

あおはる 日記

町内の中学校の
部活を紹介します

卒業式を間近に控え、2年生8人、1年生11人の総勢19人の部員が卒業式当日に昇降口に飾る看板の制作に取り組んでいる東郷中学校美術部取材しました。



美術室の床に置かれた2枚の看板に、部員たちはいくつもの絵の具を調合して色をつくり、細かい文字や満開の桜の色を塗っていました。「看板は1月初めから2カ月間ほどかけて制作します。お世話になった3年生に対する感謝の気持ちを込めて、2年生を中心に微妙な色の調整や細かい色塗りなどの作業をしています」と部長の後藤さん。

顧問の石田先生は「いろいろなコンクールで賞を頂けるようになってきました。先輩の作品や受賞に刺激を受けて、後輩たちも頑張るといい良いサイクルが定着してきたので、それを引き継いでもらえるよう指導しています」と話します。

最後に後藤さんは「美術部はみんな仲良く和気あいあいと活動しています。一昨年から全国規模の堺アートグランプリに出品しています。今年度は1・2年生は入賞できませんでしたが、来年度はぜひ入賞して最後に笑って引退したいです」と熱い気持ちを伝えてくれました。

様々なコンクールにチャレンジしたり、共同作業をしたりする中で得られる仲間や達成感で成長していく東郷中学校美術部の皆さんを応援していきます。



東郷中学校 美術部

顧問 石田由美先生、飯島恵子先生
部長 後藤春菜さん (2年生)

栄養士が教えるおすすめ

旬のレシピ

菜の花のくるみ白和え



作り方

- 1 木綿豆腐はペーパー等で包み、上に重しなどを置いて冷蔵庫で水切りする (30分程度)。
- 2 菜の花は3cm幅に切る。茎、葉の順でさっと塩ゆでする。冷水にさらしたらしっかり水を絞る。
- 3 にんじんは細切りにして柔らかくなるまでゆで、ザル等に移して冷ましておく。ひじきは水で戻したら、水気を切っておく。
- 4 すり鉢にくるみを入れてすりつぶしたら、1、醤油、砂糖、味噌を入れて滑らかになるまで混ぜ合わせる。
- 5 4に2、3を入れ、混ぜ合わせたら出来上がり。



1人分
あたり
97
kcal

材料(4人分)

菜の花	100g	くるみ	20g
にんじん	60g	醤油	小さじ2
乾燥ひじき	2g	砂糖	大さじ1と1/2
木綿豆腐	160g	味噌	小さじ2



POINT!

春の訪れを感じさせてくれる菜の花を使ったおかずです。菜の花のほろ苦さとくるみの甘み、香ばしさが口の中に広がります。食材の水気をよく切ることが、美味しく仕上げるコツですよ。