



材料 (4人分)			
小松菜	200g(1束)	白すりごま	大さじ2
ニンジン	50g(1/3本)	砂糖	小さじ1/2
ゆずの皮	1/4個分	醤油	小さじ2
塩	ひとつまみ(0.5g)	ゆず絞り汁	大さじ1

1. ニンジンは4センチくらいの長さで太めのせん切りにする。
2. 鍋に湯を沸かして塩をひとつまみ加え、ニンジンをやんで取り出す。続けて小松菜をやで、ゆで上がったザルにあけて水気を絞る。
3. 小松菜はニンジンと同じくらいの長さに切り、小松菜、ニンジンボウルに入れ、Aの調味料で和える。
4. 器に盛りつけ、上にせん切りにしたゆず皮を飾る。

1人分
エネルギー 36kcal、
たんぱく質 1.7g、脂質 1.7g、
塩分 0.5g

一口メモ… 季節の食材、ゆずの絞り汁を酢の代わりに使い、皮も一緒にいただくことで、うす味でもおいしくいただけます。

毎月19日は「食育の日」です。
「いただきます! みんなで食べたらおいしいね!」

つ・ぶ・や・き

◆昨年末に「県民による第九鳥取公演」にオーケストラで参加しました。第九を弾くのは12回目ですが、何度弾いてもベートーヴェンの「オ」に心を打たれます。有名な合唱の部分はもちろん、合唱のない第1〜3楽章も、弾いていて熱くなったり陶然としたり晴れやかな気分になったりつらい思いを体験したり、どの場面でも音楽に触発されます。約200人の合唱にオーケストラは60人少々と、かなり迫力負けそうになるんですが、素晴らしい指揮に導かれて、オーケストラも合唱もなかなかの演奏だったのではないかと自負しております。ちなみに、こういう満足いく演奏だったときにいつも「客席で聴いてみたかったなあ」なんて思いますが、いざ実際に出演せずに客席で聴いたとすると、それはそれでけっこう寂しいものなんですよね。(拓)

〒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

GREAT PERSON INTRODUCTION

第11回

とっとり人物列伝

おさき みどり
尾崎 翠

明治29年(1896年)〜
昭和46年(1971年)



近年再評価の進みつつある尾崎翠は、その独特の作風で知られる、大正から昭和初期に活躍した女性作家です。活動時期は短いものの、「アップルパイの午後」「第七官界彷徨」「こほろぎ嬢」といった作品は、現在でも古びることなく、多くの女性作家が現れた時代であり、翠も林芙美子や生田花世らと親交を結びつつ、少女小説の執筆にも挑戦するなど、職業作家としての自立を目指した尾崎でしたが、残念ながら体調を崩して昭和8年に故郷・鳥取に戻ることになり、以後ほとんど作品を発表しなくなってしまいました。

尾崎の再評価が本格的に始まったのは、昭和44年頃のことです。昭和46年には作品集が刊行されることになりましたが、残念ながらそれを待たずに亡くなりました。

幻想小説のようでありリアリティがあり、観念的ながらも具体的な内容をもつ尾崎翠の小説は、発表当時の人々、特に作家たちに新鮮な衝撃を与え、高い評価を得ました。現在の私達が読んでも、同じように新鮮な衝撃が感じられること、それが尾崎翠の作品の不思議さであり、愛読者の絶えない秘密なのではないでしょうか。

文=佐々木 孝文 さん

写真提供=鳥取県立図書館

読者プレゼント

「とっとり市報」へのご意見、ご感想をお寄せください。
抽選で5名様に「赤楽田」をプレゼントします。



日本酒・焼酎の2本セット

あからくた 赤楽田 (日本酒・焼酎)

今回は、河原町中井の田中和美農園から「赤楽田」をお届けします。古代米の一種「紫黒米」から作った日本酒と焼酎です。紫黒米にはポリフェノールの一種のアントシアニン色素が多く含まれているため、米粒が紫色になっています。日本酒は、原料の色がそのまま出てほのかな赤みがあり、見て、飲んで楽しめます。焼酎はうま味を生かすため、ろ過を行っていません。

応募方法 ハガキに住所・氏名・電話番号・年齢を明記のうえ、「とっとり市報」を読まれたご意見、ご感想を右記までお送りください。
締め切り 2月26日(火)当日消印有効

応募先 〒680-8571 鳥取市役所秘書課広報室「とっとり市報読者プレゼント」係
※当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。