

残しておきたい 狭山の風景 ⑧



題字・童絵・文/池原昭治氏

緑のトンネル

最近の夏の異常高温には驚かされます。狭山台にある、けやき通りの緑のトンネルは、真夏の太陽をさえぎり、通り過ぎる人たちにホッとさせる涼しさを運びます。

市内には、武蔵野の面影を残す雑木林が多くあり、中にはある緑のトンネルは心の潤いとなります。



編集後記

今月からひとまち写真館に「市民カメラマン」が撮影した写真を掲載しています。新しい目線の写真と文章を、ぜひご一読ください！①

取材で智光山公園を歩きました。緑の中でかいた汗は爽やかで、心地よいものでした。これからの季節、ぜひお出掛けください。お勤めです。②

本号より始まった新コーナーの取材で、お茶摘み体験をしてきました。これからさまざまな体験をし、狭山の魅力をお届けします！③

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



公式LINE@ ID:@citysayama



タリアータのトマトソース

今月の食材



トマト

材料・4人分

- 牛モモブロック400g ●レモン1/2個
- 塩・こしょう少々
- A** ●トマト2個 ●パセリ(みじん切り)2枝分
- にんにく(みじん切り)2片 ●オリーブ油大さじ3
- しょうゆ大さじ1
- B** ●塩・こしょう ●ガーリックパウダー

作り方

- ①牛肉は常温に戻しておく
- ②焼く直前に**B**を牛肉にたっぷりすりこみ、よく熱したフライパンで表面に焼き色がつくまで焼く
- ③焼き終えた牛肉を二重にしたホイルで包み、冷めるまでおいておく
- ④冷めたら牛肉を薄切りにし、お皿に並べて塩・こしょうで味を調える
- ⑤よく混ぜた**A**を、牛肉の上にとっぷりのせる

※狭山市産のトマトを使用しました。トマトにはリコピンが豊富に含まれ、美肌効果が期待されるといわれています