



CITY WATCHING

クローズアップ CLOSE UP

伝統のまつり華やかに

10月7日・8日に、中心市街地で前橋まつりを開催しました。子どもだんべえには約3,300人の園児が参加。立川町通りを埋め尽くしました。その他にも鼓笛パレードやみこしなど、イベントがめじろ押し。来場者も参加者も、祭りを存分に楽しみました。



栄誉目指し熱戦を展開

競輪のG I レース、寛仁親王牌を10月6日から9日まで開催。トップレーサーが熱戦を繰り広げました。表彰式には故寛仁親王の長女彬子さまがご臨席。優勝者をたたえられました。また、レースの間には多彩なイベントが行われ、来場者を楽しませました。



支え合い社会目指して

10月13日にヤマダグリーンホール前橋で、県民生委員児童委員大会を開催しました。民生委員制度創設100周年を記念した今回の大会には県内の各市町村から委員が集まり、大会宣言や記念講演を実施。民生委員のこれからの目標と役割を改めて認識しました。

郷土愛を感じられる演奏に

長年、前橋市民吹奏楽団の指揮者を務めている山本さん。12月9日(土)開催の「前橋市の歌『赤城嶺に』発表演奏会」(関連記事4ページ)でも指揮を担当する。

「『赤城嶺に』は合唱が入ることで初めて意味を持ちます。合唱と演奏のバランスは一番大切にしたいですね」と意気込みを語る。

もともとオーケストラやピアノ向けの楽譜しかなかった『赤城嶺に』を、吹奏楽用に編曲したのも山本さんだ。原曲を忠実に生かしながら、親しみやすくなるよう気を付けて作業を進めた。

「この曲の歌詞は前橋市の

歴史や地域を網羅しています。聴いていると埋もれていた気持ちを見直せるような発見があり、未来の前橋に対して勇気をもらえるんです」

練習での指導にも熱が入り、合唱、吹奏楽それぞれの音を聞き取り正確にアドバイスする。「今回の演奏会を聴いて、一緒にやりたいという人が出てきてくれたらうれしいですね。学校でも演奏してもらいたい。いつでも引き継いでいけたらいいなと思っています」演奏会当日は山本さんの思いの込められた指揮の下、合唱、吹奏楽合わせて250人が団結する。きっと素晴らしい音色を響かせてくれるだろう。

前橋市の歌『赤城嶺に』発表演奏会指揮者
山本佳弘さん・60歳
上泉町



地元食材を使っておいしく パパッと 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4回は「きのこのリゾット」。前橋産のキノコをたっぷり使った、秋の味覚を満喫できる一品です。

問 たけのこの会・田中さん
☎ 027・251・4825

※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。

きのこのリゾット

前橋産のキノコをたっぷり使った、ご飯から作るリゾットです。

(1人分 エネルギー295kcal、たんぱく質4.5g、塩分1.5g)

材料・分量 (4人分)

ご飯…300g	オリーブオイル…大さじ1
ニンニク…1片	白ワイン…大さじ2 水…1カップ
タマネギ…60g	固形ブイヨン…1個 塩…少々
シイタケ…3枚	黒コショウ…少々 小ネギ…10g
マッシュルーム…30g	粉チーズ…大さじ2

作り方

- 1 ご飯はさっと水洗いして、ぬめりを取り水気を切っておく。
- 2 ニンニク、タマネギはみじん切りにする。シイタケ、マッシュルームはスライスし、小ネギは小口切りにしておく。
- 3 鍋にオリーブオイルを熱し、タマネギとニンニクを焦がさないようにじっくりと炒め、シイタケ、マッシュルームを加えて更に炒める。
- 4 3の鍋に白ワイン・水・固形ブイヨンを加えて煮立たせ、ご飯を加える。ひと煮立ちしたら粉チーズを加えて、塩、黒コショウで味を整える。
- 5 4を器に盛り付け、小ネギを散らす。

ポイント

ご飯は水洗いをしてぬめりをとっておくことがポイントです。キノコの種類を変えるとアレンジの幅が広がります。

レシピの生い立ち

前橋産のキノコのうま味や風味、歯応えを生かした、本格的な味を楽しめるメニューを考えました。残りご飯で手軽にできます。



レシピ検索No.1
料理レシピ載せるなら
クックパッド

vol.4