



ジャズの魅力・素晴らしさを伝えたい

マリーンズビッグバンド
バンドマスター

鈴木 芳和さん(西足洗)

「ビッグバンドジャズを多くの人に聴いてもらい、ジャズの魅力、素晴らしさを知ってほしい」
28年前、東京でプロのドラマーを目指して活動していた鈴木さん。挫折して帰郷後、当時のメンバーから声が掛かりバンドに加入、今では3代目のバンドマスターとしてメンバーを率いる。そのマリーンズビッグバンドは昭和43年、海上中のブラスバンド部のOBが中心となり結成、旭市を拠点として県内外で活動をしている。最近ではフジロックフェスティバルなどのメジャーライブにも出演。昨年は地元の人たちの声もあり、東総文化会館で角田健一ビッグバンドや地元中学生の楽器演奏者との競演コンサートを開催した。「中学・高校を卒業したらブラスバンドなどの音楽活動をやめてしまう人がほとんどです。だからこのような機会を設け、若い人たちに

活動の場を少しでも提供できたら——」と話す。

現在は各地のライブコンサートや結婚式での演奏、11月には旭市文化祭への出演を予定している。「旭市文化祭では来場する皆さんを楽しませたい。演歌を演奏するとけっこう喜ばれます(笑)」。今、1,000曲あるレパートリーの中から選考中だとか。

今後の目標は「スイスのモントルー・ジャズ・フェスティバルに出演すること」と力強く話してくれた。旭市で唯一のジャズオーケストラ、マリーンズビッグバンド。旭から世界へ——。

行政へ一言！

仕事をしながら活動をするわれわれにとっては、公民館などの公共施設を夜間使用できることは、とてもありがたいと思っています。今後も協力をお願いします。

【旭市文化祭】

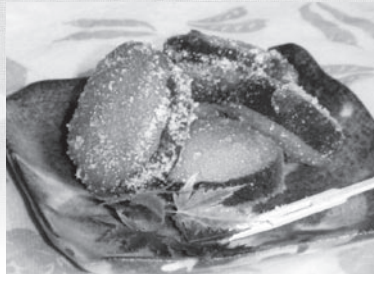
作品展示や芸能発表など、地域それぞれの会場で、さまざまな団体が日ごろの文化活動の成果を発表します。マリーンズビッグバンドは海上地域に出演します。
※くわしくは4ページに掲載しています。



おいしく食べよう

旭産

簡単・ヘルシーレシピ



サツマイモは加熱すると甘くなりますが、これはサツマイモのでんぷんが酵素の働きで分解され、糖に変化するためです。この酵素は60~70℃でよく働くので、じっくり焼き上げる焼き芋は甘みが強くなります。家庭では、電子レンジよりも蒸し器やオーブンで加熱した方が甘いサツマイモが味わえます。

材料 (4人分)

- サツマイモ・・・中1本(200g)
- グラニュー糖…………… 50g
- 砂糖…………… 200g

vol.33 芋納豆

1人分の栄養価 エネルギー162kcal、塩分0.0g

作り方

- ①サツマイモは洗って皮付きのまま1cmの厚さの輪切りにし、すぐに水に漬けてあく抜きをする。10分ほどしたらざるに上げ、水気を切る。
 - ②鍋に①とひたひたの水を入れ、大さじ2程度の砂糖を加えて柔らかくなるまで弱火で煮る。
 - ③煮汁がサツマイモより少なくなってきたら、残りの砂糖のうち1/3を加えて煮る。
 - ④20分ほどしたら残りの砂糖の半分を加えて煮る。さらに20分後、残りの砂糖を入れて煮る。
 - ⑤煮汁がトロリとしてきたらざるに取り、熱湯をかけて表面の砂糖を落とす。
 - ⑥熱いうちにグラニュー糖をまぶして十分に乾かす。
- 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】	
【9月】	平成24年の累計	【9月】	平成24年の累計	【9月の移動】		人口	69,058人 (+5人)
建物火災	0件 (15件)	事故件数	172件 (1,529件)	転入	145人	男	33,788人 (▲18人)
そのほかの火災	0件 (8件)	死亡者数	0人 (6人)	転出	132人	女	35,270人 (+23人)
						世帯数	24,805世帯(+17世帯)