

Ikiiki
MaebaShi
Jin



生まれ育った所を大切に



木彫り・木版画家で絵本作家
野村たかあきさん・64歳
朝日町四丁目

前橋市を拠点に、木彫りや絵本などを制作している。この道を目指したきっかけは、中学生のときに木彫りを作ったことだという。

「技術・家庭の授業でのみやのこぎりなどの使い方を覚えてきたころ、家を建て替えたときに出た木っ端があったので、木彫りを作ろうと思いました。木を彫ってみると楽しい気持ちになり、一生続けていきたいと思いました」

「祖父からは厳しさと強さを、祖母からは優しさや温かさを教わりました。自分の生まれ育った所を大切にしたいです。この場所ので出来上がる物が自分の作品だと思えます」

今後は、彫刻的な物も作っていききたいという。

「子どもが泣いたり怒ったりしている様子など、表情を大切にしたいです」

これからも、生まれ育った地で培ったものを作品に刻み続けてほしい。



祭りに燃えた2日間

10月11日・12日にまちなかななどで前橋まつりを開催。山車やみこしなどに多くの市民が参加しました。12日にはまえばしCMフェス関連イベントとして本市出身の映画監督・清水崇さんのトークと映画上映会を開催。終了後は祭りにも参加し、会場は大いに盛り上がりました。



映画監督の清水崇さん

赤城の恵

ブランド

赤城のギンナン

空っ風の吹く赤城山麓の前橋で、生産者が妥協を許さず、手間を惜しまず作った「赤城の恵ブランド」の認証品。今回は「赤城のギンナン」を紹介しします。

■こだわりの一品

無農薬で環境に配慮した農法で生産しています。収穫から選別、種出し、途中2回塩水を利用して仕上げます。そして6日間にわたる天日干し。実のしまった大粒の銀杏は、まさに生産者のこだわりが生んだたまものです。

■組合員一丸で

赤城ギンナン生産組合は現在45人の生産者が集まり、主に永明・城南・宮城地区の農地で銀杏を生産しています。堆肥を利用した環境保全型農業への取り組みを進めています。ことしは約10トの収穫

を見込んでいます。

■旬の味覚

3月までの季節、早生で珍しい金兵衛、中生で大粒丸形の久寿、晩生で最も大粒、形が良く光沢がある藤九郎など、いずれも大ぶりで、しっかりとした味が楽しめます。市内の量販店や農産物直売所のほか、都内百貨店にも販路拡大中。電話での注文も受け付けています。

■健康・栄養

でんぷん、脂質、たんぱく質、ビタミンAやビタミンCを含む銀杏。栄養価が高くミネラルも豊富な食材です。古くから漢方薬に使われていますが、中毒物質が含まれているので食べ過ぎに注意しましょう。

■生産者からのメッセージ

銀杏は炊き込みご飯に入れたりバター焼きにしたり、料理のレシピもいろいろです。殻をむいたものもあり、手間をかけずに食べられます。ぜひ、召し上がってください。

問い合わせは
赤城ギンナン生産組合 ☎027-261-5182