



共に奏でるマンドリン その音色に魅せられて

アンサンブル・マンドリーノ
齊藤 悦子さん(江ヶ崎)

「あの音色にやっぱり癒されるでしょう。あの奏でる響きが嫌だという人はいないと思いますね」。マンドリンの魅力を語る顔に、笑みが浮かぶ。

イタリアで生まれた楽器、マンドリン。8本の弦が張られ、1対になった2本の弦を上下に繰り返して弾き、連続した音を奏でる奏法「トレモロ」で演奏されるのが特徴だという。

始めたきっかけは、高校時代にさかのぼる。入学して間もなく、どのクラブに入ろうか見学をしながら歩いていたとき、耳にしたマンドリンクラブの音色に魅せられてしまった。以来、在学中は先輩たちから手ほどきを受け、卒業後もその先輩たちが立ち上げたアンサンブル・マンドリーノに入団する。「40年以上やっていると、みんな和気あいあい、家族ぐるみですね」と語る齊藤さん。

ん。実はだんなさんもまた、メンバーの一人なのだ。

「みんなで一つの曲を仕上げてくのが楽しいんでしょうね。だから続けているのかも」。仕事や家事などで練習する時間がなかなか取れないものの、アンサンブル・マンドリーノでは、コンサートを行う度に新曲を披露してきた。中でも、マンドリン合奏のためだけに作曲された難曲に挑戦し、納得のいく演奏ができたときの達成感はいまも忘れない。初めて聴くお客さんにも好評で、なじみのファンも増えてきているのだとか。コンサート当日、積み重ねてきた練習の日々がメンバーたちの笑顔に変わる。

行政へ一言！

市では、いろいろと文化活動に取り組んでいますが、市民の皆さんの反応がいま一歩。どうしたら文化活動に関心を持ってもらえるか、いい方法を考えてもらえたら。

【アンサンブル・マンドリーノ】

昭和47年の誕生以来、マンドリンの「美しく可憐な音色」を求め、幅広いジャンルの曲に取り組んでいます。東総文化会館を会場に、8月3日(日)の旭市民音楽祭出演に加え、11月23日(日・祝)には「マンドリンコンサート2014」を開催。くわしくは齊藤さん(☎63-2235)へ。



おいしく食べよう

旭産

簡単・ヘルシーレシピ



トマトにはグルタミン酸という、昆布と同じうま味成分が豊富に含まれています。卵や肉、魚などと一緒に調理すると、動物性食品のうま味との相乗効果でより強くうま味を感じられ、さまざまな料理に合います。

材料 (4人分)

トマト…………… 大4個	A	マヨネーズ…… 大さじ1
卵…………… 4個		塩…………… 少々
		こしょう…………… 少々

VOL.54 トマトエッグ

1人分の栄養価 エネルギー139kcal、塩分0.8g

作り方

- ①トマトはへたの周りを横にスライスする。
- ②スプーンで中をくり抜き、中身と外側に分ける。
- ③②の中身を粗く刻み、Aを加えて混ぜる。
- ④②の外側を器にして③を入れ、卵を一つずつ割り入れる。
- ⑤オーブントースターで8～10分ほど焼き、皿に盛り付ける。

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				【7月1日現在】		前月比
【6月】 平成26年の累計				【6月】 平成26年の累計				【6月の移動】				人 □	68,150人	(▲4人)
建物火災 3件 (9件)				事故件数 149件 (936件)				転入 151人 出生 40人				男	33,412人	(+29人)
その他の火災 1件 (8件)				死亡者数 0人 (2人)				転出 147人 死亡 48人				女	34,738人	(▲33人)
												世帯数	25,147世帯	(+37世帯)