

CIVIL GALLERY
市民美術展

日本の伝統ある民芸品に興味があり、8年前に立ち寄った藍染めの作品展で、その引き込まれそうな色合いに感動したことがきっかけで、藍染めをはじめました。

この作品の題名は、「花が咲いた知らせ」という意味で、花が開花した模様から付けました。時間をかけ一針一針でいねいに絞りあげて作ったこの作品の、予想以上の出来に驚いています。作製のたびに、オリジナルのデザインに苦労していますが、今後も楽しみながら続けていきたいと思っています。



鳥取市吉方
なかえ みちよ
中江 美千代さん

工芸市展賞
花信



写真市展賞
ポケットの中のパリ



鳥取市河原町水根
くらはら おさむ
倉持 修さん

以前はもっぱらデジタルカメラを使っていたのですが、最近ではモノクロのフィルム写真に凝っています。

この写真は、去年フランスを旅行したときに街で目に留まった、ありふれた風景を組み合わせたものです。

モノクロ写真は光と影のコントラストが難しいので、これからもいろいろなものを撮って腕を磨いていきたいです。

入賞作品紹介

※第44回鳥取市民美術展の入賞作品をご紹介します。なお、前回入賞され紹介させていただいた受賞者を除く作品を掲載していきます。

つぶ・やき

◆今年も残すところ1カ月、あっという間のこの1年。「歳をとるにつれ、月日が経つのが速い」とよく言われるが、自分も加速しながら過ぎて行くように感じる。ドイツの詩人、劇作家などで有名なシラーは、「人生は退屈すれば長く、充実すれば短い」という言葉を残している。速いと感じるということは、充実した幸せな日々を過ごしているということになるのだろう。来年も、そう思える年にしよう! (康)

◆とっとり市報は月に2回、69000部ずつ印刷しています。その刷り出しのチェックをするために印刷の現場へ行くのですが、高く積まれた市報の山を見るたびに、少し身震いがします。当然のことですが、責任の重さを痛感すると同時に、自分の作ったものが印刷物になることの幸せも感じます。「市報、読んどうで」。市民のみなさんのこの言葉に、今まで何度も励まされました。今年も残りわずか。来年も、いろいろな意味でのバランス感覚を大切に、市報を作っていきますのでどうぞよろしくをお願いします。(Y)

「とっとり市報」について、ご意見ご感想をお寄せください。

〒680-8571 市役所本庁舎秘書課広報室
☎(0857) 20-3159
☎(0857) 21-1594
電子メール kouhou@city.tottori.tottori.jp



健康づくりのための年代別バランス食を9回シリーズで紹介しています。

食

青年男性編

さんまのからしソース揚げ

食生活改善推進員連絡協議会用瀬支部

一口メモ…魚は、積極的に食べたい食材です。揚げるときの油の温度が高温になりすぎないように注意してください。

材料(4人分)

さんま	3尾	
塩	小さじ1/3	
酒	20cc	
衣	溶きがらし	10cc
	ウスターソース	30cc
	鶏卵(Sサイズ)	1個
	かたくり粉	60cc
	小麦粉	60cc
	スキムミルク	15cc
ししとうがらし	8個	
プチトマト	8個	
揚げ油	適宜	

- さんまはうろこをとり、頭と腹わたを除いて水で洗い、水気をきってよくふきとる。2~3センチの長さの筒切りにして塩・酒をからませて15~20分おく。
- ポウルに溶きがらし、ウスターソースをいれてよく溶きのばし、解いた卵、かたくり粉、小麦粉、スキムミルクを入れて衣を作る。
- フライパンに揚げ油を2センチくらい入れ、170℃に熱し、1のさんまの水気をふきとり、2の衣をからませたものを火が通るまで揚げる。
- ししとうがらしは切り目を入れて、さっと素揚げをする。
- 器にさんまを盛りつけ、ししとうがらし、プチトマトを添える。

エネルギー 281kcal、たんぱく質 10.2g、脂質 17.4g、カルシウム 45mg、鉄 1.0mg、塩分 1.3g