

和風カルシウムカレー



材料 (4 人分)			
ダイコン	400g	水	3 カップ
ニンジン	80g	カレールウ	80g
シメジ	小1パック (125g)	スキムミルク	大さじ4
豚モモ薄切り肉	200g	ぬるま湯	大さじ4
タマネギ	大1個 (250g)	ご飯	600g
ショウガ	1かけ (12g)	ダイコン葉	100g
バター	8g		

1. ダイコンとニンジンは1センチに切りにし、シメジは石づきを取って小房に分け、豚肉は2センチ幅に切る。タマネギは薄切りにし、ショウガはみじん切りにする。
2. なべにバターを入れ、(1)のショウガ、タマネギを炒め、しんなりしたらダイコンとニンジン、豚肉を加える。
3. 豚肉の色が変わったら、水を加える。沸騰したらアクを除き、中火で煮る。
4. ダイコン、ニンジンが軟らかくなったらいったん火を止め、カレールウを割り入れ溶かす。
5. シメジを加えて一煮立ちさせ、ぬるま湯で溶いたスキムミルクを加えて混ぜる。
6. 皿にご飯を盛り、カレールウをかける。湯がいたダイコン葉の刻んだものをちらす。

※お好みでパルメザン薄切りチーズや福神漬けなどを添える。

エネルギー 516kcal、
たんぱく質 20.6g、脂質 11.1g、
カルシウム 200mg、
鉄 2.9mg、塩分 2.4g

一口メモ… 口当たりのまろやかな、カルシウムたっぷりのカレーです!! 季節の野菜を入れておためしください。

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

◆市報の制作と平行してウェブサイトの管理・構築(リニューアル予定なんです)の方も担当しています。紙の印刷の世界の思考方法と、ウェブの世界の思考方法は相当違います。あっちの仕事をしていると、不意にこっちの仕事に戻ってもうまく頭が働かない、何てこともあったり。特にウェブの世界の方ではHTMLという言葉を使ってウェブページのデータを作るんですが、これに没頭していると大変です。文字通り違う「言語」で考えているので、日常会話もままならなくなったりします。なので、急に話し掛けられなくてももうまく返答できないことがありますが、許してくださいね、関係者のみなさん。(拓)

◆国内観測史上最高気温を74年ぶりに更新した、記録的な猛暑の夏も終わり、虫の音も聞こえ始め、ようやく秋の気配が感じられるようになりました。秋といえば、芸術?読書?スポーツ?いえ、やっぱり食欲の秋です!今年は、サンマが豊漁とのことで、我が家でもよく食卓に上ります。でもいつも焼いてばかり...。少し工夫してみよう!と思うのですが、時間のないのを理由に怠けています。言い訳をせず、「勉強の秋」ということで、もう少し頑張ってみようと思います。(i.n)

〒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7回 とっとり人物列伝

よしだ しょうや 吉田 璋也

明治31年(1898年)
昭和47年(1972年)



写真提供: 財団法人
鳥取民芸美術館

日本の民衆の手仕事による工芸に「用の美」を見だし、それを「民芸」(民衆的工芸からの造語)と名付

吉田璋也は鳥取市立川町に生まれ、新潟医学専門学校を卒業し医師になりました。大正デモクラシーの波の中で学生時代より白樺派に傾倒し大正9年柳宗悦に師事します。その後宗悦は

でも新作民芸運動を興しましたが、敗戦となり京都から鳥取へ帰り故郷で民芸運動を再開します。昭和24年「鳥取民芸美術館」を創設し、民芸工人集団の「鳥取民芸協団」や運動体としての「鳥取市名誉市民の称号が与えられました。

日本民衆の手仕事による工芸に「用の美」を見だし、それを「民芸」(民衆的工芸からの造語)と名付

今日、仁風閣が重要文化財として残り、砂丘が天然記念物に指定され、久松山や湖山池の自然や景観が守られたのは、この運動がなければ叶わなかったことだろうと思います。これらの業績から鳥取市名誉市民の称号が与えられました。

け民芸運動を興します。璋也も当初よりこれに参加し、昭和6年鳥取で医院を開業すると同時に民芸運動を精力的に始めました。陶芸・木工・金工・染織などあらゆる分野の工芸品を現代の生活用途に合わせた「新作民芸」として、作家ではなく職人の手によって生産を開始したのです。さらに専門の販売機関として「たぐみ工芸店」を開き東京銀座に進出します。この事が「鳥取は新作民芸発祥の地」とされる所以です。

今日、仁風閣が重要文化財として残り、砂丘が天然記念物に指定され、久松山や湖山池の自然や景観が守られたのは、この運動がなければ叶わなかったことだろうと思います。これらの業績から鳥取市名誉市民の称号が与えられました。

取民芸協会」を再編します。さらに生活的美術館として「たぐみ割烹店」を開き「童子地蔵堂」「湖山池阿弥陀堂」を建立し、鳥取の地に新作民芸の一大王国を作り上げたのです。

璋也は生涯「民芸運動は美による社会改革運動である」という一貫した信念を貫き通して、工芸のみならず幅広く社会運動を展開します。川上貞夫らと鳥取文化財協会を設立し、行政や市民に対し文化財や自然の大切さを訴えたのです。

文=木谷清人さん

【参考文献】『民芸のプロデューサー吉田璋也』、『吉田璋也のものづくり』(鳥取民芸協会刊)

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「純米酒 山陰の魔性」をプレゼントします。

純米酒 山陰の魔性



720ml 1本

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 10月25日(木)当日消印有効

今回は、青谷町青谷の「西本酒造場」より「純米酒 山陰の魔性」1本をお届けします。気高町瑞穂地区で栽培された玉栄を使い、精米歩合60%まで精米して仕込んだ純米酒です。コンセプトは「kitto 川六ののんだ酒」。地元の名石工、川六が生きた江戸時代に創業した酒蔵ならではの。赤い箱にピンクのラベルで、お酒を飲む気分も華やかになりそうです。

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。

