

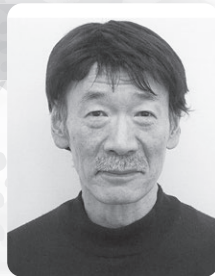
一期一絵 野中秀司絵画展開催

本年1月から3月にかけて開催した「野中秀司絵画展」。大変好評で、来場者の強い要望を受け再度開催の運びとなりました。今回は肖像画を展示しましたが、今回は風景画となります。野中さんの豊かな感性と描写された自然美を是非ご鑑賞ください。

会期：8月29日(月)～9月4日(日)

場所：和田公民館 1階 大会議室

主催：和田公民館・和田生活支援員



洋画家
野中秀司さん



和田の
世帯数・人口

世帯数	1,510戸
人口	4,181人
男	2,045人
女	2,136人

(令和4年.7.1現在)

私と風景画

絵を描くようになると、見慣れた風景が違って見えるようになります。何となく眺めていた山々や川が「絵になる美しい風景」「特別な風景」として目に映るようになるからです。私は心に残るそんな風景をアトリエで描いています。

自分の審美眼を頼りに描くので、山々を描いても山の名もよく知りませんが、美しいと感じる風景を、自分の色で描き続けたいと思います。

今回は和田公民館大会議室で私が描いた「風景画」を展示させていたいただきます。

風景画だけの絵画展は初めてです。美しい山々に囲まれた故郷に住む私にとっても大切な絵画展になります。

洋画家 野中秀司

素敵な寄せ植え

5月26日に行われた「寄せ植え講座」に今回初めて参加させていただきました。日々草、セージ、ユーフォルビア、コリウスなどの6種類の花で寄せ植えを作りました。

いつもは我流で、買ってきた苗をそのまま植えていましたが、枯れた葉を取り、最初に使われていた肥料なども取ってから植えていくことが、花を長く咲かせるコツであると教えていただきました。

花に毎日触れることも花にとつて良いことだそうですが、育てる人にも癒しの効果を得られるようなので、コロナの中、花を植えて育てて、リラククスができたらと思います。



コロナの中、花による癒しを求めて…

セージ、コリウスは庭に植えて増やすこともできるそうなので、やってみたいと思います。

次回も講座を開いていただけなら、また参加してみたいです。

講師の窪田先生、素敵な花とお話をありがとうございました。

太子堂 塩原千恵子

初夏のファミリィコンサート開催される

真夏の様な初夏となった6月25日(土)和田公民館大会議室で、「マリンバ・マミーズ」の皆さんによるマリンバコンサートが開かれました。

3台のマリンバを操る5名の演奏は、「上を向いて歩こう」「コンドルは飛んでいく」等、幅広いジャンルで、多彩な音がポンポン弾けているような、なんとも豊かな世界を耳と心に届けてくれました。

また、演奏の合間の軽妙なトークや、観客を巻き込んだジャンケンゲーム等も盛り込まれていて大いに笑わせていただきました。コロナ禍での久しぶりの生演奏はやっぱりいいなあ

公民館図書室のご利用を

蔵書は大人から子供向けの約3000冊で毎年50冊ほど新規に購入し充実しています。図書室は2階にありエレベーターの利用も可能です。事務室に声掛けなしでご利用いただき、帰りに図書室に備え付けの利用申請書を窓口に出すだけでOK。ご利用をお待ちしています。



