない方も、ぜひ一度、気軽に遊びに来てください」とお話いただきました。

tsumiki 5th anniversary企画「ラジオニスタ！」拡大版でトークする佐々木さんと大宮さん（2021年11月19日実施）

「tsumikiみんなのSHOW店街」開催時の様子（2021年11月13・14日開催）

ホームページ
利府町まち・ひと・しごと創造ステーションtsumiki
http://rifu-tsumiki.jp/

※1：一般社団法人Granny Rideto（グラニー・リデト）：2016年4月設立。イベントの企画・運営、まちづくり支援など幅広く活動。tsumikiの設立時から運営を担っている。 ※2：リフ超学校：利府町のまちづくり団体。地域に根ざした学生のキャリア支援やインターンシップ、市民活動団体のコミュニティ形成などを行う。 ※3：GOOD DESIGN AWARD（グッドデザイン賞）：公益財団法人日本デザイン振興会主催。1957年に創設された日本で唯一の総合的なデザイン評価・推奨の仕組み。受賞作品には「Gマーク」が贈られる。 ※4：tsumiki「ラジオニスタ！」：毎月第2・第4金曜日19:00～19:30、tsumikiスタッフがパーソナリティーとなり、ゲストを招いてtsumikiの最新情報や町内の出来事などを生放送中！

利府町公式インスタグラム

みやぎ 利府歩き

利府町公式インスタグラム「みやぎ利府歩き」では、皆さまからの利府町に関連する投稿を募集しています。
公式アカウントをフォローの上、#利府歩き」「#りふあるき」を付けて投稿してくださいね。

rifu_town

投稿者：Rikopiiiiin97さん

菅谷地区から山に沈む夕日の写真です。夕暮れ時の田んぼの水面に反射するオレンジ色がとてもきれいですね。

投稿者：tymswさん

グランディ・21から見えた飛行機雲を撮影した写真です。快晴の空にどこまでも真っすぐに伸びる飛行機雲は迫力があります。

広報りふ RIFU　令和4年7月号　No.564
編集発行/利府町企画部秘書政策課　秘書広報係
〒981-0112　宮城県宮城郡利府町利府字新並松4番地
☎022-767-2112　FAX022-767-2101　✉hisyo406@rifu-cho.com

編集後記　リフノス内にあるカフェレストラン アリーノさんは、唯一「金の利府梨カレー」が食べられるお店ですが、私のお勧めは「揚げナス」をトッピングしたカレー。スパイスカレーには野菜の素揚げ良く合いますよね。「金の利府梨カレー」には、材料にみりんや醤油などを入れることでマイルドな味に仕上げているそう。まだ食べたことがない方はぜひお店で食べてみてください。スパイスカレーの美味さがクセになること間違いなしです。

広報りふWEB版