



# 市民の皆さまへ

## ～宝塚から始まる息吹～



「三寒四温」の言葉が実感されるこの頃、風邪を引いたり、花粉症でマスクが離せないという方に出会います。季節の変わり目の体調にはお気を付けください。

さて3月16日、日本で初めてとなる珍しい自動販売機が宝来橋畔のナチュラルスパ宝塚横に設置されました。特別にラッピングされた自動販売機で販売される、すべてが「ウィルキンソン タンサン」。なぜここにウィルキンソン タンサンなのか。実はこの炭酸水が最初に発見されたのが、現在の「ホテル若水」の傍らだったのです。明治22年頃、狩猟の途中に立ち寄った英国人ジョン・クリフォード・ウィルキンソン氏がその鉱泉を見だし、瓶詰めにして発売したのが始まりでした。

宝塚市在住の郷土史家の鈴木博氏が宝塚への愛着とその歴史への興味から、なぜ明治の宝塚に外国人観光客が訪問したのか、また、なぜ洋式ホテルがごくわずかだった明治期に「タンサンホテル」が存在したのか。膨大な資料を研究し、2017年に「ウィルキンソン・タンサンと宝塚」と題して書物にまとめてくださり、史実に基づいた「証し」を私たちは知ることが出来ました(中央図書館「みんなのたからづか マチ文庫」コーナーで閲覧可)。心から感謝申し上げます。

昨年頃から「ホテル若水」横の武庫川の川面に、ポコポコと炭酸が湧き出ているのを見ることが出来るようになりました。発見した折に「酸い水」と「鹹い水」の二通りあって、「鹹い水」が温泉だったことから宝塚温泉として栄えていくことになりました。100年以上も遠い昔、戦争や震災でまちの姿は変わってしまいましたが、懸命に調べてくださった鈴木氏の労作によって、「タンサン発祥の地」としてその時代に思いを馳せ、そしてウィルキンソン家の人々が戦争中に受けた苦難を

も知ることが出来ますので、ぜひ鈴木氏のブログ(ウェブで「ウィルキンソン・タンサン 鈴木博 ブログ」で検索)もご覧になってください。ハイボールの味がますます心と体に浸みていくことでしょう。

また、宝塚市は4月から公文書で「障がい」の表記を「障<sup>が</sup>碍」に改めます。「害」には「害する」のほか「わざわい」の意味がありますが、「碍」は旅人の行く手に岩が立ちちはだかっているという意味です。社会の環境、人々の意識、それを取り除くことが大切だと、改めて決意するために漢字にこだわりました。これもまた市民である豊田徳治郎氏が調べ続け、国にも働きかけて、やっと昨秋、「自治体や団体は“碍”を使用することを妨げない」という見解を引き出すことが出来ました。このことで本市が全国で初めて使用することになりました。まちづくりは市民の皆さんと一緒に考え行動することによって、より広く、より深く、そして何より楽しくなると思います。今後とものご協力をお願いします。

最後に、4月の統一地方選挙にご協力を。小規模の自治体では議員のなり手が激減、首長の無投票当選も増えているそうです。県議選が4月7日、市議選が4月21日。皆さんの一票が民主主義の礎<sup>いしづえ</sup>です。どうかその一票を大切にしてください。心から願ひましてペンを置きます。

宝塚市長 中川 智子



エフエム宝塚で市長出演番組「まちづくりゆめづくり～市長と語りましょう～」を放送中！ 毎月第1日曜10時半～11時(第2日曜は再放送) 市内で活動している市民団体などをゲストにお迎えし、市長とパーソナリティが対話形式でお伝えします。



～「おいしい!」の笑顔で育てる TAKARAっ子～

## 宝塚市のおいしい学校給食レシピ

あさりのチャウダー

教育委員会学校給食課 ☎ 77・2039 FAX 71・1891 ID 1008934

殻付きのあさりをワイン蒸しにしてその身を使うとよりおいしいです。そのときは煮汁を水に加えて使いましょう。



毎日子どもたちが食べている宝塚市の学校給食の献立を紹介します。

4月号は「あさりのチャウダー」です。

潮干狩りでよく知られているあさは、昔は全国のどこの浜辺でもたくさん獲れて大切に食べられていました。天然物の旬は春と秋ですが、地域によって異なります。給食では水煮にしたあさりを使っています。

### ■材料(4人分)

・あさりのむき身	80g	・こしょう	少々
・ベーコン	80g	・生クリーム	大さじ1
・ジャガイモ	2個	・粉チーズ	小さじ2
・タマネギ	1個	・チキンブイオン(粉末)	大さじ1
・ニンジン	1/2本	・水	2カップ
・マッシュルーム缶	20g	【ホワイトルウ】	
・油	適量	・バター	20g
・パセリ	少々	・油	小さじ1
・塩	少々	・小麦粉	大さじ2
		・牛乳	300cc

(1人分当たり)エネルギー320kcal、タンパク質12.1g、脂質19.2g、塩分1.8g

### ■作り方

- ①ベーコンは1cm幅、ジャガイモは一口大、タマネギはくし形、ニンジンはいちょう切り、マッシュルームは薄く切る。
- ②鍋に油を熱し、ベーコン、ニンジン、タマネギ、ジャガイモ、マッシュルームの順に炒め、水とチキンブイオンを加えて煮る。
- ③ホワイトルウを作る。鍋にバターと油を入れて弱火にかける。バターが溶けたら小麦粉を加え、弱火で焦がさないように炒

める。牛乳を少しずつ加えて、のぼしていく。

- ④野菜が柔らかくなったら、あさりを加え、ホワイトルウ、塩、こしょうで味を調える。
- ⑤生クリーム、粉チーズを加え、最後にみじん切りのパセリを加える。

※家庭で作りやすいようにアレンジしています。※過去に掲載したレシピは、市ホームページからご覧いただけます。