

読む 信毎の書籍紹介

僕たちはいま、何を手にいれたのだろうか。 切り絵とエッセイでたどる時代の風景



みんなが貧しかったけれど、夢と希望は抱えきれないほどあった昭和の高度成長期。東京タワーが完成した昭和33年、東海道新幹線開業と東京オリンピック開催に沸いた昭和39年…。テレビや電気洗濯機、冷蔵庫などが次々と登場し、日本中が高揚していた希望溢れる時代は、その一方で長閑な風景や慣れ親しんだ道具の数々を失う始まりでもあった。

昭和の暮らしの風景を切り絵とともにたどるエッセイ集。

著者プロフィール

村上 保【むらかみ・たもつ】

彫刻家・イラストレーター。1950年愛媛県生まれ。東京学芸大学卒業。彫刻で文化庁派遣芸術家として英国留学。モダンアート展、鹿島彫刻コンクール等で受賞。第一生命保険ビル(東京)、愛媛県美術館、アートジーンギャラリー(英国)ほか収蔵彫刻作品。東京学芸大学非常勤講師。フォーラムアートショップ(東京国際フォーラム)、銀座ソニービル(東京)、山荘画廊(愛媛)、さん太ギャラリー(岡山・山陽新聞社)ほかできりがみ個展。著書・共著に『村上保彫刻作品集Ⅰ・Ⅱ』(エキジビションスペースAPJ)『イラストレーション入門』(日貿出版社)『あそびの記憶』(文・土肥あき子、明治書院)『村上保きりがみ作品集』など多数。

◎あの日の風景 昭和が遠くなる

村上 保 文・絵

四六判並製/オールカラー/144ページ 定価 1,760円(税込)

書籍をご希望の方は下記にご連絡下さい。商品が届き次第お届けします。

nikotaku 中島新聞店 企画部

ニコニコ宅配 フリーアクセス **0800-800-8829**

好評
発売中

解く

クロスワード パズル

前答 ヒナマツリ
応募総数 284通
当選者10名(敬称略)
風間信子・久保均・
岡沢徳子・和田幸子
・渡邊幸恵・中嶋明
弘・松本秀樹・小山
富雄・刀根芳子・堀
込孝枝

A	ヒ	ノ	キ		ハ	B
	ミ		タ	キ	コ	ミ
	ツ	キ		マ	ネ	
		シ	キ	リ		ダ
	ア	メ		テ	ト	リ
E	リ	ン	ゴ		サ	ツ
						D

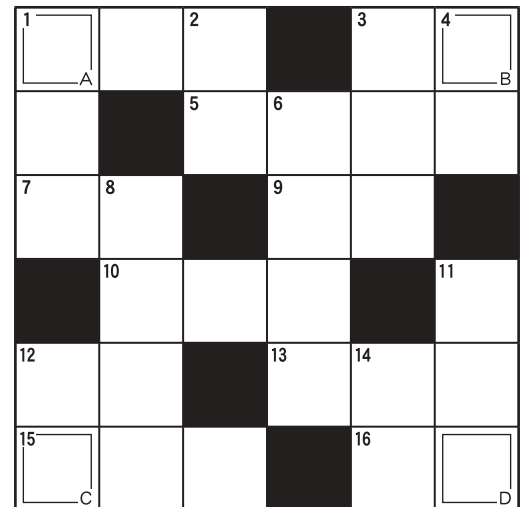
【メッセージ】 ◆庭で芽を出したふきのとうを天ぷら、ふきみそにいただきました。匂い、味に春を感じて巡る季節を思います!(K.T) ◆お雛様を飾る時はウキウキと楽しいのですが、しまう時は細かい物が多くてめんどくさいなあと思ってしまうのは私だけでしょうか?(J.R) ◆おひなさまを見ているとなぜか「ホックリ」している自分がいます。年齢には関係ないですね。(H.A) ◆十年ほど前に自分で絵付けした、土人形のおひな様が私を見守っています。(O.T)

タテのカギ

- 1 鬼の目にも〇〇〇。
- 2 一年の〇〇は元旦にあり。
- 3 そうは〇〇〇が卸さない。
- 4 連想ゲーム。祝儀袋、水引、アワビ。
- 6 ワインを一旦これに移し、グラスに注ぐ。
- 8 連想ゲーム。寅さん、帝釈天、矢切の渡し。
- 11 「おじいさん」の意の古語。
- 12 沖縄の県庁所在地。
- 14 連想ゲーム。御柱、御神渡し、御料人。

ヨコのカギ

- 1 〇〇〇は人のためならず。
- 3 大名。〇〇様。
- 5 連想ゲーム。染色体、DNA、組み換え。
- 7 鯉節や昆布等で取る。
- 9 蚊に刺されないように部屋につる。
- 10 木版画。これで擦って均一に刷る。
- 12 〇〇返事、〇〇あくび、〇〇殺し。
- 13 帯に短し、〇〇〇に長し。
- 15 20歳。
- 16 獲物を獲る仕掛け。



答え

ご応募は住所・名前・電話番号を明記の上、ハガキまたはメールで右記へお送りください(4月25日必着)。抽選で10名様に図書カードを進呈します。

◎はがき
〒381-2224 長野市川中島町原530-2
中島新聞店クロスワード係
◎メール
office@nakajimashinbun.com



今が旬!

