



市長からの手紙

ID 1000020

# 市民の皆さまへ

## コロナの収束ひたすら願い



緊急事態宣言が延長となり、市民の皆さまには長期にわたり多大なるご協力をいただき、心より感謝申し上げます。本当に身も心も疲れている状況ですが、いま少しのご辛抱をお願いいたします。春を告げる梅の開花と共にワクチン接種も始まろうとしています。担当部署を設置し、準備を進めています。市医師会との連携も密にして、集団接種と個別接種の両方で進める調整をしています。広報誌やホームページに情報を逐次掲載し、コールセンターでの問い合わせもお受けしますので、ワクチン接種の手続きで不明なことなどは相談してください。

先日デパートの食品売場に行ったら、そこはもう“春”満載でした。ふきのとう、こごみ、タラの芽、そら豆、うすいえんどうなどが所狭しと並んでいて、食欲をそそります。タラの芽の天ぷらにこごみのおひたし、そうだ、今日は“春の食卓に”と勇んでパックを手にして、値段を見ると高い！西谷に行くとうすいえんどうはあちらこちらに芽を出しているし、こごみやタラの芽は春になったら信州の友人が山に入っかごいっぱい送ってくれる。それまで待とう。今はもったいない。迷ったあげく、うすいえんどうをひとパック買ってその夜は豆ごはんを作りました。

小さな頃、近くに水源地があり木の柵をくぐって中に入ると、春はつくしが足の踏み場も無いほどビッシリ生えていました。摘んでも摘んでも野原いっぱいのつくしは減らず、袋いっぱいのつくしを抱えて帰った後が大変でした。その後のハカマを取る作業は気が遠くなるようで、頭の所もいいで、母に甘辛く炒めてもらって食卓に並ぶのですが、そ

れほどおいしいとは思わないのです。やはり、山菜やつくしなどは収穫が楽しいですね。子どもの頃のつくし摘みが原点となって、今でも西谷に行くと、ヨモギやセリを摘むのが何よりの楽しみです。もちろんつくしも。つくしは漢字で書くと「土筆」。昔の人は写實的に漢字を編み出したことに感服しますね。

さて、この欄もあと一回で終わりです。毎月悩みながら書くことが多かったのですが、市民の皆さまから「楽しみに読んでいますよ」と声をかけられるのが嬉しかったです。市長になってすぐ「手元に置いておきたくなる広報誌」を目指してきました。私は学校を卒業してすぐ船会社に就職し、そこでは社内報の編集をしました。半年も日本を離れて世界の海で働く社員（船乗りさん）は、港で渡される社内報を何より楽しみにしていました。家族の近況や日本の話題を必死で取材をしてペンを取っていました。宝塚市の広報誌も楽しみに待ってもらえるようなものを届けたいと毎号広報課職員と話し合いながら作っています。このページも12年間書き続けてきました。あと一回で終わり…。そう思うと寂しいです。「広報たからづか」をこれからもご愛読くださるようお願いします。季節の変わり目、どうかお体大切にお過ごしください。

令和3（2021）年2月17日

宝塚市長 中川 智子



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～」  
3月7日(日)8時半～9時/(再)3月14日(日)8時半～9時  
テーマ 中川市政12年を振り返って



～「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

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

じゃこ大豆



大豆は水煮を使うと簡単にできます。(水煮の場合 200g 程度)

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。

3月号は「じゃこ大豆」です。普段の食事では不足しやすい豆、小魚、海藻を使った栄養満点の佃煮です。ぜひ、ご家庭でチャレンジしてみてください。

### ■材料 (10人分)

- 大豆(乾燥) 80g
- 砂糖 大さじ2
- しらす干し 30g
- こいくちしょうゆ 大さじ2
- 酒 小さじ1
- 本みりん 小さじ1
- 油 少々
- 昆布 5cm 角

### ■作り方

- 大豆は一晩水につけておく。柔らかくなるまでゆで、ざるにあげ水分を切る。
- 昆布は1cm角に切り、水でさっと洗っておく。
- フライパンに油を熱し、酒をふたしらす干しを炒める。大豆、昆布を加え、調味料を入れてこげないように煮る。

※家庭で作りやすいようにアレンジしています。

(1人分あたり)エネルギー54kcal、タンパク質4.2g、脂質1.9g、塩分0.7g



過去のレシピはこちら