

## いつもの食材を一工夫 豚肉と大根のあっさり煮



- 旬** の食材を使った **今月一品**
- 材料** (4人分)
- 大根……………600g
  - うすあげ……………2枚
  - 豚肉の薄切り……………250g
  - ショウガ汁……………小さじ1と½
  - 水……………250cc
  - 料理酒……………100cc
  - みりん……………大さじ2
  - 砂糖……………小さじ1と½
  - 薄口しょうゆ……………30cc

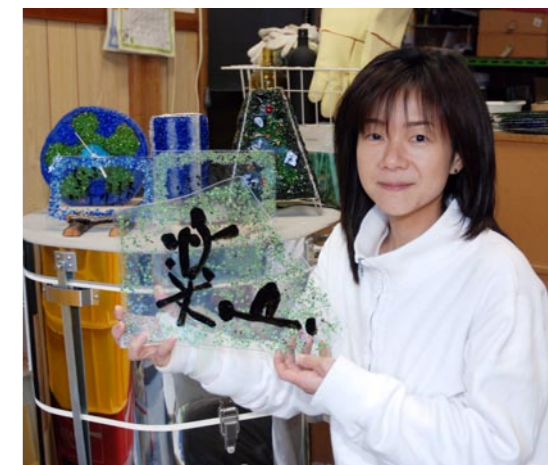
- 作り方**
- ①大根は皮をむいて乱切りにする。豚肉は一口大に切っておく
  - ②うすあげは、熱湯をかけて1枚を6～8等分にする
  - ③鍋に水、調味料、大根、豚肉、うすあげを入れ、落としぶたをして火にかける
  - ④③が沸騰したら弱火にし、少し歯ごたえが残る程度に20～30分煮る
  - ⑤ショウガ汁を加え、火からおろす

## きらり おばま 人

ランプ、時計、ペンダント、はし置き…。これら色鮮やかなガラスの作品を作っているのが、ガラス工芸職人の竹田恵子さんです。

竹田さんは平成十六年、それまでのサラリーマン生活にピリオドを打ち、単身石垣島に渡りました。

「もともとモノを作ることが好きだったこと、また、新しい自分を表現したいと強く思うようになっていたこともあり、思い切つて仕事を辞め石垣島へ行きました。そこで陶器のシーサー作りをしていたんですが、一年余り過ぎたとき、琉球ガラスと出会ったんです。自分がやりたいのはこれだと



竹田 恵子さん (36歳・西長町)

## 自分にしかできないガラス作品を作りたい

感じました」。

ガラス作りの修行のため、沖縄本島の読谷村へ渡つた竹田さん。何度もお願いしてお世話になることになった工房で、師匠の技を習得しようと朝から晩まで窯に向かっていたそうです。

「溶けたガラスを窯の中から取りだし、吹き膨らまして成形させるんですが、かなりたいへんな作業なんです。窯の温度管理はもちろん、少しでも気を抜くとガラスが変形してしまふし、吹き竿を長時間回し続けるといけません。でも、イメージどおりに完成した作品を、光を通して見たときのワクワク感はほかに例えようがありません。それまでの苦勞も吹き飛びますよ」と竹田さん。約二年間修行に励み、昨年夏に帰郷。現在は、自宅の車庫を作業場に使っています。

「今は電気炉を使った作品しか作れませんが、春には工房が完成するので、吹きガラスの作品を中心に制作したいと思っています。技術を磨きながらこだわりやプライドを持って、自分が納得できる、自分にしかできない作品を作っていきたいです」。竹田さんの感性を生かした作品作りが始まります。

【個展開催】とき 2月1日～29日  
ところ 森林の水PR館

●あなたの周りの「きらり輝いている人」「生き生きしている人」(グループも歓迎)を紹介してください。 市長室 ☎ 53・1111 内線 325

### 俳句

小浜市俳句作家協会

亀飾掛けしその尾の瑞穂かな 小浜鹿島 斎藤 好夫  
寒鴉確かに二羽が呼応する 駅前町 津田 晴子  
鳴の浮く間のまだありし水輪消え 小浜神田 島田 鈴子

### 山柳

川柳かもめ教室

新らしい箸を揃えて年が明け 四谷町 東野富士江  
除夜の鐘後はゆっくり下り坂 千種二丁目 新田 弘  
今日の運勢当らないけどやはり見る 雲浜二丁目 的場美夜子

### 短歌

小浜市歌人協会

散歩するわが足どりを気づかひて 幾度となく夫は振り向く 四谷町 上林 和  
幾重にも塗りみがかれたる若狭塗り なほ輝けよ満点星のごと 小浜大宮 水本ひろみ  
剪定をされたるばかりのモチの木は サンゴのやうに月光に浮く 中井 古谷 義次

# 広告

# 広告

# 広告

# 広告

# 広告

# 広告