

## 令和の新しい「文化の扉」が開きます

新磐田市民文化会館「かたりあ」の開館記念式典が7月30日に、開館記念公演（こけら落とし）が8月2日に決まりました。こけら落としは狂言師の野村万作、萬斎親子に飾っていただくこととなりました。狂言は、室町時代から続く日常生活を喜劇として表現するもので、上演される演目「三番叟」はおめでたい節目で上演される儀式舞の事です。

振り返ると、昭和54年に建設された旧市民文化会館のこけら落としは坂東玉三郎さん、小松原庸子舞踏団、そしてNHK交響楽団と続いたようです。本物の芸術表現に接することで、感性を磨いてほしいという市民への思いが込められています。

先日、市内で、静岡県舞台芸術センター（SPAC）

の宮城聡総監督の講演を聴く機会がありました。「演劇を見ることで、自分と他者の考え方や価値観の違いに気づくことができる。そして、その多様性を認め合っこそ、地域にさまざまな人材が集まり、新たな可能性も見いだせるようになる。文化は多様性を育み、多様性は新たな地域の可能性を掘り起こす」という主旨のお話を印象深く記憶しています。

「かたりあ」のオープンイヤーシリーズでは、その劇団SPACによる公演も予定されています。1年をかけて市民の皆さまに、これまで以上に文化芸術に触れていただき、多様な感覚を「語り合っほしい」と願いを込め、さまざまな催しを企画していきます。

夏の開館をぜひ楽しみにお待ちしております。

大  
ク  
ス  
の  
下  
から市長  
草地  
博昭

福田のシラスと竜洋の野菜をたっぷり使用！

ジュビロ飯認定  
オレンジライスプレート

磐田の名産品であるシラスとチンゲンサイ、白ネギが、オレンジジュースで炊いたご飯に合っって絶品です！



## 材料（4人分）

ご飯	3合
オレンジジュース(果汁100%)	600cc
チンゲンサイ	240g
タマネギ	160g
白ネギ	100g
ミニトマト	100g
ゆで卵	4個
塩	小さじ1/2
鶏ガラスープの素	大さじ1と1/4
シラス	80g

## 作り方

- ① ご飯をオレンジジュースで炊く。
- ② チンゲンサイ、タマネギ、白ネギ、ミニトマト、ゆで卵を一口サイズに切る。
- ③ チンゲンサイ、タマネギ、白ネギを塩で炒め、鶏ガラスープの素で味付けする。
- ④ 炊いたご飯をお皿に盛り、③、シラス、ゆで卵、ミニトマトをのせる。



## 1人分当たり【エネルギー623kcal】

たんぱく質24.2g 脂質6.8g カルシウム230mg 鉄3.2mg 食塩相当量2.0g



今月のシェフ…

カフェレストラン ルポ

長谷川 絢子さん

2月16日からしおさい竜洋で販売します。この機会にぜひお召し上がりください！

「ジュビロ飯」とは、栄養バランスの取れた食事と適度な運動を合わせて楽しみ、健康で幸せな生活を目指す取り組みです。飲食店のご参加をお待ちしています。



▲ジュビロ飯  
ホームページ

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！