

Ikiiki
MaebaShi
Jin



プロダクトデザイナー
手島 彰さん・48歳
下佐島町

使い手に寄り添うデザインを

半導体生産システム「ミニマルファブ」で、デザイナーの目標であるグッドデザイン賞の特別賞を受賞した。

「昔から、お古でもらった机や、買ったバイクを自分で塗り直すなど、自分の考えた物に作り直すのが好きでした。好きなことを生かして車やバイク、カメラなどの日常で使う物を作りたいとデザイナーを目指しました」

大学を卒業後、富士重工業に勤めインプレッサのデザイナーを担当した。その後、転職した違う分野の会社でもデザイナーとして活躍。現在は独立し、自身のデザインスタジオを構えている。

「まず、会社の内外双方の人の思いを尊重できるようにデザインを考えています。そんな中で一番やりがいを感じているのは、自分が作った物をまちなかなどで実際に使っている人を見たときですね」

「デザインする上で大切にしていることは、使い手に寄り添った物にすること。」

「まずは使いやすさ。そして使っているうちに気に入って、その後愛着を持ってずっと使い続けてもらう、このサイクルをつくれるようなデザインを生み出したいですね」

さまざまな人の立場からデザインを考える手島さん。これからは前橋を代表するデザイナーとして活躍してほしい。



甘い香りが園内包む

5月16日から敷島公園ばら園で、ばら園まつりが開催されています。約600種7,000株のバラが、甘い香りで来場者をおもてなし。16日と23日には前橋産新鮮野菜市も開かれ、訪れた人は所狭しと並べられた野菜を吟味していました。祭りは6月7日(日)まで。



解決に向けて一歩前進

5月12日・13日に、本市と県宅地建物取引業協会、全日本不動産協会群馬県本部は空家等の利活用の促進に関する協定を締結。安心して暮らし続けられる地域をつくるため、一緒に知恵を絞りながら、新たな社会問題となっている空き家対策を進めていきます。



朔太郎しのんで詩の祭典

市民文化会館で5月10日、朔太郎忌を開催しました。詩人の蜂飼耳さんが講演したほか、詩人の谷川俊太郎さんと文芸評論家の三浦雅士さんが「いまこそ、朔太郎」をテーマに対話。谷川さんのユーモアあふれるトークで、会場は和やかな笑いに包まれていました。

赤城の恵



vol. 23



豆腐「赤城南麓 豆の里」シリーズ

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。今回は豆腐「赤城南麓 豆の里」シリーズを紹介いたします。

■手間暇掛けた厳選品

起床はいつも夜明け前。豆腐作りは早朝から始まります。大豆を洗うところから最後の加工まで、昔ながらの作り方にこだわり、厳選した物のみを出荷します。これが安心安全な豆腐ができる理由です。

■口に広がる素材の甘味

使用する大豆は100%前橋産。上質な赤城南麓の水に加え、塩田の天然にがりが素材本来の味を引き立てます。大豆の甘味が口いっぱい広がるので、まずは何も付けずに楽しんで

のがお勧めです。

■自慢の豆腐を多くの人に

豆腐「赤城南麓 豆の里」シリーズは2種類。丸大豆豆腐が256円、青大豆豆腐が196円です。粕川地区にある自社店舗のほか、粕川特産物直売所や荻窪町の産直「味菜」など、市内の農産物直売所でも販売しています。

■健康・栄養

豆腐のタンパク質は血圧やコレステロールを下げ、レシチンやコリンは脂肪代謝、脳の老化予防、サポニンには活性酸素の抑制、大豆イソフラボンは乳がんや動脈硬化の予防効果があるとされています。

■生産者からのメッセージ

味と品質にこだわって作っています。最近では、また食べてみたいというリピーターも増えてきました。前橋産大豆本来の味を、ぜひ、多くの人に食べてもらいたいです。

問い合わせは
ミニファーム 027-2301-6700