

浦添市民をつなぐ うらべ長者

浦添市民でつないだ「うらべ長者」最終回!!

浦添市民をつなぐ企画として4月号からスタートした「うらべ長者」。短い間でしたが、皆さんのゆいまーの気持ちでつながることができました!応募していただいた皆さん、企画を楽しみにしていただいた皆さん、本当にありがとうございました!



第1回 城間自治会さん
「わら(縄)」



第2回 当山和恵さん
「トングと泡立て器」



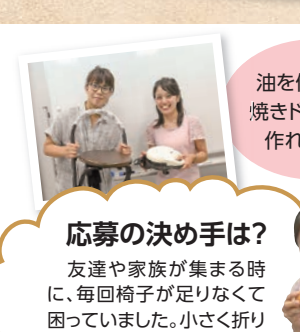
第3回 上原直枝さん・陽菜ちゃん
「圧力鍋」



第4回 平良桃子さん・外間広樹さん
「折り畳み椅子」



最終回
抽選1人
プレゼント



最後の交換者は下地 斐子さん

●プレゼント応募のきまり

- 1 浦添市内在住であること。
- 2 浦添市役所4階広報広聴係まで受け取りに来れる人。(月～金曜日の午前9時～午後5時※祝日を除く)
- 3 広報誌や市HP、市SNSで写真などの掲載が可能な人。

●応募先

〒901-2501 浦添市安波茶1-1-1
浦添市役所 国際交流課 広報広聴係
☎(876) 1234(内線2613・2614)
E-mail:kouhou@city.urasoe.lg.jp



メール応募

たくさんのご応募お待ちしております!

応募締め切り/7月13日(金)必着

てだっ子 STUDIO スタジオ



かぼちゃ
大好き!



はいはい
練習中~



パクパク
食べるの
大好き~!

「てだっ子 STUDIO」写真募集

- 日頃の子どもの写真を郵送または画像データをメールで毎月月末までに送付してください。
- ※被写体の子どもの氏名(ふりがな)・年齢(0か月、1歳など)・居住地区(安波茶・伊祖など)一言コメントの記入を忘れずに!

〒901-2501 浦添市安波茶 1-1-1
浦添市役所 国際交流課
☎(876) 1234(内線 2613・2614)
E-mail:kokusai@city.urasoe.lg.jp

ハイサイ こちら市長室!



浦添市長
松本 哲治

葛飾北斎。その名を知らない人は少ないであろう。「富嶽三十六景」に「北斎漫画」、そして「琉球八景」。あの立ち上がる波に飲み込まれそうな舟とその向こうに富士山が見える「神奈川沖浪裏」など、世界的に有名な天才浮世絵師である。

しかし、彼がかなりの奇人で様々なエピソードを残した愛すべき変人芸術家であったことをどれほどの人がご存知だろうか。いくつかご紹介しよう。

身なりや生活振り、お金には全く興味を示さず、餓死しても絵描きはやめなれないという貧乏振。絵を描いてもらったお金は数えもせず、そのまま大家や米屋に渡し、そのままであったのか少なかったのかもわからずじまい。また、あれだけ繊細な絵を描いていながら、それ以外へのスパーもものぐさぶりも有名で、料理も掃除もせずに「ゴミをそのまま放置して、生活出来なくなる度に引っ越しを行い、90年の生涯で93回もの引っ越しを行う。酒もタバコもやらず、そう、あの江戸時代に90歳の「長寿様」。また、あいさつや礼儀作法も大っ嫌い、玄関前には「おじぎ無用、みやげ無用」と

江戸の天才絵師
葛飾北斎
7月14日(土)~9月2日(日)
特別展示
葛飾北斎 琉球八景
7月14日(土)~19日(木)
場所/浦添市美術館

の張り紙をしていたとか、生涯毎日絵を描きながら80歳を超えてもなお「猫一匹すら満足に描けねえ」と涙を流して嘆いていたなど、実際に直接会ってインタビュアーしてみたいほど、たまらなく愛おしいおやじっぷりなのである。

これらのエピソードは、自ら「画狂人」と名乗るほど人生の全てを「描く」ことに捧げ、あのモネやドガ、セザンヌ、ゴッホにまで影響を与えた日本の世界に誇る天才アーティストの実生活ぶりを彷彿とさせ、会ってもいないのに自然と親しみを感じさせるところが実に「粋」なのだ。

そんな「葛飾北斎展」がこの夏休み、浦添市美術館で始まる。北斎に負けず劣らず美術を愛する我がまち自慢の浦添市美術館。実は最近こっそりとイケイケで攻めてる浦添市美術館のメンバーたちがあなたを心からお待ちしております。



低カロリーで高栄養価なスイーツ! 桑の葉ミルクかん

レシピ提供: いきいき高齢支援課 栄養士 諸見里 朱子
栄養成分表示(1人あたり)
エネルギー34kcal/たんぱく質1.7g/脂質1.1g/炭水化物4g/食塩0g/カルシウム104.8mg

簡単! 健康! サッと作れる! サッとごはん

- 材料(4人分)**
〈ミルクかん〉
ゼラチン…… 小さじ1/2
水…………… 25cc
桑の葉パウダー 小さじ1
お湯………… 25cc
牛乳………… 100cc
砂糖………… 小さじ2
- 〈桑の葉ソース〉
桑の葉パウダー 小さじ1
お湯………… 25cc
- 作り方**
①ゼラチンに水を加え、ふやかしておく。
②桑の葉パウダーは少量の湯(25cc)でダマにならないように少しずつ溶かす。
③鍋に牛乳、砂糖を入れて温め、①と②を溶かし型へ流し入れる。粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。
④桑の葉ソース用の桑の葉パウダーをお湯でかために溶いておく。
⑤冷やして固まったミルクかんに④のソースを少量かけてできあがり。

うめ~しポイント
牛乳と桑の葉パウダーの相乗効果でカルシウムアップ。骨粗鬆症予防につながります。桑の葉パウダーは、サンエー各店舗、老人福祉センター、浦添市役所内売店で、販売しています。