



クローズアップ
CLOSE UP

文学の街に新たな拠点

萩原朔太郎記念館が4月8日、前橋文学館前にオープン。文学館周辺を文学の拠点にするために敷島公園から移築された同館は、書斎や離れ座敷、土蔵から構成されています。開館初日に訪れた人々は、その作りに感心しながらじっくり見入っていました。



藩政期に思いをはせる

4月16日、前橋東照宮や前橋公園などで前橋藩主松平大和守家顕彰祭を開催。同家ゆかりの刀・式部正宗復元の打ち初め式や復元された御手杵の槍の展示などが行われました。また、前橋ゆかりの大家を学ぶ前橋四公教養講座では、松平家の歴史が語られました。



春らんまんの開校式

4月7日、満開の桜に祝われる中、朝倉小と天神小の統合校である、わかば小の開校式を行いました。新しい校歌は力強く歌われ、体育館中に響き渡る光景は圧巻。児童たちの期待に満ちた表情は、芽吹いたばかりの若葉のようにキラキラと輝いていました。



サッカーが好き。絶対プロになる強い気持ちだけは誰にも負けなかった。

海外で7シーズンプレーし、今期から、Jリーグ「柏レイソル」に加入した。「日本語で意思疎通できることを新鮮に感じています。クラブの雰囲気もよいです。実は小学校の卒業文集に柏レイソルに入りたくて書いたほど、柏が昔から好きでした」サッカーを始めた小学生の時から、絶対にプロになると誓い練習に取り組んできた。「今はテレビで、子どもでも簡単に世界のサッカーに触れられます。それを見て、前橋にいても世界を意識して練習する。それが世界で活躍できる選手になるために必要です。日立柏サッカー場は近いので、前橋から自分のプレーを見に来てほしいです」

INTERVIEW

細貝 萌 さん・30歳

柏レイソル

山王小一七中 - 前橋育英高校出身

焼き春巻き

前橋産野菜がたっぷり入った、揚げない洋風春巻き。お弁当やおもてなし料理にも使えて、子どもにも大人気！
(1人分エネルギー279kcal、たんぱく質13g、塩分1.3g)

材料・分量 (5人分)

鶏ひき肉…200g	春巻きの皮…10枚
酒…大さじ1	水溶性小麦粉…各大さじ1
塩…少々	溶き卵…1個
キャベツ…100g	サラダ油(焼き油)…大さじ2~3
タマネギ…50g	サラダ菜…適量
ニンジン…50g	ミニトマト…10個
サラダ油…小さじ1	[A]
塩・コショウ…少々	トマトケチャップ…大さじ4
プロセスチーズ…40g	レモン汁…大さじ1

作り方

- 1 鶏ひき肉は酒・塩をふり、ほぐす。キャベツとニンジンは太目の千切り、タマネギはスライスし、チーズは棒状に切る。
- 2 フライパンに油をしき、鶏ひき肉を炒め、野菜を入れ、しんなりするまで炒める。塩・コショウをふり、パットに移して冷ます。
- 3 2を10等分にして、春巻きの皮の手前に2の具とチーズをのせ、包むように巻く。巻き終わりを、水溶性小麦粉でとめる。
- 4 フライパンに油を熱し、春巻きを溶き卵にサッとくぐらせ重ならないように並べる。蓋をして中火でこんがりするまで両面を焼く。
- 5 4を皿に盛り付け、サラダ菜とミニトマト、[A]を混ぜ合わせたたれを添える。

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いたします。第1回目はお弁当のおかずにもぴったりの焼き春巻き。ヘルシーでおいしい一品です。※このレシピはレシピ検索アプリ、クックパッドにも掲載しています。



クックパッドの「まえばしレシピ」に簡単アクセス!

地元食材を使っておいしく
まえばしレシピ

vol.1