



# ピックアップ キラリあさひ人

vol.56

まちの主人公は「ひと」。さまざまな分野からキラリ輝く人をピックアップし、紹介します。



## 日本の伝統文化を伝えたい

日本舞踊講座講師

花園 千名美さん(神宮寺)

「舞踊という日本の伝統文化を、多くの人に知ってもらい、次世代につないでいきたい」――。

日本舞踊を始めたのは小学校1年生のとき。母親の勧めがきっかけだった。ちょうど舞踊を習う小学校の先生の紹介もあり、花園流の教室に入門した。幼少のころから祖母の踊る姿に触れ、舞踊は身近な存在だったという花園さん。その後、名取として長年活動し、今では花園流家元三代目として伝統文化の継承に力を注いでいる。

花園さんの活動の場は、日本舞踊協会をはじめ、市文化協会やあさひ舞踊会など多方面にわたる。第二市民会館で行われる日本舞踊講座もその中の一つだ。踊りの楽しさを知ってもらおうと始まったこの講座も、今年で26年目を迎え、今までに多くの受講生が指導を受けてきた。「最初は着物も着られなかった人たちが、舞踊会で

披露したり、老人施設へ慰問に行ったりするまでになるんです」と上達していく受講生の姿に目を細める。そして「始めたらとにかく続けてほしい」と日本古来の伝統文化をさらに深く体得していくことを願っている。

今後の目標は、日本舞踊を若い人たちに伝えていくこと。「ぜひ体験してもらいたい。だって日本人だから……」と幼稚園や保育所、小中学校などの課外活動として指導できたらいいなと思っているのだそう。

日本舞踊と出会って半世紀以上。「これからも日本舞踊の伝承と普及のために、お役に立つことができれば――」と笑顔で話してくれた。

### 行政へ一言！

子どもたちに日本舞踊を伝えるため、学校のクラブ活動や子ども向けの講座などができるといいですね。

### 日本舞踊講座

型にとらわれず、民謡などの舞踊を通して踊りの楽しさを知る日本舞踊講座。今年も第二市民会館での開催を予定しています。くわしくは第二市民会館(☎63-8755)まで。



おいしく食べよう

## 旭産

簡単・ヘルシーレシピ



漬物といえば塩分が多く含まれる食品の代名詞ですが、甘酢漬けであれば少なめの塩分でもおいしく食べられます。塩味の漬物の代わりに食卓に出すと自然に減塩ができます。

### 材料 (4人分)

ダイコン… 中1/4本(200g) 酢…………… 小さじ1  
上白糖…………… 大さじ2 鷹の爪…………… 少量(好みで)  
塩…………… 小さじ1/2

## vol.73 大根の甘酢漬け

1人分の栄養価 エネルギー27kcal、塩分0.4g

### 作り方

- ①ダイコンは皮をむいて厚さ5mmの半月切りに、鷹の爪は種を除いて小口切りにする。
- ②ポリ袋に切ったダイコンと調味料、鷹の爪を入れ、袋ごと手でもんでなじませる。
- ③袋の中の空気をできるだけ抜くようにして、袋の口をしっかりと閉じる。
- ④冷蔵庫で一晩から1日程度、時々上下を返しながらか漬け込む。
- ⑤漬かったら、水気を切って盛り付ける。

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		【2月1日現在】		前月比
【1月】	平成28年の累計	【1月】	平成28年の累計	【1月の移動】		人	□	67,606人 (+8人)
建物火災	1件 (1件)	事故件数	122件 (122件)	転入	243人	出生		33,208人 (▲10人)
その他の火災	3件 (3件)	死亡者数	0人 (0人)	転出	189人	死亡		34,398人 (+18人)
						世帯数		25,523世帯 (+36世帯)