

## 県立近代美術館 葉山

「金山康喜のパリ  
—1950年代の日本人画家たち」

期間 3月22日(日)まで

◆学芸員によるギャラリートーク

2月28日(土)14時から

◆家族のための鑑賞ワークショップ

3月1日(日)10時~12時

締切 2月15日(日)

◆美術とダンスワークショップ

3月14日(土)10時~16時

締切 2月28日(土)

※詳細は当館HPをご覧ください。



◀金山康喜  
《静物[コーヒーマイルのある静物]》  
1957年

油彩、カンヴァス 横須賀美術館蔵

開館 9時30分~17時 休館日 月曜

問合せ ☎875-2800

## ★健康レシピコーナー

甘いものが苦手な方にも♪ **ケーキサレ** (塩味のパウンドケーキ)

エネルギー：230kcal 食塩相当量：0.7g(1個分あたり)



材料 (ベーキングカップ6個分)

薄力粉120g<sup>ア</sup>・ベーキングパウダー小さじ1  
卵2個・牛乳100<sup>ミ</sup>・オリーブオイル20g<sup>ア</sup>  
パルメザンチーズ20g<sup>ア</sup>  
フィリング(オリーブオイル小さじ1・玉ねぎ1/2個・ベーコン50g<sup>ア</sup>・赤パプリカ1/2個・ブロッコリー100g<sup>ア</sup>)  
塩適量・ブラックペッパー少々

**作り方** ①薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。

②フィリングを作る。玉ねぎ、ベーコン、赤パプリカは細切りにし、オリーブオイルでしんなりするまでよく炒め、塩・ブラックペッパーで味をととのえる。

③ブロッコリーは小房に分け、塩を加えた熱湯で固めにゆでる。

④ボウルに卵を入れ、牛乳、オリーブオイル、パルメザンチーズ、塩(小さじ1/3)を加えてよく混ぜ合わせる。②を入れてよく混ぜ合わせ、③のブロッコリーを入れ、①の粉類を加えてさっくりと混ぜ合わせる。

⑤ベーキングカップに入れ分け、ブラックペッパー、パルメザンチーズ(分量外)をふりかける。180℃に温めておいたオーブンで、20~25分焼成する(パウンド型の場合：30~40分)。

問合せ 保健センター ☎875-1275

## 町長と葉山のはなし

葉山町長 山梨崇仁コラム

Vol.10 マイ・テーマ

— 自分に厳しく、健康 —

一人で仕事をしているとき、椅子に座ることをやめました。このコラムも、机の上に台を置いて、その上に置いたパソコンで書いています。仕事の効率が上がリ、体重も減りました。しかし体幹が緊張して、足腰が疲れます。慣れるまでの辛抱……。

ご承知のとおり、慣れには良いことと悪いことがあります。事に慣れる、は良いことですが、その先で思考が停止したり、自分が楽になったりするだけの慣れはいけません。

昨年を振り返り、色々な場面でもっとやれたのではないかと反省が浮かびました。緑の保全、心の



福祉、役場力の向上……。前例にとらわれていなかったか、当然だと判断して可能性を模索しなかったのではないかと。

小さな町だからこそその可能性を秘めたチーム葉山は、少しづつ強くなり広がっています。前例のないごみの資源化・減量化の進展がその象徴です。それでも一つ一つの象徴をひも解けば、守れなかった自然や悲しむ人の心、痛みもありました。

「自分に厳しく、健康」が今年の私のテーマです。決して慣れることなく、諦めず。皆さんが大好きな町を守り、維持するため、今年も葉山は前進します。