



クローズアップ
CLOSE UP

アートからまちを知る

アーツ前橋の企画展「前橋の美術2020 - トナリのビジュツ」。この関連イベントとして街なか展示ツアーを実施。アーティストによる案内で6カ所の館外展示を鑑賞。美術をとおしてまちを知るツアーとなりました。企画展は3月15日(日)まで開催しています。



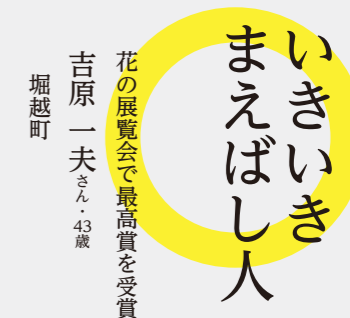
十人十色の妖怪が誕生

2月15日にこども図書館のイベント、妖怪のお面作りを開催しました。講師は絵本作家の野村たかあきさん。自由な発想で、と子どもたちに呼び掛けました。段ボールや空き箱、絵の具などを使って思い思いにお面を作成。十人十色、さまざまな色形のお面が完成しました。



野鳥観察会で自然満喫

嶺公園で2月16日、野鳥観察会を開催しました。老若男女50人が参加し、4つの班に分かれて散策。約2時間かけて園内を一周しながら野鳥を探し歩きました。会の最後には各班で見つけた野鳥の種類を報告し合う「鳥合わせ」を実施。この日は36種類の野鳥が確認できました。



花の展覧会で最高賞を受賞
吉原 一夫さん 43歳
堀越町



日本一のバラを育てる熱意

国内最大規模の花の展覧会「関東東海花の展覧会」で、吉原さんのバラが最高賞の農林水産大臣賞に輝いた。
「受賞した品種はマンゴリーバといって、名前のとおりマンゴリーのような鮮やかなオレンジ色が特徴です。昨年春から植え始めた新しい品種で、前例がないので品種が持つ特性が分からなく、試行錯誤の日々でした。今までの経験を生かしながらの手探り状態でしたね」
それでも美しく育て上げられたのは、吉原さんのバラへの熱意があったからこそ。
「天気や気温といった条件は毎日変化します。バラの様子をじっくり見て、液肥をあげたり、ハウス内の温度を調節したりして、丁寧に向き合うことを心掛けています」
栽培したバラは都内の市場などに週3回出荷。花屋を通じて、消費者の手に渡る。
「組合員8人が異なる品種を栽培して、組合としては約60品種出荷しています。バラの用途は結婚式やパーティ、葬儀などさまざま。消費者のニーズに応えられるような体制を取っています」
「組合員同士、いいところをまねし合っています。レベルを高め合いながら、全国からもっと選ばれるバラを作り続けたいですね」



最終回
環境政策課
☎ 027-898-6292



食料の輸入量×輸送距離で求められる指標です。
輸入品など、遠く離れた地域で生産された食品は輸送にエネルギーがかかります。
地産地消の食材は、新鮮なだけでなく、環境への負荷が少ないという特徴もあります。

地球温暖化防止のため、環境にやさしい行動や製品を賢く選ぶ「クールチョイス」。このコーナーでは、いつもの生活をエコに、お得に変えるヒントをお届けします。最終回のテーマは「キッチンでできるエコ」。毎日の食料選びや調理での取り組みを紹介します。
地元で採れた旬の食材を味わう地産地消は、実は環境にも優しい取り組み。輸入品は安価で、賢く省エネ、時短をしながら、地元産の旬の食材を楽しみましょう。

ですが、輸送や栽培に多くのエネルギーが消費されています。調理での省エネには、炒める、ゆでるといった加熱の時間を減らすことが最も大切。食材はできるだけ薄く、細かく切ることで火のとおりが早くなります。電子レンジを活用した下ごしらえも手軽で便利。葉物野菜の場合は、少量の水と塩を加えて耐熱容器に入れてラップを。500ワットで30秒ほど加熱するだけでゆで上がります。鍋でゆでるよりも節水になり、調理時間も大幅に短縮。年間1,000円以上の光熱費を節約でき、野菜の栄養が損なわれにくいのもポイントです。ジャガイモやニンジンもあらかじめレンジで火をとおしておくことで、煮崩れを防止できます。