

# 残しておきたい 狭山風景<sup>93</sup>

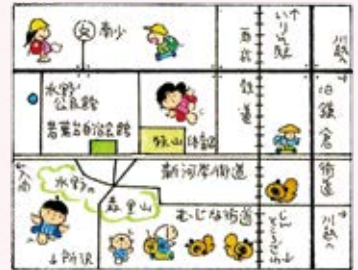


題字・童絵・文/池原昭治氏

## むじな街道

水野の<sup>しんがし</sup>新河岸街道と並行しているヤマ(雑木林)の中の細い道はその昔「むじな街道」といって、道の両側に樹々が茂る、昼なお暗く寂しい砂利道でした。

この道には、食べ物を持って歩いていきますと、むじなに化かされて、すべてを盗られた上、道を迷わされたという言い伝えが残っています。今は舗装され、車が一台通れるほどの明るい道になっています。

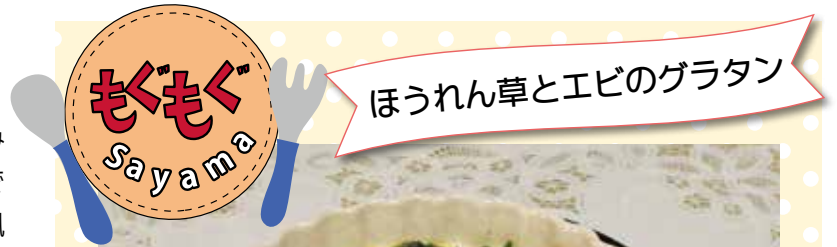


## 編集後記

「躍」の取材後、私にとっての原風景を考えると、入間川のサイクリングロードが浮かんできました。子どもの頃によく走って見ていた風景は、今でも脳裏に焼き付いています。①

綱引大会の試合中、選手たちに絶えず声を掛けていた指導者の方々。試合の決着がついた途端、選手と一緒に喜びや悔しさに涙するその姿に、胸が熱くなりました。②

消防団特別点検を取材しました。消防団は地域防災の要。火災現場などへの出場は待たなしの団員が活動できるのも、ご家族の理解と協力があってこそ。支えてくれる家族に感謝します。③



## ほうれん草とエビのグラタン



今月の食材



ほうれん草

### 材料・4人分

- ほうれん草1束 ●エビ12尾 ●バター 20g
- ホワイトソース1カップ ●パン粉さじ1
- 溶けるチーズ100g

### 作り方

- ①ほうれん草をさっと茹で、1cm幅に切る
- ②エビの殻と背ワタを取り除く
- ③フライパンに①とバター(10g)を入れて軽く炒める
- ④炒めたほうれん草を皿に移し、②をフライパンで炒める
- ⑤耐熱容器に③と④、ホワイトソース、パン粉、溶けるチーズの順で乗せ、バター(10g)をとろとろに置き、220℃に温めたオーブンで10分焼く

※狭山市産のほうれん草を使用しました。ほうれん草には鉄分が豊富に含まれており、貧血に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



公式LINE@  
ID: @citysayama

