

残しておきたい 狭山の風景 ⑨



題字・童絵・文/池原昭治氏

懐かしい映画のロケ地(水富地区)

40年ほど前、スケッチブックを手に歩いていた時のこと。笹井観音堂の周辺には田畑が多く、その向こうにある、高い煙突と白壁で蔵造りの旧家が印象的でした。後に、その建物が昭和56年に公開された映画「野菊の墓」のロケ地になったと知りました。

最近になって再び訪ねると、煙突はありませんでしたが、映画のワンシーン、人力車に乗った花嫁道中の風景が思い浮かぶ正門前と白壁が残っていました。



編集後記

「躍」の取材がきっかけで、初めて手もみ茶を口にしました。機械製茶の煎茶とは違った香りと甘味が鼻を抜け、これが昔ながらの製法で作られたお茶の味なのだと、また一つ勉強になりました。①

取材した、奥富ひなまつりに協力されている吊るし雛の会は、このひなまつりへ足を運んだことをきっかけに入会される方も多そう。心を込めて作った吊るし飾りを、ぜひ間近でご覧ください! ②

宇宙ステーションとの交信に緊張した面持ちで臨んだ子ども達。ミッションが成功すると、とびっきりの笑顔を見せてくれました。うれしい時間を共有することができました。③



材料・4人分

- 白菜5枚 ●ニンジン1/2本 ●干しシイタケ4枚
- インゲン5本 ●だし汁2カップ ●しょうゆ適量
- 塩少々 ●水溶き片栗粉適宜 ●おろしショウガ適宜
- 天ぷら粉1/2カップ ●水1/2カップ
- A●納豆2パック ●ちりめんじゃこ大さじ2

作り方

- ①天ぷら粉を水に溶き、混ぜたAをくぐらせて揚げる
- ②白菜を茎と葉に分け、茎はひと口大のそぎ切りに、葉はざく切りにする
- ③ニンジンはいちょう切り、干しシイタケは水で戻して千切り、インゲンは斜め切りにする
- ④だし汁に②と③を入れ、中火でやわらかくなるまで煮る
- ⑤④にしょうゆと塩を加えて味を調え、水溶き片栗粉でとろみをつける
- ⑥⑤を①にかけ、おろしショウガを天盛りにする

※狭山市産の白菜を使用しました。白菜には食物繊維が豊富に含まれ、便秘を解消し、腸内環境を整える効果があるといわれています

広報さやまへのご意見・ご感想は
はがき・メール・FAXで広報課へ



〒350-1380
狭山市入間川1丁目23番5号



koho@city.sayama.saitama.jp



TEL 04-2953-1111
FAX 04-2953-1117

公式
ホームページ



公式
フェイスブック



公式
ツイッター



狭山市LINE
公式アカウント

