

わが家の自慢料理

ナスの“まるごと重し煮”



阿佐見時子さん(上花輪)

①煮干は頭とはらわたを取る②鍋に①を敷き詰め、へたを付けたままのナスを上重ねて並べていく③調味料を入れ、落とし蓋をし、さらに水を入れたやかんなどで重しをする④2時間ほど、最初は中火、煮立ったらごく弱火でコトコト煮る⑤いったん火を止めて冷まし、形を整える⑥再び2時間ほど、ごく弱火で煮込み、冷ましたら出来上がり。

※料理好きだった母の思い出の一皿。煮込むことで、ナスはそのままに平たく柔らかくなり、へたごと食べられます。だしが効いた濃いめの味がごはんにもよく合いますよ。冷蔵庫で1週間ほど保存可能です。

《材料》4人で3～5回分：小ぶりのナス25本、煮干25本程度、調味料(しょうゆ160cc、水400cc、お好みで酒や鷹の爪を少々)

なつかしの
写真館



中央小の校庭で
ラジオ体操を放送

中央小学校の歴史は古く、創立は明治6(1873)年2月15日で、西光院の境内にあった寺子屋が愛光小学校として誕生しました。現在の場所には同9年に移り、茂木小学校、野田尋常高等小学校、野田町国民学校など、名前を変えながら昭和25(1950)年に現在の野田市立中央小学校になりました。

昭和3(1928)年に児童数の増加で鉄筋3階建て校舎が完成。同5年4月時点で、尋常科51学級2千530人、高等科は8学級332人の大規模な学校でした。その後同7年に校舎を増築し、今も現役で使っています。写真は、昭和37(1962)年9月9日に校庭でNHKラジオ体操の全国放送が行われたときのもので、約4千人が集まりました。

ボランティア連絡協議会訪問(17)
野田市国際交流協会日本語教室



現在は約40人の外国人が受講

平成9年に発足した野田市国際交流協会では、翌10年に市内在住の外国人を対象とした日本語教室を開設しました。当初は日曜コースだけでした

が、参加人数が増えたこともあり、現在は月曜コースも加えて両コースともに週に1回、総合福祉会館で開講しています。◆個人のレベルに合わせて受講者の出身国は、アジアを中心に南米やアフリカまで幅広く、日本に来たばかりの方から長く住んでいる方までさまざまであることから、レベルに応じたグループに分け、個別に指導を行っているのが特徴です。講師は、同協会の日本人会員35人がボランティアで行っているため、受講料は1回あたり100

円で、会員になると無料で受講できます。◆参加者同士の交流もまた、日本語の学習だけでなく、年に1回、寺社や博物館などを見学する校外学習を行っているほか、野田夏まつり躍り七夕などのイベントや同協会主催の国際交流フェスタなどへの参加を通じて交流も深めています。※教室への参加は随時受け付けています



長寿の秘訣は「規則正しい生活」これまで社会に尽くしてこられた、市内の高齢者の長寿をお祝いしようと、9月7日と8日、根本市長が95歳の市民31人を訪問した。藤井榮吉さん(吉春)は「規則正しい生活をする」「石川もつさん(中里)は「毎日3食いただくこと」と元気の秘訣を笑顔で話した。



お祝いを受け笑顔で応える藤井さん(上)と石川さん(下)

※古い写真を募集しています。秘書広報課広報広聴係までご連絡ください。採用された方には、図書カードを進呈します。