図書整理中の図書視聴覚委員の皆さん

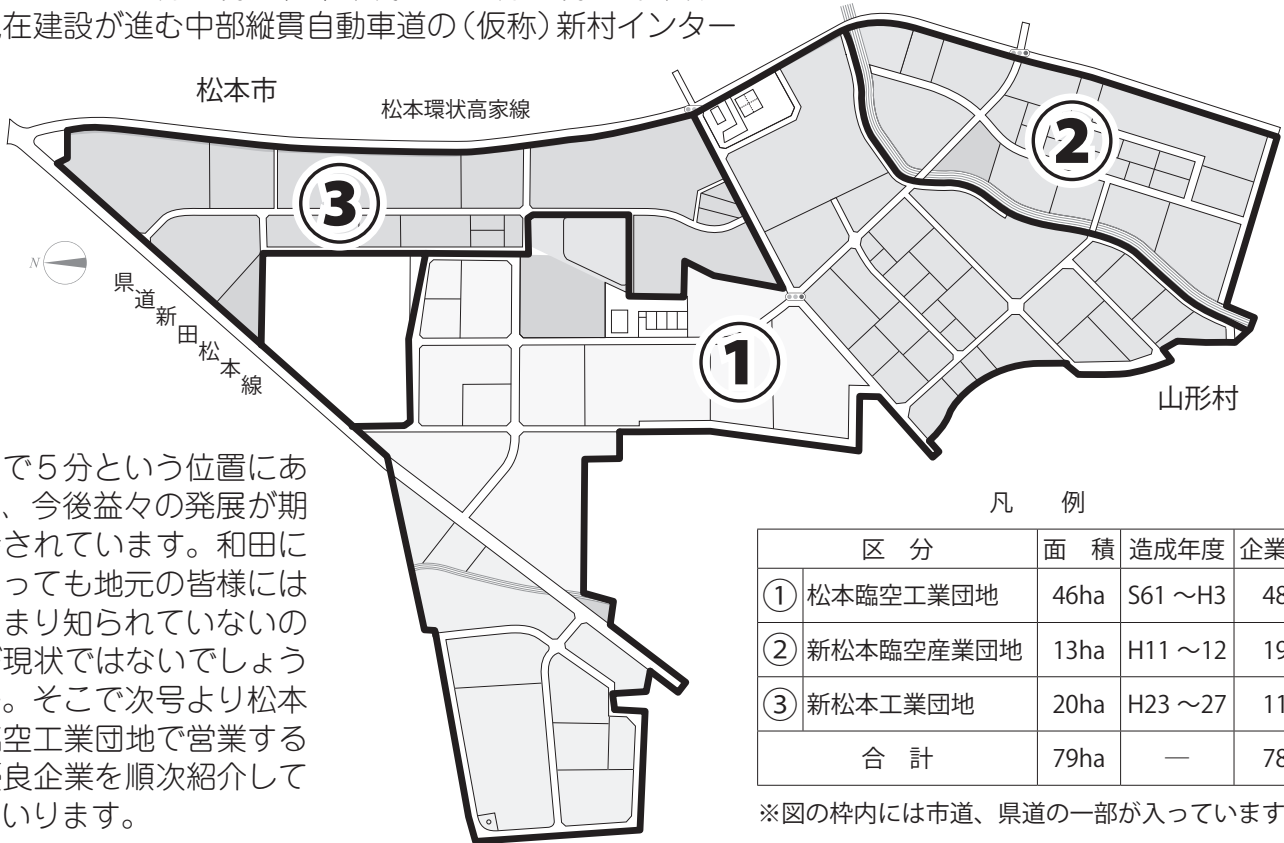


マリンバの音色に魅了され…

と感じました。素敵な時間ありがとうございました。殿 菊池

和田にある松本臨空工業団地・松本市の産業をささえています。

松本臨空工業団地は本体 (S61~H3・和田46ha) と新松本臨空産業団地 (H11~12・神林13ha) 新松本工業団地 (H23~27・和田20ha) の総称です。約79haの広大な敷地に電気・精密機械、情報関連・研究開発、食品・化学、運輸・卸売・倉庫業など高付加価値型の企業78社が営業し、従業員約4,100名で松本市の産業を支えています。松本空港まで約10分、松本インター及び塩尻北インターまで約15分、松本市街地まで約20分の好条件に加え、現在建設が進む中部縦貫自動車道の(仮称)新村インター



まで5分という位置にあり、今後益々の発展が期待されています。和田にあっても地元の皆様にはあまり知られていないのが現状ではないでしょうか。そこで次号より松本臨空工業団地で営業する優良企業を順次紹介してまいります。

材料 (4人分)

- ・合いびき肉 200g
- ・玉葱 150g [インゲン等を加えても良い]
- ・人参 100g [総重量を調整する]
- ・セロリー 50g
- ・ナス 200g
- ・トマト 200g
- ・ピーマン 80g [パプリカ等に替えても良い]
- ・おろしにんにく 1かけ分
- ・おろししょうが 1かけ分
- ・カレー粉 大1.5 [子供の食べる時は調整する]
- ・ローリエ 小1枚
- ・塩 小1.5
- ・こしょう 少々
- ・トマトケチャップ 大0.5
- ・しょうゆ 大0.5
- ・サラダ油 大1.5

作り方

- ① 玉葱・人参は皮をむき、セロリー・ナス・トマトは5mm角に切る。ピーマンは縦半分に切って種とへたを取って5mm角に切る
- ② フライパンに油を熱し、玉葱、人参、セロリーを炒める。透き通ってきたら、にんにく、しょうがを加え、香りが出てきたら合いびき肉を加えて炒める
- ③ 肉の色が変わったらカレー粉をふり入れ、香りが出たらナス、ピーマンを加え全体に油がまわったらトマトを入れ塩、こしょう、トマトケチャップ、しょうゆ、ローリエで調味する
- ④ 煮立ったらふたをして水分がなくなるまで5分ほど煮る(水分が無くなるまで煮る)

ホタル
青田を渡る風が心地よい季節ですが、この夏も猛暑と報じられています。ウイズなのかアフターなのかわかりませんが、コロナ禍で3年ぶりに再開というものも増えてきました。再開にあたって、それはそれで大変であろうと思っております。(衣外 加々美)

夏野菜のドライカレー

料理研究家
磯部紀子さんより

暑さを吹き飛ばす

