

Ikiiki
MaebaShi
Jin



前橋原風景保存委員会会長
岡部 好弘さん・58歳
千代田町二丁目

前橋の原風景を残したい

2年前から仲間と中心市街地の昭和の風景や鉄道をテーマとした展覧会を開催している。活動のきっかけはフェイスブックの投稿だった。

「広瀬川に架かる石川橋の古い写真を投稿したところ、市内外から大きな反響があった、みんなの関心が高いことに気付いたんです」

このことから、前橋の昔の風景などを人々に紹介したいと思い、仲間とともに展覧会を企画。4回目の開催となった4月の展覧会では「音」をテーマに、懐かしい昭和の記憶をよみがえらせた。

「まちなかの同世代10人余りが中心メンバーです。続けるうちにどんどん楽しくなっ

て、今では小遣いをつぎ込むほどです。展覧会で写真を前にして知らない人同士が会話をしている様子を目にするとても嬉しいです。また、激励のメールなどをいただくやりがいを感じます」

ことし12月には、中心市街地全体を会場に「大昭和展」を開催予定。規模も大きくなり、活動にも一層力が入る。

「今のまちなかは、地元を楽しもうという人たちが増えてきている。前橋にはもともと面白いことが生まれる根っこがある。自分たちの活動でそれを発掘していきたい」

前橋に眠る宝が岡部さんたちの手によって磨かれ、きらりと輝く日が楽しみだ。



豚肉料理の頂上決戦

4月12日に中央イベント広場で、豚肉料理ナンバー1を決める、T-1グランプリの結果が発表されました。グランプリの栄冠は、「和食遊処椿家川原店」の「麦豚とキノコのくわ焼き丼」に。店長の原田大輔さんは、「素直にうれしいです」と喜びのコメントをしました。



赤城の恵

ブランド



vol. 22



たもぎ茸

空の風が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「たもぎ茸」を紹介します。

■人工栽培に成功

たもぎ茸は、ロシアや中国の寒冷地、日本では北海道を中心に自生しています。太陽運輸は平成21年に柏川町込皆戸で菌床による人工栽培に成功しました。

■濃厚なうま味が特長

鮮やかな黄色のかがが特長のたもぎ茸は、うま味成分のグルタミン酸を多く含み、食感が抜群の食用きのこ。味に癖がなく、



濃厚なうま味をたっぷりと感じられます。シャキシャキとした歯ごたえがあり油との相性が良く、炒め物などに適しています。

■広がる販路

たもぎ茸の価格は70gが227円、100gが324円。市内と近郊の量販店やイタリアンレストラン、関越自動車道上り線三芳サービスエリア内で販売しています。

■健康・栄養

不溶性食物繊維βグルカンが豊富に含まれます。不溶性食物繊維は排便を促進。βグルカンには、免疫力を高めて腫瘍を抑制する作用があると考えられ、抗がん作用が期待されています。

■生産者からのメッセージ

「だしきのこ」とも呼ばれ、和洋中全ての料理に合うたもぎ茸。低カロリーでさまざまな効果があるといわれています。女性を中心に、多くの人に食べてもらいたいです。

問い合わせは
太陽運輸 ☎027-269-7722



空から眺める千本桜



4月4日から19日まで、赤城南面千本桜まつりが開催されました。同所では、平野部から10日ほど遅れて満開に。本紙では、満開に合わせ空撮を実施。上記二次元コードから、空撮動画を見ることができます。鳥になった気分で千本桜を眺めてみませんか。



体験や記憶を語り継ぐには

4月19日にアーツ前橋で、対談「小泉明郎×原田恒弘」を開催。原田さんは、同館で開催中の企画展「小泉明郎 捕われた声は静寂の夢を見る」で、映像作品に出演。自身の前橋空襲体験談を交えて、アーティストの小泉さんと作品について語りました。