



CITY WATCHING

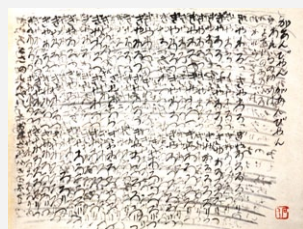
クローズアップ CLOSE UP

「赤城嶺に」の歌声響く

昌賢学園まえばしホールで、12月9日に前橋市の歌「赤城嶺に」発表演奏会を開催。吹奏楽の伴奏に乗せ、小学生から大学生まで196人が歌声を披露しました。アンコールでは観客も一緒になって終曲部分を大合唱。郷土愛に満ちたハーモニーが響き渡りました。

絹文化記す古書を寄付

本市国際交流名誉アドバイザーの徳永詢さんからイタリア人による明治期の前橋など養蚕地帯の旅行記が寄付されました。本市在住のジャーナリスト富澤秀機さんの情報を契機に探し出されたこの本は、国内に数冊しかない貴重な物。市立図書館で展示しています。



アートと言葉の融合

アーツ前橋と前橋文学館で1月16日(火)まで開催中の企画展ヒツクリコ ガツクリコ。名称は萩原朔太郎の言葉からで、文字と美術の表現を「ことば」を切り口に紹介しています。12月9日には参加作家のドローイングパフォーマンスがあり、来館者を楽しませました。

出会えた縁を宝物に

2月10日(土)に開催予定の三十会in前橋・30歳の大同窓会の実行委員長を務める。イベント運営に関わる37人の実行委員は全員同学年で、市内中学の卒業生。市内だけでなく県外からの参加者もいる。「会社員や医療従事者、建築士、カメラマンなど、委員の職種はさまざまです。活発に意見を交わし、目標に向け、それぞれが得意分野を生かし、一生懸命取り組んでいます」普段は看護師として働く根岸さん。月2回のペースでの会議開催は大変だが三十会を通じての多くの出会いは何物にも代えがたい宝物だという。「仕事では付き合う業種も

限られますが、ここではいろいろな人と出会えます。おかげで視野が広がって、肩の力を抜いて物事に向き合えるようになっていました」三十会が昔を懐かしむだけでなく新たなつながりの場となり、地元や人生を考えるきっかけになれば。そのためには市内外問わず多くの人に参加してほしい、と話す根岸さん。「この歳で仲間と呼べる人たちに会えることはなかなかないと思うんです。この縁を大切に、40歳・50歳の節目にもみんなで集まれる機会を作りたいですね」つながり広がる彼女らの10年後も、今から楽しみだ。

いきいき
まえばし人

三十会in前橋
30歳の大同窓会実行委員長
根岸 亜由美さん・29歳
駒形町



地元食材を使っておいしく
パッと
まえばしレシピ

市内の栄養士で構成する「たけのこの会」考案レシピ。前橋産食材を使用した手軽に作れる前橋の味を紹介します。第5回は「さつま芋のココアボール」。これからの季節、贈り物などにもぴったりの一品です。



vol.5

さつま芋のココアボール

蒸してマッシュしたサツマイモを丸め、ココアをまぶしました。自然な甘みで子どもや男性も大喜び。電子レンジで手軽に作れます。

(2個分 エネルギー147kcal、たんぱく質1.3g、塩分0.1g)

材料・分量 (10個分)

サツマイモ…250g 生クリーム…40ml
有塩バター…15g ココアパウダー…適量
砂糖…25g

作り方

- 1 サツマイモは皮をむき、縦半分に切り、ラップに包み電子レンジ(600W)で3〜4分、竹串が刺さるまで柔らかくしてつぶす。
- 2 サツマイモが熱いうちに、有塩バター・砂糖・生クリームを入れ、混ぜる。
- 3 2を10等分し、ボール状に丸め、ココアパウダーをまわりにまぶす。

ポイント

電子レンジは、機種によって時間を加減してください。お好みで皮を入れても。子ども向けには、ココアパウダーに砂糖を加えると食べやすくなります。ココアパウダーの代わりに、抹茶やきな粉、ゴマなどのアレンジも。

レシピの生い立ち

バレンタインデーにちょっと変わったものと思い、サツマイモを使って、一見チョコに見えるものを考えました。



レシピ検索No.1
料理レシピ載せるなら
クックパッド