

「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。

2 作品が岩手広告賞を受賞 デザインで伝える市の魅力

このたび、第57回岩手広告賞・岩手広告美術展において、市が広告主となった2作品が岩手広告賞を受賞しました。表彰式が7月29日、盛岡グランドホテルで行われました。

1つは「マンホールの蓋（タッキー&サワー編）」です。水道給水開始50周年を記念し、若手職員のアイデアを基に制作しました。キャラクターの「タッキー&サワー」と、蒼前神社、すいかガスタンク、岩手山、小岩井駅を組み合わせた4種類のデザインです。

制作を株式会社エスピー、デザインを市内在住のデザイナー「TAG3（たぐさん）」が担当しました。滝沢総合公園内のクアオルト健康ウォーキングコース沿いに設置していますので、ぜひ歩きながら探してみてください。



▲受賞した作品



もう1つは「令和7年度滝沢スイカまつりポスター」です。制作は有限会社哲学堂の渡辺炎如さんが担当しました。スイカを遊び場に見立て、滑り台やはしごなどで遊ぶミニチュアの人々を描いています。「滝沢スイカで、夏を遊ぼう!!」という言葉とともに、滝沢スイカとまつりの楽しさを印象的に表現した作品です。

今回の受賞は、職員のアイデアと、制作に携わった皆さんの技術や発想が一つになって生まれた成果です。関係者の皆さんに改めて感謝申し上げます。今後も、市の取り組みや魅力を分かりやすく、親しみやすい形で発信していきたいと思っています。

●問い合わせ

経営課 (☎656-6609)

農林課 (☎656-6537)

おいしいレシピ

【ミートなす】



【材料（4人分）】

豚ひき肉 40g、ナス 100g、タマネギ 80g、ミックスベジタブル 40g、オリーブ油 小さじ1/2、でん粉 小さじ1、○おろしニンニク 小さじ1/3、○赤ワイン 小さじ1、◎トマトケチャップ 大さじ2、◎中濃ソース 小さじ2、◎砂糖 小さじ1

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👉



【作り方】

- ①ナスは半分ににして5mm幅に切る。タマネギはスライスする。
- ②鍋にオリーブ油をひき、豚ひき肉と○の調味料を一緒に炒める。
- ③②に①とミックスベジタブルを加えて炒める。
※火が通りにくい場合は、少量の水を加える。
- ④火が通ったら◎の調味料を加えて味を調べ、水溶きしたでん粉を加え、とろみをつけて完成。

～ごはんのおかずにはもちろん、パスタなどの麺類とも相性抜群です。好きな野菜を加えると、さらにおいしく仕上がりますよ♥～