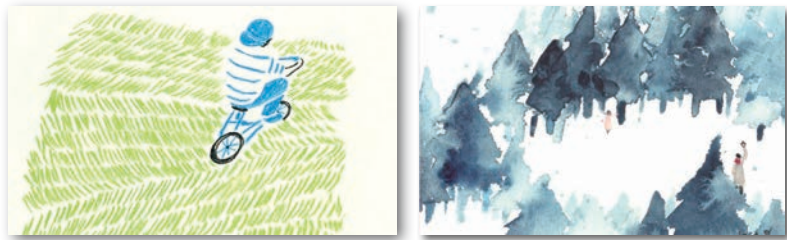


キラリ★ 中野のチカラ

あいざわ まおさん 【東吉田】



素敵なイラストで 心を引き寄せる

11月3日から開催される「信州なかの音楽祭」。この音楽祭のポスターを彩るパステル調のイラストはどんな方が描いたのでしょうか。

今回は、イラストレーターあいざわまおさんにお話を聞きました。

○イラストレーター

服飾の専門学校を卒業してから、趣味でイラストを描いていました。特に学校でイラスト作成の技術を学んだわけでもなく、独学で描いていて、漠然と物作りをしたり、知り合いとコラボ作品を作ったりと活動をしていました。活動の中では、作家さんやライターの方たちとの出会いもありました。最初は、子供服を作りたいと思っていたのですが、いろいろなつながりができて、イラストを描くことが楽しくなり、イラストレーターとしての活動をするようになりました。

○信州なかの音楽祭のポスター

信州なかの音楽祭のポスターは、パステル調で楽しい音楽祭をイメージして作りました。また、若い世代の方にも見てもらえるようにと考え、柔らかい雰囲気イラストやロゴにしました。

◀信州なかの音楽祭のパンフレットのイラストも作成。また、音楽祭で販売される缶バッジやステッカーにもイラストが使われています。



普段、イラストの作成を頼まれるときは、依頼者の要望に合わせて作ります。特に要望がないときは、今回のポスターのようなパステル調や水彩画のようなイラストになることが多いです。

音楽にあまり興味のない方も、私の描いたイラストが配置されたポスターやパンフレットを見て、音楽祭に興味を持ってもらえたらうれしいです。

○市民の皆さんへ

中野市で、ここまで大きく自分の描いたイラストが掲載されるのは初めてです。自分が生まれ育った中野市で作品を使ってもらえるのはうれしいし、盛り上がるように協力もしたいと思います。

若い世代の人たちにもイラストを通じて、市内のイベントなどに興味を持ってもらえるように頑張りたいです。

広報クイズ

■今月のプレゼント

「あいざわさん作成のイラストが描かれたグッズ(ポストカード、缶バッジ、ステッカー)」
…2人

問題

「住みよさランキング2017」で中野市は全国何位でしょうか? 「●●位」

クイズの答え、住所、氏名、年齢、電話番号、世帯主名を記入の上、今月の広報で参考になった記事、今後知りたい情報などをはがきに書いて、次の宛先までご応募ください。

締め切り 11月29日(水)必着
※当選はプレゼントの発送をもって代えさせていただきます。

先月号の答え 信濃グランセローズの「Serow」は何の動物のことでしょうか? 答え・・・「カモシカ」

383-8614

中野市庶務課
秘書広報係 行

(住所記載不要)

住所・氏名・年齢・
電話番号・世帯主

市役所新庁舎建設だより

～市役所ができるまで～ vol. 7

問 財政課 ☎(22)2111(内線328)

10月は、外部足場の一部が解体され、外壁の一部が見えるようになりました。新庁舎の外観は、南北面は主にガラスサッシと木調の腰壁、東西面はシルバー色の金属パネルとなります。

屋上には、停電時に72時間稼働することができる非常用発電機が設置され、20㏩の発電が可能な太陽光パネルも組み立てが始まりました。

内部では、各階でOAフロア(二重床)の敷き込みや壁の塗装などの内装工事が盛んに行われ、壁や天井へ器具などの取り付けも進んでいます。

2階の天井には、高社山から切り出したカラマツの木ルーバーも取り付けられ、工事現場内には木の香りが漂い、温かみも出てきました。トイレなどのブース器具やエレベーターも設置され、10月末にはいよいよ新庁舎へ電力が供給されました。

11月は、引き続き内部の仕上げ、機器やエレベーターの試運転のほか、外構工事の一部が始まります。



北東側から見た外観



カラマツの木ルーバー



非常用発電機

中野市食の大使
杉浦太陽さん考案



クラムチャウダー風 きのこのこのミルク鍋

レシピ
紹介

信州中野おごっそフェアの会場で、訪れた人たちの冷えた体を温めた、キノコたっぷり栄養満点な料理をご紹介します。

材料(4人分)

- ・豚肉 5～6切れ
- ・シーフードミックス1袋(アサリ入り)
- ・キノコ(しめじ、えのき、エリンギなど)
- ・ベーコン 2枚(30g)
- ・玉ねぎ 1個
- ・じゃがいも 2個(120g)
- ・バター 30g
- ・おろしニンニク 少々
- ・薄力粉 大さじ2
- ・スープ(コンソメ2個を300ccで溶いたもの)
- ・牛乳 1カップ
- ・生クリーム 1/2カップ
- ・塩、こしょう 各少々
- ・乾燥バジル 適量
- ・クラッカー 適宜

- ①ベーコンは5㍻角に切る。
- ②じゃがいもは乱切り、水にさらして水気をよくきる。玉ねぎ薄切り、キノコは食べやすい大きさにザク切りにする。
- ③鍋に半量のバターを熱し、おろしニンニクを入れ、中火で玉ねぎとベーコンを炒める。さらにじゃがいも、キノコ、シーフードミックスを炒め、途中で残りのバターを加えて約3分炒める。
- ④薄力粉をふり入れ、粉っぽさがなくなるまで炒める。
- ⑤スープを加えて混ぜ、煮立ってアクが出たら取る。蓋をして野

菜が柔らかくなるまで時々混ぜながら弱火で約8分煮る。

- ⑥豚肉に軽く塩こしょうをしておき、鍋に入れて牛乳、生クリームを加え少し煮て、塩、こしょうで調える。
- ⑦器に盛り、バジルを振り掛け、クラッカーを添える。

クラッカーは、
砕いて食べても
付けて食べても
お好みで♪

