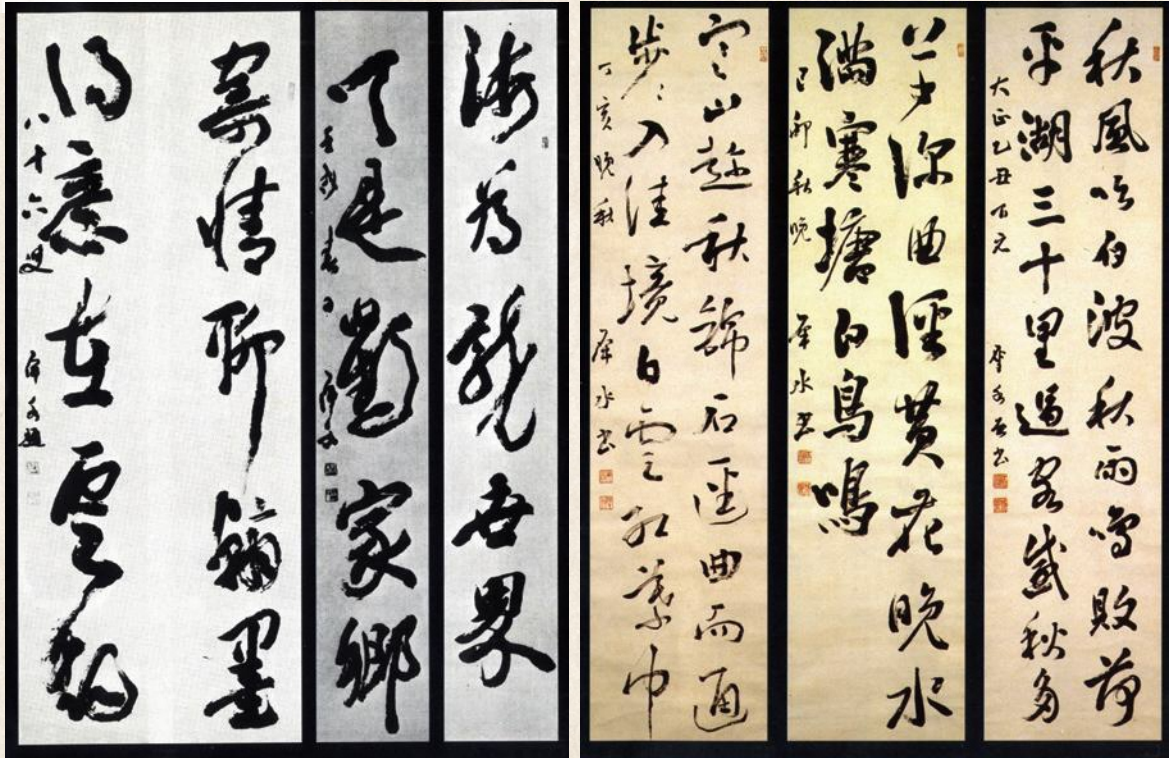




▲87歳 ▲85歳 ▲51歳 ▲43歳 ▲39歳

先月号で石橋犀水先生の書簡の一部をご紹介しましたが、写真が小さすぎたのではないのでしょうか。今回は文章を少なくし、石橋先生の書を、作品をしたためた年齢とともに並べてみたいと思います。年齢を重ねても創作意欲が落ちないのはすごいですね。人により好みは様々ですが、皆さんはどの年代の書が気に入りましたか。

もっと大きな写真でない物足りない方は、上毛町歴史民俗資料館に見学にいらしてください。資料館には、参考にした資料ばかりか、先生直筆の書も展示しています。

※参考文献
『昭和の書人 石橋犀水』
書道文化普及協会
矢野 和昭

図書館だより

げんきの杜図書館 TEL 72-1633

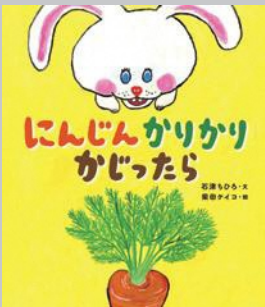
■図書館開館日のお知らせ

火曜日～土曜日 10:00～18:00
日曜、祝日 9:00～17:00
休館日/毎週月曜日、年末年始、特別蔵書点検
<http://www.koge-lib.jp>



いけない
道尾 秀介
友達のいない少年が目撃した殺人現場は本物か？偽物か？各章の最終ページを捲ると現れる地図や写真の意味が分かった瞬間、物語の別の顔が見えてくる…。

