



1月末に、袋井出身者や、袋井にゆかりがあり、現在東京で活躍している皆さんに、東京都内の都市センターへ集っていただく「ふくろい東京交流会」を開催した。

東京から参加していただいた100人に、袋井から出向いた商工関係者の皆さんなどが加わって、総勢160人が一堂に会し、2時間余りにわたって活発な交流が繰り広げられた。

交流会を開いた理由は、市のPRを東京で行ってもらうことや東京から見た袋井市への注文を聞くこと、東京にいる人同士が知りあつて、その輪を大きくしてほしいということにあった。

会場には、袋井市特産のメロンやお茶、お米が調理して出され、地酒や「たまごふわふわ」、法多山のだんごなどの名産品もたくさん用意されて、いずれも大変な好評を得た。中には「必ず東京で売れるから」と勧められた品もあった。

私も、50人以上の方と名刺交換をして、改めて袋井出身の皆さんが東京で活躍していることを知り、心強く思った。

「鼻歌まじりに命がけ」

んも見上げてごらん夜の星を」を歌って、自分が袋井出身であることを参加者にアピールした。

記念講演は、浅羽出身の近藤健次さんの顕彰板を作成した、東京藝術大学学長の宮田先生にお願いした。

講演の中で、好きな言葉は「鼻歌まじりに命がけ」と言い、肩の力を抜きリラックスしながら、いざ本番となった時には全力を尽くすことが大切であると話された。

鍛金の世界で、超一流の実績を持つ宮田学長のこの言葉には、自身の体験が込められているだけに、人生の様々な場面で役立つ心構えが入っている。「鼻歌」と「命がけ」という一見相反することを、うまく組み合わせることによって力が増し、取り組んでいることが成功したり、成果が大きくなったりすることを示唆していると思う。

今回は、初めての「ふくろい東京交流会」であったが、こうした取り組みをこれからも続けていくことによって、さらに多くの人が集い、交流を通して輪が大きくなり、袋井市の将来の発展に必ず役立っていくと思いたい。

1人分の野菜量40.0g



毎月19日は、「食育の日」

汁につけて召し上がれ 豚つけそば

- 材料(4人分)
 - そば(干麺) 240g
 - 豚口スライス 160g
 - 長ネギ 2本
 - だし汁 3カップ
 - しょう油 大さじ3
 - みりん 大さじ2
 - 酒 大さじ2
 - 七味唐辛子 少々

- 作り方
 - ①そばをゆで、水にとり軽く洗って、ざるにあげる。
 - ②長ネギは、5cmの長さに切り縦4つ割に、豚肉は食べやすい大きさに切る。
 - ③だし汁に、みりん、酒を加え煮立て、豚肉を加える。煮立ったらアクをぬぎ、ネギ、しょう油を加え煮る。
 - ④③を煮汁ごと器に入れて七味唐辛子をふり、そばをつけて食べる。

- 栄養価(1人分) エネルギー374kcal/たんぱく質17.4g/脂質10.5g/カルシウム36mg/鉄2.0mg/ビタミンC5mg/食物繊維3.1g/塩分3.4g
- 薬膳まめ知識 寒い日には、体を温める長ネギと体力回復効果のある豚肉入りそばで、パワーをつけましょう。

袋井市の木・花・鳥のイメージデザイン



市の木:キンモクセイ



市の花:コスモス



市の鳥:フクロウ

市の木・花・鳥それぞれの特徴を見やすくシンプルに表現し、「FUKURŌI」の「F」を図案化しました。



冗談を交えた講演に笑いが絶えない

表紙のことは 2月6日、月見の里学遊館で市男女共同参画推進講座「料理を通して生活自立ワークシヨップ」が開催され、男性5人を含む36人が参加しました。 はじめに、料理研究家の神谷信将さんが「食と笑顔と心の持ち方 食育は人育、社育」と題し、ユーモアたっぷりに講演。講演後、参加した皆さんは「グループに分かれて、手際よく4品の料理を調理し、ひと手間かけた「ちよっと豪華な料理」を楽しみました。

■市民の動き(平成24年2月1日現在) 人口/87,061人(前月比+6人) 世帯数/31,108世帯(前月比+29)