

狭山の隠れたいところを、広報課の職員が取材しお伝えします。



1

狭山市駅西口や七夕通り商店街で狭山市入間川七夕まつりが開催されていた7月30日(日)、入曾では入間小学校跡地が、出店者のこだわりがたくさん詰まったマルシェの会場に様変わりしました(写真1)。一点物のクラフト雑貨や地場産野菜の販売、音楽演奏などさまざまな催しが行われたイベントの名前は「いりそらマルシェ」。地域の事業者の方などが、学生やボランティアと協働して企画、運営を行っています。

主催団体の代表を務める宇都宮瑞恵さん(写真2)も、入曾地域にある菓子店の経営者。営業を続ける中で、お店に関わった人たちと一緒に、地元を

活気ある面白いまちにしたいと考えるようになりました。このイベントを通じて実現したいことを何うと「入曾に住む人や働く人がワクワクするような、地域の魅力を再発見できるきっかけを作ること。そして、私と同年代の人たちが何かに取り組んで終わるのではなく、学生などの若い世代から地域を盛り上げる担い手を発掘して、これからも長く住み続けたいと思えるような、素敵なまちにすること」と語ってくれました。その言葉を象徴するかのように、当日は学生や子どもたちなどの来場者が笑顔でイベントを楽しむ姿を会場内の至るところで見ることができました(写真3)。

いりそらマルシェ、次回は12月2日(土)に開催予定です。ぜひ会場に足を運んで、入曾で新しく生まれているワクワクを体感してみてください。



2



3

問合せ 商業観光課へ ☎2937-7538

mog 114
もぐもぐ
sayama

今月のメニュー

小松菜の
スープワンタン

今月の食材
小松菜



材料・2人分

- 小松菜1/2束 ●エビ100g ●塩小さじ1/2
- ワンタンの皮10枚 ●食用菊適量
- A ●鶏ガラスープ350cc ●酒小さじ1
- 薄口しょうゆ小さじ1

作り方

- ①小松菜はさっとゆでて水に取り、水気を絞る
- ②葉と茎の部分に切り分け、葉は細かく刻み、茎は2cm幅に切る
- ③②で刻んだ葉に塩を加えて混ぜ、ワンタンの皮で包む
- ④エビは殻と背わたを取る
- ⑤鍋で A を沸騰させ、②の茎の部分と③④を入れて味を調える
- ⑥ワンタンの皮が透明になったら、器に盛り付ける
- ⑦食用菊の花びらを散らす

- 現在、レシピ集を絶賛販売中です！
- 狭山産の食材を使ったレシピをご紹介します
- 「狭山市公式キッチン」としてクックパッドにも掲載しています！

