



クローズアップ
CLOSE UP

地域芸能と新能が融合

5月8日に二宮赤城神社で、二之宮式三番叟・薪能まつりを開催。これは地域の伝統芸能と能を組み合わせた新たな試みです。日が沈むと薪に火がともされ、周囲は幽玄な雰囲気。来場者は目の前で繰り広げられる美しい舞に魅了されていました。



朔太郎と音楽の融合

5月14日、朔太郎忌を開催しました。萩原朔太郎生誕130年のことしのテーマは「メタモルフォーゼ 詩から音楽へ」。作曲家の西村朗さんと西田直嗣さんが朔太郎の詩に対する思いを語るとともに、両氏が朔太郎の詩に曲を付けた歌のコンサートを行いました。



2つの公園がにぎわう

4月29日に敷島公園まつりと前橋公園まつりを同時開催。初開催の前橋公園まつりでは、乗馬体験や積み木遊びなどがあり、芝生の上で子どもたちは大はしゃぎ。敷島公園では、しきしまルシェやボート池開放などを行い、両会場は大いに盛り上がりました。

いきいき
まえばし人
神尾 哲男さん・63歳
料理研究家
城東町二丁目

生きるために食を生かす



東京で料理人としての腕を磨き、前橋でレストランなどをオープン・運営してきた神尾さん。精力的に活動している最中、病が神尾さんを襲った。末期がんだった。

「いろいろなやってみただけど、自分で病気を勉強して分かったのが、自分が作り出したがんなのだからまずは自分の体を見直そうって。私は料理人だから、食でどうにかしようと思いました」

末期がん宣告から13年。この間、生きるための勉強をして食の中でそれを生かした。「自分の体でいろいろな食事療法を試しました。その中で大切なのは調味料だということに気付いたんです。完璧

な食材なんてないから、それぞれの長を知ってそれに合った調味料で調理することが大切。人の体は食べた物でできているんです」

今は自身の経験と知識を多くの人に伝えるため、奇跡のシェフという本を出したり講演をしたりしている。

「現代の人は、自分の体を知らなさすぎる。食べることが自分の体を知り、食にかける時間を大切にしてほしい。私の話を聞いて、改めて食を考えてもらえたらいいですね」

食の大切さを訴え続ける神尾さん。経験から語られる言葉は、多くの人たちの心に響くだろう。



毎日食べるものだからこそ、いつ買ってもおいしい納豆を

まじめな大粒納豆

自然豊かな赤城山麓の前橋で、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。今回はまるだいの「まじめな大粒納豆」を紹介します。

赤城山麓で栽培される良質な大粒大豆「タチナガハ」を100%使用。赤城山系の清く豊かな水に浸した後、蒸煮して納豆に仕上げます。市内の大豆農家や大豆を加工す

る社員の真面目な姿を、そのまま商品名にしました。固めの食感や糸引きの良さが特長の、昔ながらの納豆の味。原料の大豆はともしてもしっかりとっていて、食べ応えのある風味豊かな納豆に仕上がります。大豆の甘みやうま味を存分に味わうことができます。大粒好きにはたまらない一品。キムチと和えれば酒のつまみに、シラスやマグロに添えればご飯のお供になるなど、楽しみ方もさまざま。そばやパスタとの相性も抜群です。

まじめな大粒納豆は、2パック入りで195円。市内農産物直売所や食の駅、インターネット販売などで購入できます。

赤城の恵ブランド
まじめな大粒納豆

vol. 35



問まるだい ☎027-288-2123