

TAKI 駅ウォールアート

滝沢の魅力がぎゅっと詰まった看板

「武田市長が"今"伝えたい市政のこと」を、隔月で掲載するコーナー。これは、読者の皆さんから「市の今後の取り組みについて知りたい」という声を受け、コーナー化が実現したものです。

滝沢ストリートフェスティバル

晴天の下、岩手山も美しくお目見え

3月20日、市道向新田線が4月に開通することを記念した滝沢ストリートフェスティバルを開催し、約1万2千人の皆さんに会場いただきました。当日は天候に恵まれ、はっきりと岩手山を見ることができました。チャグチャグ馬コが出迎え、市の伝統さんさの披露もあり、滝沢が岩手山の裾野に広がる大地だと実感してもらえたのではないのでしょうか。会場には自衛隊車両や消防車、建設機械や電気バスが大集合し、たくさんの方が乗車体験を楽しんでいました。本イベントは中心拠点開発を盛り上げる一つの弾みになったと感じます。皆さんに道路からの風景も堪能してもらえればと思います。

●問い合わせ

道路課 (☎656-6547)

3月23日、IGRいわて銀河鉄道株式会社と連携し、開業120周年を迎えたIGR滝沢駅に「TAKI 駅ウォールアート」を設置しました。この看板はたきざわ自分ごと化会議の参加者や市内の大学に通学する大学生、市内の小学生などから「滝沢市といえば」で思い浮かぶキーワードを聞き、ピックアップしたものを参考に、市内在住のデザイナー「たぐさん」に描いていただきました。滝沢の魅力を感ずることができるカラフルで元気いっぱいの看板です。ぜひ皆さんも見に訪れてみてください。

●問い合わせ

都市政策課 (☎656-6542)



▲滝沢ストリートフェスティバルの様子 ▲TAKI 駅ウォールアートの様子

おいしいレシピ

【めかぶ汁】



【材料 (4人分)】

ニンジン 30g、刻みめかぶ 50g、ダイコン 50g、ジャガイモ 100g、油揚げ 10g、ネギ 20g、かつお節 20g、赤みそ 40g、水 820ml

【作り方】

①大きめのボウルにざるをセットし、キッチンペーパーを敷く。

今月は学校給食センターからの紹介！

学校給食センターでは、1日に約5000人分の給食を作っています。毎日忙しく働いている調理員さんの1日をHPで紹介しています。HPはこちら



②ニンジンとダイコンはいちょう切り、ジャガイモは2cm角、ネギは小口切り、油揚げは短冊切りにする。

③鍋に水を入れ沸かし、沸騰する直前にかつお節を入れ、弱火で2～3分煮る。

④①のざるに③を移し入れ、かつお節をこす。

⑤④でとっただしを鍋に移し、ニンジン、ダイコン、ジャガイモを入れて柔らかくなるまで煮る。

⑥刻みめかぶ、油揚げも加えて、煮えたら火を止めて、赤みそとネギを入れて完成。

～めかぶのぬめりには体内の毒素を排出する働きがあります。普段の食卓に取り入れてくださいね！～