

サバの焼きづけ



材料 (4人分)		
サバ	240g(4切れ)	大根おろし 240g (1カップ強)
小松菜	70g(2株)	酢 大さじ2
ニンジン	20g(2/5本)	しょうゆ 大さじ1
タマネギ	150g(小1個)	レモン汁 小さじ2
油	大さじ1	

1. サバは素焼きにする。
2. 小松菜は4cmに切り、葉の部分は縦4等分に切る。ニンジン、タマネギはせん切りにする。
3. フライパンに油をひき、(2)を高温でさっと炒める。
4. ポウルに少し水気をきった大根おろしを入れ、Aで調味する。
5. (3)と(4)を合わせ、(1)を20～30分漬ける。

エネルギー 192kcal、
たんぱく質 13.7g、脂質 11.3g、
塩分 0.9g

一口メモ… 野菜のうまみとレモン汁で、塩分少なめでも手早くおいしくできます。

毎月19日は「食育の日」です。
「いただきます! みんなで食べたらいっぱいね」

つぶ・や・き

◆最近よく職場の人から「市報のほやき、いつも読んでるよ」と声がかかるようになりました。「つぶやき」なんですけど…。ともあれ読んでいただけるといのは本当にありがたいことです。さて、来月からは新年度の号になります。このたびは大掛かりリニューアルはせず、誌面のデザインはほぼ従来通りでいく予定です。記事の内容は少しだけ変わります。例えばご好評いただいた「とっとり人物列伝」は連載を終了し、新企画を始める予定です。内容は次回をお楽しみに。自分で出した企画ながら「取材が大変そうだな」と今からくじけそうです。読者プレゼントの応募ハガキには本当にたくさんのご意見をお書きいただき、とても励みになっております。みなさんのご意見がより良い市報を作るためにぜひとも必要です。どしどしお寄せください。 (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

とっとり人物列伝

おかのていいち
岡野 貞一

明治11年(1878年)
昭和16年(1941年)



「冤追いしかの山」

「つぶな釣りしかの川」

日本人のこころの歌として、いつまでも世代を超えて歌い継がれる唱歌の名曲「つぶな釣り」を作曲したのは、鳥取市出身の音楽家、岡野貞一です。

彼は、鳥取市古市に生まれ、修立小学校と久松小学校に学ぶかたわら、

鳥取教会に通い、賛美歌やオルガンに出会いました。その後、岡山(びょう)の微陽学院を経て東京音楽学校(現東京藝術大学)に入学。卒業後も同校で教鞭(まねん)をとり、昭和7年に教授を退官するまで、我が国の音楽教育に大きな足跡を残すとともに、明治40年、文部省唱歌編さん委員となり、「つぶな釣り」のほか、「おぼろ月夜」「春の小川」「もみじ」などの唱歌の名曲を作曲しました。

長野県出身の高野辰之(作詞)とのコンビで生み出されたこれらの唱歌の名旋律は、久松山や袋川などの幼少期を過ごした鳥取の美しい自然とつぶな釣りに寄せる想いによって育まれたものと言われています。今年(2019年)は岡野貞一の生誕130周年にあたり、今年5月に記念事業を開催します。岡野貞一の生涯や業績を顕彰するとともに、唱歌をはじめとする名曲の魅力を改めて味わっていただきたいと思えます。

岡野貞一生誕130年記念事業 いずれも県民文化会館で14:00から
○記念フォーラム 5月24日(土) 小ホール ※その他、展示会(わらべ館)、
○記念コンサート 5月25日(日) 梨花ホール 鳥取駅ミニコンサートなどを開催

【参考文献】岡野貞一とその名曲(鈴木恵一著) 写真提供=わらべ館

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「牛ノ戸焼 片口」をプレゼントします。

うしのとやきかたくち
牛ノ戸焼 片口



1個(直径9cm・高さ7cm)

今回は、河原町牛戸の牛ノ戸焼窯元から「牛ノ戸焼 片口」(1個)をお届けします。良質な土に恵まれ、1837年に開窯した牛ノ戸焼は、昭和初期に、民芸興隆の父、吉田璋也氏の指導により盛んな製作活動を行うようになりました。吉田氏がデザインした緑と黒の染め分けが今も受け継がれています。このたびお届けする片口は、自家製ドレッシングやめんつゆ、冷酒など、いろいろなものを注ぐのに重宝しますよ。

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 3月27日(木)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。