

上今泉、大矢保・
礼子さんの長男=1歳河原口、田畑佳則・
奈津さんの長女=1歳杉久保、斎藤敦・
紀子さんの長男=1歳1ヶ月社家、岩田智・路
恵さんの長男=1歳中央、中森淳仁・
ゆかりさんの長女=1歳東柏ヶ谷、江川哲
也・昌美さんの長女=1歳門沢橋、長谷川太
一・めぐみさんの長女=1歳大谷、新井義和・
悟美さんの長男=1歳

まんまる赤ちゃん



◀みどりと親しみ
動物とふれあう▼

フォトピックス

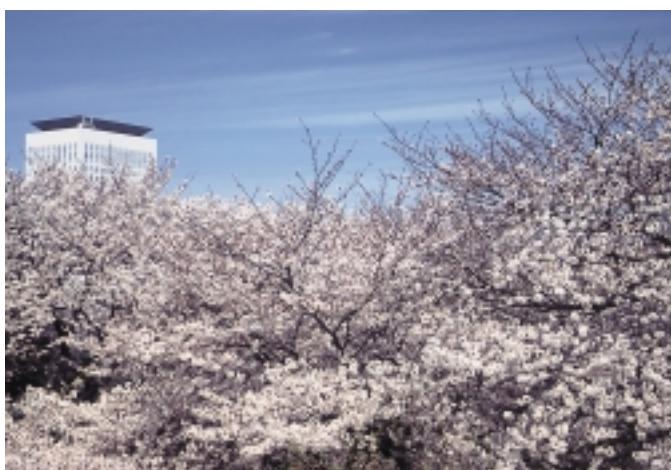


4月14日、市役所とその周辺で「緑化まつり」が開催。会場はさまざまな草花で彩られ、近くのレンゲ畠ではミニ動物園も。各種イベントも行われ家族連れなど約2万人が春の1日を楽しみました。(撮影 広報まちかど力 メラマン・島 隆則・有馬紀子)

みんなからの作品

海老名の春風景

▷場 所 勝瀬鳳勝寺の桜 ▷撮影日 3月25日
国分北在住 小島トシ子さん撮影



「新鮮なイチゴをその場でパックッ！中河内地区の「イチゴ摘み」は、家族連れなどでいつもにぎわっています。5月26日までの土・日・祝日に行われています。

◀おいしいね摘みたてイチゴ

今月のプロフィル

特産のイチゴで創作料理
かずもと
福井一元・直子夫妻



完成したイチゴ料理の数々

県内一の出荷量を誇る海老名のイチゴ。このイチゴを材料にして、おこわやちらし寿司、カルパッチョ(洋風刺身)を作つたと聞いたら、どんな味を想像しますか。「イチゴの香りがすぐれて、彩りも華やか。食卓がぱっと明るくなります」と、数々のイチゴ料理を前に話すは、杉久保在住の福井直子さん(59歳)と、ご主人の一元さん(63歳)です。

中央公民館「郷土料理教室」のOB会長を2年前から務めている直子さん。「郷土の農産物をもつと家庭料理に生かしたい。例えば少し目先を変えて、特産品のイチゴで作ったおこわやちらしを祝い事で出せたら?」と思いつめたのが、イチゴ料理に挑戦するきっかけとか。おこわは、もち米にピューレにしたイチゴと水を加えて炊き、冷ました後スライスしたイチゴをのせたもの。ちらし寿司は、イチゴを数日漬けた酢を使い、味・色・

今年は桜の開花が早く3月下旬に1面の撮影となりました。写真の仕上がりはどうかな?と思っていました。8年間在籍した課を異

香りをつけたものです。「赤飯の色にならなかつたり、熱いうちにのせたイチゴがしなびたり…。試行錯誤の連続でした。イチゴご飯は一見ミスマッチですが、お米の甘さがイチゴの酸味で引き立ち、予想以上のおいしさ」と、完成の喜びを語ります。

一方、釣り歴20年以上の一元さんはイチゴを使った料理に挑戦。自身考案のカルパッチョについて「イチゴの色と香りを生かすため、白しようゆをソースに使いました。生魚がすつきり食べられる、『春』の食感ですよ」。各地方のイチゴで試したが、香りと甘みは海老名が一番、と話すお二人。「まだまだ海老名においしい産物があるはず。それらを家庭料理で楽しむことで、結果的にふるさと意識が高まれば。今度は『イチゴのカレーライス』に挑戦しようかな」。二人三脚のアイデアで、どんな創料理が飛び出すか?とても楽しみです。イチゴ料理に興味のある方は福井さん宅(☎238-5194)へ。

編集機

動することに…。撮影や取材でのさまざまな人との出会いは一生の財産になります。どうぞいました。(裕)