



心踊る七宝焼き、 その美しさを将来に

七宝焼クラブ

佐久間 喜代子さん(後草)

色 付けされたガラスの粉を銅板に盛り、窯で焼き付け
けること約2分。800度以上の高温に焼かれ、七
宝焼きはメノウのような美しさを帯びる。

「窯から出した瞬間の色の鮮やかさに、すごく引かれ
ますね」。ガラスの粉が熱で溶け、色同士が融合する。
そんな色の混ぜ合わせや、粉の盛り方によって違いを見
せる、思いも寄らない焼き上がりにも心が躍る。

七宝焼きを始めたのは、海上公民館が完成した昭和
56年。公民館初の講座となる「七宝焼き教室」への参加
がきっかけだった。「公民館ができたことと、始まったば
かりの講座に参加できるのがうれしかった」と振り返る。
楽しくて、そして「絶対、ちゃんと作りたい」という思い
から、一度も欠席することはなかった。当時の作品の出
来栄えに、今でも驚かされることがあるのだとか。

「子どもたちに作ってもらえるのは、すごくいいこと
だと思いますね」——。公民館まつりや海上地域の文化
祭、滝郷小のふれあいフェスティバルに参加し、子ども
向けの体験コーナーを設ける七宝焼クラブ。七宝作家・
瀧川惣助を生んだこの地域で、七宝焼きを楽しんでもら
いたい。そして、いつかどこかで七宝焼きを見掛けたと
きに、自分も七宝焼きを作った経験があるということ
を思い出してくれたら、それがなにより。クラブの活動
を通して七宝焼きを地域に根付かせていくことができ
れば、公民館で教えてもらった恩返しにもなりますよね。

行政へ一言！

七宝焼きなど、地域に根差した伝統文化を将来につな
げていくためにも、これからも活動を続けられるような
環境をつくっていただけたら……。

【七宝焼クラブ】

海上公民館で毎月第4火
曜日に活動し、色鮮やかな
七宝焼きの作品を作成して
います。出来上がった作品
の数々は、JR飯岡駅に隣
接する海上ふれあい館で見
ることができます。



おいしく食べよう

旭産

簡単・ヘルシーレシピ



秋から冬に旬を迎えるレンコン。酢水に漬けるとシャキシャ
キとした歯応えになるほか、すりおろして加熱するともちも
ちした食感になり、いろいろな使い方ができます。切ると糸
を引くのはムチンという成分。消化器官の粘膜を強くする作
用などがあります。

材料 (4人分)

レンコン……………	200g	みそ……………	大さじ1
豚ひき肉……………	240g	A 砂糖……………	小さじ1
卵黄……………	1個	しょうが汁……………	少々
白ウリの漬物……………	20g	サラダ油……………	大さじ1
付け合わせ……………	適量	酢……………	適量

VOL.57 レンコンバーグ

1人分の栄養価 エネルギー222kcal、塩分0.8g

作り方

- ①レンコンは半量をすりおろし、水気を切っておく。
- ②残りのレンコンと、白ウリの漬物をみじん切りに
する。
- ③①、②、Aを混ぜ合わせ、さらにひき肉と卵黄を
加えてこねる。
- ④③を8等分にし、円盤型に形を整える。
- ⑤フライパンにサラダ油を熱し④を焼く。焼き色が
付いたら裏返し、弱火で5分ほど焼く。
- ⑥付け合わせと共に盛り付け、好みで酢を掛ける。

岡旭市保健推進員協議会(☎63-8766・健康管理課
予防班内)

データシート

火災		交通事故		人のうごき		【10月1日現在】		前月比
【9月】 平成26年の累計		【9月】 平成26年の累計		【9月の移動】		人 □	68,106人	(▲21人)
建物火災	1件 (14件)	事故件数	148件 (1,413件)	転入	188人	男	33,396人	(▲15人)
その他の火災	0件 (10件)	死亡者数	0人 (2人)	転出	199人	女	34,710人	(▲6人)
						世帯数	25,181世帯	(+6世帯)