

残しておきたい 狹山の風景。® 96



題字・童絵・文/池原昭治氏

めずらしい馬頭さん(堀兼地区)

市内には、いくつかの石仏が路傍に建っていますが、青柳にある馬頭観音は、享保14年(1729)の造立で、「磡」という文字が左肩の上に彫られている、市内では1基しか見られない大変めずらしい石仏です。

磡は鳥・八・臼の合字とされ、その意味は諸説あり、鳥のことを意味する、また、鳥を追い払う鴝という字が磡に変化し、この字を石仏に刻むと供物に近づく鳥を払う、などといわれています。



編集後記

今月の市民リレーは柏原に住む103歳の方です。長寿の秘けつは「常にやりたいことを持ち続けること」。今後、アニメや映画を作ってみたいと生き生きと語る姿が印象的でした。①

あすチャレ! スクール(P25)で車いすリレーを行った児童たち。初めての操作に苦戦しながらも、声を掛け合い楽しみながらゴールする姿に、楽しみながら学ぶ大切さを実感しました。②

智光山公園の松枯れ防止隊に同行取材。久しぶりに園路を外れて樹々の間を歩きました。子どもたちにはカブトムシを探した林で、この自然を大切にしなければと思いました。③

ニンジンとアスパラガスのピラフ

旬の食材

ニンジン

材料・4~5人分

- 鶏肉1枚 ●米3カップ ●ニンジン1本 ●シメジ1パック
- タマネギ1/2個 ●アスパラガス1束 ●バター大さじ2
- A ●コンソメ(スープ) 3カップ ●塩・こしょう少々
- ローリエ2枚

作り方

- ①米をとぎ、ザルにあげておく
- ②鶏肉は1cmの角切りに、タマネギはみじん切りにする
- ③フライパンにバターを入れ、②とシメジをさっと炒める
- ④③のフライパンに①を加えて炒め、米が透き通ってきたら炊飯器に入れる
- ⑤アスパラガスを幅1cmに切り、ニンジンをすりおろす
- ⑥④の炊飯器に A と⑤を入れて炊く

☆くりぬいたトマトに詰めて、チーズを乗せて焼いてもおいしく召し上がれます

※狭山市産のニンジンを使用しました。ニンジンには免疫力を高めたり、皮膚や粘膜を丈夫にしたりす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