春キャベツが店頭に並ぶ季節になりました。春キャベツは軟らかく、甘く、そのまま生で食べてもおいしいのですが、蒸す、焼くなど調理をしてもそのおいさを引き出すことができます。

この時期ならではの春キャベツを、ぜひいろいろなレシピで味わってください。
(クッキングコーディネーター・浜このみ)

行事と旬で
作る!
食べる!

このみの/ ハートピア キッチン

春キャベツの
おいさが味わえる♪

クロワッサンの コールスローサンド



材料 2人分

～コールスロー～

- ☐ 春キャベツ…100グラム(千切り)
- ☐ 新玉ネギ…30グラム(薄切り)
- ☐ ハム…3枚(千切り)
- ☐ オリーブ油…大さじ1
- ☐ マヨネーズ…大さじ1
- ☐ すし酢…大さじ1

- ☐ クロワッサン…2個
- ☐ キュウリ…適量
- ☐ スモークサーモン…40グラム
- ☐ 酢…大さじ1(または白ワイン)

- ☐ マスタード…適量



春キャベツで作ったコールスローは絶品。家庭でつくるには味が決まりにくい料理ですが、今回のレシピ通りに調味料を入れたら、おいしく作ることができます。すし酢を使うのが味を決めるポイントです。クロワッサンの生地とコールスロー、スモークサーモンの相性は抜群です。

作り方

- ①ボウルに入れた千切りキャベツに、薄切りにした玉ネギ、千切りのハムを加え(写真A)、調味料を入れてあえる。コールスローの完成(写真B)。
- ②スモークサーモンには酢を掛けておく。
- ③クロワッサンは半分に切れ目を入れ、コールスローを入れ、その上にスモークサーモンをのせ、キュウリを挟み、マスタードをたらす。

付け合わせも一緒にできる!

材料 4人分

～ミートボールの具～

- ☐ 豚ひき肉…150グラム
- ☐ なめ茸…50グラム
- ☐ コーン…50グラム
- ☐ かたくり粉…大さじ1

- ☐ ボイルエビ…30グラム
(3～4等分に切る)

- ☐ 春キャベツ…200グラム
- ☐ エノキタケ…150グラム

～蒸し汁(混ぜ合わせておく)～

- ☐ 水…1/2カップ
- ☐ 酒…1/4カップ
- ☐ しょうゆ…大さじ2

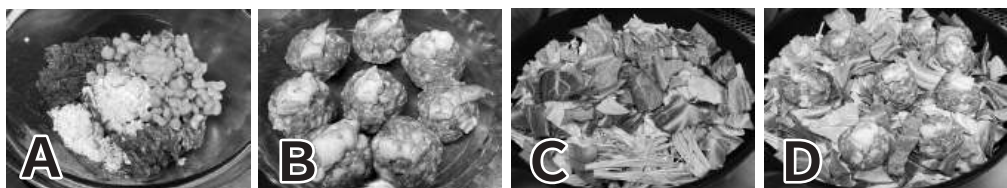
作り方

- ①ミートボールの具をボウルに入れて(写真A)よく混ぜる。8個のミートボールに丸め、肉の上にボイルエビをのせる(写真B)。
- ②フライパンにエノキタケをほぐしながら広げる。キャベツは一口大に切り、エノキタケの上に広げる(写真C)。
- ③蒸し汁を混ぜ合わせ、②に流し入れる。その上にミートボールを並べ(写真D)、ふたをして中火で10分蒸す。
- ④ふたをあけて、野菜を皿に盛り、その上にミートボールをおく。



春キャベツを蒸すと、甘味が深まりとてもおいしくなります。蒸し汁に味がついているので、ミートボールも野菜も調味料なしでもおいしく召し上がれます。

ミートボールを蒸しながら、付け合わせの蒸し野菜も一緒に作れ、味もついているので1石3鳥です。



浜このみさん [クッキングコーディネーター・フードジャーナリスト]

「このみのベジめし」「いちどで覚えるフライパンレシピ」(以上信濃毎日新聞)など著書多数。新聞、雑誌等でレシピを連載。長野放送「土曜はこれダネッ!」「ふるさとライブ」レギュラー出演。長野市在住。

ホームページでも
WEB レシピ公開中!

浜さんのおしゃれな料理をカラーで閲覧
できます。作り方の写真も満載です。

<http://nakajimashinbun.com/kitchen/>

