大クスの下から

市長　草地　博昭

大木の視点

　このコラムのタイトルは「大クスの下から」としました。
　私が好きな磐田の場所をひとつだけ挙げるとしたら、磐田駅前の「善導寺の大クス」を選ばせていただきます。それはこれまで、磐田市で暮らす人々の営みや街の変遷を、その時々の環境は変わっても、一番古くからずっと黙って見守ってくれていて、次の時代にそっとその想いを引き継いでくれる存在だからです。
　大クスの前で目をつむり、ちょっとだけ想像力を働かせてみてください。樹齢700年とすると西暦1300年頃、室町時代に入る頃に芽吹いたクスノキ。そのときの磐田はどのような街だったのでしょうか。掛塚の湊、福田の浜、池田の渡し、豊岡の山城、人々は、どんな暮らしをしていたのでしょうか。
　樹齢も300年になったころ、徳川家康が活躍する時代にはもう立派な大木だったでしょう。この木を眺めながら、中泉御殿で関ケ原や大坂冬の陣の作戦を考えていたのかもしれません。そして1889年に国鉄中泉駅（現磐田駅）ができてからは、善導寺が移転し、にぎわいのど真ん中に。磐田のシンボルとなりました。
　ずっとこの街と私たちの先人たちの暮らしを見守ってきた大クス。そしてまた、今の私たちの営みもこの木は記憶の中に刻みながら、次の世代に伝えてくれることでしょう。
　この大クスが次の時代に語り継いでくれる想いが、令和時代に磐田で暮らす人々の笑顔でありますように。

市長コラム

イワタノゴハン
IWATA NO GOHAN

磐田産のプリンセスパプリカをたっぷり使用！

パプリカの中華炒め

今月のシェフ…
　イタリアンシェフ
　國枝　馨さん

複数色のパプリカを使って
見た目も味も大満足

1人分当たり【エネルギー388kcal】
たんぱく質15.3g　脂質30.0g　カルシウム166mg　鉄2.4mg　食塩相当量1.7g

5月22日(土)放送の静岡第一テレビ「満点☆青空レストラン」で紹介されました

材料（4人分）

- パプリカ(黄·赤)……各1個
- 豚バラ肉……200グラム
- 厚揚げ……1枚
- キャベツ……200グラム
- ニラ……1束
- ニンニク……1片
- サラダ油……大さじ1
- 豆板醤……小さじ1
- 塩……少々
- こしょう……少々
- A オイスターソース……大さじ2
- A めんつゆ……大さじ1
- バター……15グラム

作り方

① パプリカ、豚バラ肉、厚揚げ、キャベツ、ニラを一口サイズにカットする。ニンニクは、みじん切りにする。
② フライパンにサラダ油を熱し、豆板醤とニンニクを炒める。
③ 香りが立ってきたら、豚バラ肉を入れ、軽く塩、こしょうをする。
④ パプリカ、キャベツ、厚揚げの順に加え、強火で炒める。最後にニラを入れ炒める。
⑤ Aを回し入れ、バターを加え、全体的にさっと炒める。

市の特産品を使用したレシピなど、磐田の魅力が詰まったレシピをクックパッドで公開中！

cookpad

クックパッド 磐田市　検索

いただきます　おはしを持ったら　野菜　から！
血糖値の上昇を抑える効果があります。海藻やキノコからでもOK！

［お知らせ］「広報クイズ」は24ページに掲載しています。