みち お しゅうすけ
道尾 秀介【著】
文藝春秋(入荷済)



にんじんかりかり
石津 ちひろ【作】
金の星社(入荷済)

いしづ ちひろ【作】
金の星社(入荷済)

おすすめ本

2000万円もってないオレたちはどう生きるか	岡久【著】	自由国民社
寄りそう猫	きたけ まりこ 佐竹 茉莉子【著】	辰巳出版
さよならの儀式	みやべ 宮部 みゆき【著】	河出書房新社
うそつきタケちゃん	しらや みえ 白矢 三恵【著】	文研出版
ママはスーパーちからもち	ニコラ・ケント【作】	岩崎書店

※すべて入荷済

環境ポスター入選作品



上毛中3年 これいし る な 是石 留菜

環境標語入選作品

ギンヤンマ	見えないところで	消えてゆく
友枝小5年	やまさき 山崎	ゆうき 裕貴
ゴミ拾い	環境破壊の	防止策
上毛中3年	こもり 小森	ひな 飛奈

※学校・学年の表記は3月時点のものです。

地域おこし協力隊 レポート



上毛町地域おこし協力隊情報発信担当の原野です。
道の駅しんよとみのピッツェリアフィエロでは、原井婦人会とコラボして上毛町の野菜を使用したピクルスづくりを進めています！
今回はそのピクルスづくりにお邪魔しました。

上毛町の新名産品に！ フィエロのピクルスづくり

伺ったこの日は試作品づくり。フィエロの岩木さん指導のもと、原井婦人会の方々が大鍋に調味料や香辛料を混ぜ合わせピクルス液を作る傍ら、人参やゴボウ、コリンキーなど6種類の野菜を手際よく切って茹でていきます。



最後にピクルス液と野菜を絡めて瓶に詰めるのですが、細長い瓶にはなかなかきれいに収まらず苦戦している様子。それでも2時間ほどであっという間にピクルスは完成しました。

瓶に詰められたピクルスは、彩りも豊かでお土産としてもバッチリ。9月21日に行われる恒久平和を願う記念式典では、出席される来賓の方々に記念品として配付するそうです。上毛町の新名産品へ、ピクルスづくりの挑戦は続きます。



こうげ大池「灯籠祭」開催！

1万5千本もの灯籠が幻想的に闇夜を照らす、「こうげ大池灯籠祭」を大池公園にて9月21日(土)、22日(日)の2日間開催します。特設ステージでは様々なゲストをお迎えし、多彩なパフォーマンスをお楽しみいただけます。

また上毛町の旬の食材を使用した露店「うまいもの市場」がオープンするほか、午後5時より灯籠の点火にご参加いただいた皆様には当日の露店ご利用いただける割引券をお配りします。(各日限定100名)

さらに西日本工業大学や上毛中学校美術部などの趣向を凝らした作品展示も注目です。詳細はポスター・チラシをご覧ください。

●問い合わせ先 企画情報課 企画情報係 TEL 72-3112



季節野菜のマリネ

〈材料〉(4人分)

- なす 3本
- ズッキーニ 1本
- 玉ねぎ 1/2個
- パプリカ(赤・黄) 各1個
- 鶏むね肉(皮なし) 1枚
- しょうが汁、酒 各大さじ1/2
- 揚げ油、小麦粉 各適量

- だし 3/4～1カップ
- 米酢 1/2～3/4カップ
- しょうゆ 大さじ2
- 酒、みりん 各大さじ2
- 砂糖 大さじ1
- 塩 小さじ1/2

A
マリネ液



地産地消
レシピ

上毛町食育ボランティアグループ

〈作り方〉

- ①鍋にAのマリネ液の材料を入れて煮立て、冷ましておく。
- ②なすはへたを取って縦半分に切る。皮目に斜めに切り目を入れ、一口大に切る。ズッキーニは縦4つ割りにし、2～3等分に切る。玉ねぎは半月切りにする。鶏肉は一口大に切り、しょうが汁、酒をもみ込む。
- ③焼き網(またはグリル)を熱してパプリカをのせ、中火で全体が黒くなるまで焼く。手に水をつけながら熱いうちに皮をむき、へたと種を除いて食べやすい大きさに切る。ズッキーニ、玉ねぎはさっと焼く。すべて①のマリネ液につける。
- ④フライパンに揚げ油を2cm深さに入れてなすをこんがり揚げ揚げる。しっかり油を切り、マリネ液につける。鶏肉は汁けを拭いて小麦粉をまぶし、揚げてマリネ液につける。