



45DAYSの広場をデザイン

吉田 祐介さん・22歳
千代田町四丁目

必要とされる広場造りたい

「人が自然と集まって、つながりを感じられる、そんな広場が街中にあればなと以前から思っていたんです」

オリオン通りにあるシェアハウスに住んでいることもあり、中央イベント広場で開催する「45DAYS」の会場デザインチームに参加。このプロジェクトは前橋工科大教授の松井淳さんと建築家の橋本薫さんを中心に、前橋工科大の学生12人がサポートして進められている。大学院1年の吉田さんは学生のまとめ役だ。「多くの人が参加しているプロジェクトなので、多様な考えが一つにまとまるプロセスが勉強になります。今はようやくイメージの共有ができてきた段階ですね」

学部4年の時に、アーツ前橋ができてからの街中の変化を研究。毎日のように中心市街地に通い続ける中で、「アーティストや商店街の人たちとの関わりが非常に面白く、これだけ通うならいっそ住んでしまおう」と4月から街中で暮らし始めた。そのことで、人との関わりが深くなり、自然と外に出る機会も増えた。「ローマのスペイン広場などは、階段が自然と休憩スペースになっていきますよね。僕らが目指すのも、そんな自然な憩いの場なんです。そのためには起伏や日陰などのバランスが大切です」

「私が一番広場を必要としているのかも」と話す。完成まで真剣な模索が続いていく。



伊勢守の魅力伝達

七夕まつりに合わせた7月12日、上泉伊勢守まつりと剣聖サミットを開催。前橋の偉人・上泉伊勢守の魅力を市内外にPRしました。伊勢守まつりでは、現代の侍といわれるJUNINOUEさんがライブペイント。音楽に合わせたダイナミックな筆遣いで会場を沸かせました。



赤城の恵

ブランド



vol. 25



近藤さんちの豚肉でつくった無添加前橋ころんとんウインナー

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「近藤さんちの豚肉でつくった無添加前橋ころんとんウインナー」を紹介いたします。

■認められた良質な豚ウインナーに使用するのは、

赤城山麓で丹精して育てた近藤スワインポーク。県知事賞、市豚枝肉共進会最優秀賞を受賞するなど、市内外で高い評価を得ています。



■豚肉本来の優しい味
豚肉本来の優しい味を堪能できるように、添加物を一切使用していません。

せん。卵や乳製品、小麦などアレルギー物質も使用していないので、誰でも安心して食べられます。

■まえばしのお土産にも
この商品と他シリーズ3商品は、道の駅ふじみや前橋物産館広瀬川などで販売しています。ギフト配送もしているので、TONTONのまいまえばしのお土産としても利用できます。

■健康・栄養

主原料の豚肉は、糖質の代謝に必要なビタミンB1が豊富なことが特徴です。疲労回復に効果もあるビタミンB1は、体内に貯蔵されないため、汗をかく夏場は特に取りたい栄養素です。

■生産者からのメッセージ

市内外のさまざまなイベントに出店し、認証品を販売しています。「ころんとんのしっぱ」は、子どもたちに好評です。出店情報はフェイスブックで発信しているので、ぜひご覧ください。

問い合わせは 近藤スワインビジネス
027-288-3715



飾りと浴衣で街が色付く

7月9日から12日まで、中心市街地で七夕まつりを開催。週末には夏の日差しとなり多くの人が訪れました。ことしは大河ドラマをモチーフにした物なども多く、前橋らしい飾りでまちは色鮮やかに。浴衣姿の人も多く訪れ、まつりに花を添えていました。



前橋産農産物を元気にPR

7月10日に東京都中央卸売市場築地市場で、前橋産農産物のトップセールスを行いました。本市が重点的にPRしている枝豆を中心に、夏野菜を売り込み。活気にあふれる市場で、山本市長も大きな声を出して元気に前橋の農産物をPRしました。