いきいきまえばし人

タイ料理店でタンブンを取り入れる

テジャサ・プラスィットさん・43歳
泰処セマクテ（千代田町三丁目）

「誰かのために」の気持ち広げたい

僧侶に布施をし、自身の徳を積むタイの文化「タンブン」。タイ出身のプラスィットさんは、この文化をアレンジして、店に取り入れている。仕組みは、メニューに掲載されたタンブンの注文が3個集まると、希望するほかの客に無料で料理を提供するというもの。提供してもらった客は食後に3つの親切を行うのがルールだ。

「親切を受けたら周りの3人にお返しをする、そうすれば世界中が幸せになれるという映画を見て、これはタンブンに似ているなと。これをお店でやりたいなと考えていて、店舗の移転を機に始めました」

多いときは、一日に10個以上のタンブンが集まることも。

「タンブンをしたらいい事があったので、またしたいと言ってくれる人や、友人が入院してしまったから早く治りますようにと、願いを込めてタンブンを注文してくれる人もいます。誰かのために、という気持ちが広がっていることを実感しますね」

自身も僧侶で布施を受けた経験があり、人の親切な心を感じてきたプラスィットさん。

「たくさんのタンブンが集まり、人から人へ、親切がつながっていると感じるのがうれしいです」

これからも、お店から親切な心をつなげていく。

うまし！ たのし！ 前橋 もぐもぐ隊 Vol.1 春キャベツ

問農政課
☎ 027-898-5841

食べておいしい、知って楽しい旬な前橋産を、もぐもぐ隊員が紹介するこのコーナー。今回は、「春キャベツ」をもぐもぐするため、富士見町でキャベツを栽培する青木朱美さんの畑に出発です。

今の時季に採れるのは春キャベツ。風ラインふじみなどの市内の直売所で購入できます。

青木さんとお手伝いの皆さん。今回のもぐもぐ隊員は市政発信課の阿久澤です。

市内では富士見町のほか、荒砥地区や南橘地区でも生産されています。

「根元の部分の風通しを良くしてあげるのがおいしく育つポイントだよ」と青木さんが教えてくれました。

もぐもぐ隊員阿久澤も収穫を体験。少しこつがいる作業で、なかなか難しい！

春キャベツは柔らかいので、塩だれやごま油をかけてシンプルに食べるのがお勧め。簡単おつまみもできます。

CITY WATCHING

クローズアップ CLOSE UP

歴史ファン集う顕彰祭

4月22日、臨江閣や前橋公園で前橋藩主松平大和守家顕彰祭を開催しました。刀匠・上林恒平さん復刻「御手杵（おてぎね）の槍（やり）」の特別展示では、立ち止まって精巧さに見入る人も。鉄砲隊行列では甲冑（かっちゅう）をまとって歩く勇姿を一目見ようと、多くの人でにぎわいました。

先進医療の新拠点誕生

新築移転した前橋赤十字病院の落成式が4月21日に、内覧会が5月3日に行われました。アートインホスピタルの考えの下、院内各所にアート作品を展示し優しい空間を演出。最新の医療機器や救急設備を整え、6月1日㈮に開院、4日㈪から外来診療を開始します。

藤の名所で楽しく祭り

4月28日と29日、須賀の園藤まつりを開催しました。西片貝町五丁目にある同園は、昭和初期から親しまれてきた藤の名所。祭りでは、ハワイアンダンスなどのステージイベントが行われたほか、地元自治会などによる販売コーナーも設置され、来訪者を楽しませました。