

残しておきたい 秩父山風景[®]



題字・童絵・文/池原昭治氏

水田からの夕焼け

夕焼けの風景が好きでスケッチに出かけました。入間川に架かる橋の上から…、不老川からはシルエットになる富士山が。そして稲荷山、智光山と、それぞれの夕焼けがありました。

夕焼けは、いろいろな顔を私たちにを見せてくれます。その中で今回は奥富の水田から眺める夕焼けを描いてみました。高い建物もなく、空が広く大きく見え、水田と秩父連山がコラボした夕焼けの風景は見事でした。



編集後記

いよいよ東京2020オリンピックまで1年を切りました。ゴルフ競技の開催会場である狭山市でも先日開催した1年前イベントなど、ますますの盛り上がりをみせていく予定です！^①

梅雨も明けて暑い日が続いていますが、元気いっぱいな子ども達は、暑さに負けず本気で遊んでいます。今月のさやまち探訪で取り上げた「ほんきっこ」にぜひ足を運んでみてください！^②

梅雨が明けた途端の酷暑で、汗っかきの私にとっては一番辛い時季です。そんな自分へのご褒美は、取材先で会う皆さんの笑顔を撮影し話を伺うこと。さあ、今日もがんばるぞ。^③



狭山の野菜でラタトゥーユ



今月の食材



ナス

材料・4人分

- ナス5本
- トマト5個
- ズッキーニ2本
- ピーマン5個
- パプリカ1/2個
- ニンニク3片
- オリーブ油1/2カップ
- コンソメ(固形)1個
- 塩・こしょう少々
- パセリ(みじん切り)大さじ2
- レモン汁1個分

作り方

- ①野菜を切る(ナス・ズッキーニ…1cmの輪切り、トマト…八つ切り、ピーマン・パプリカ…一口大、ニンニク…薄切り)
- ②鍋にオリーブ油とニンニクを入れ、強火にかけ香りを出す
- ③トマト以外の野菜とコンソメを鍋に入れ、塩・こしょうを振り強火で油をなじませる
- ④トマトを加え、さっと混ぜたら蓋をして弱火で煮る
- ⑤野菜が煮崩れる程度になったら、塩・こしょうで味を調べ、粗熱を取ってから冷蔵庫で冷やす
- ⑥食べる直前にレモン汁とパセリをかける

☆そうめんにかけても美味しく召し上がれます



※狭山市産のナスを使用しました。ナスは血液をサラサラにする効果があり、動脈硬化の予防にな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



公式LINE@ ID:@citysayama

