

キラリ人

モーア・オースティン さん
(大窪1区)



▲「古民家や古い町並みは指定されていない文化財です」

モーアさんはアメリカ出身で、日野町に住まれて丸4年。旧日野商人の邸宅に住んでおられます。現在は「日野まちなみ保全会」の事務局長をされ、日野の歴史的な家や町並みを保全・活用していくために、積極的に取り組んでおられます。日野の印象や、町並み保全活動など、いろいろなお話をお聞きしました。

モーアさんが日野町に住まわれることになったのは、現在お住まいの旧日野商人の邸宅を見つけたことがきっかけになったそうです。歴史のある家に住みたいと探しておられたところ、空き家であった現在の邸宅に出会われました。最初の半年は、家の修繕や掃除等をされたそうです。

たときに助けくださる方など、温かい地域の皆さんのお話をしてくださいました。モーアさんが事務局長をされている「日野まちなみ保全会」は、「日野の町並みと景観を考える会」が再編され、昨年9月に活動を始められました。会の宣伝や町並み保全の研究、イベント開催、保全活動など、幅広い活動をされています。3月8日(日)の14時から、日野の古民家の中で落語を楽しむという「近

江日野 町家落語会」を、村井にある西田邸にて開催されます。

モーアさんは、町並みや古民家活用のために、色々なアイデアをお持ちです。アメリカでも行われていたろうそくでライトアップをした古民家の庭めぐりや、活用されていない古民家のために「古民家取り引きのcott」の勉強会などの構想も話してくださいました。

また、実際にいろいろな所へ出かけて、町並みの勉強をされています。「町並みを残していくためには、伝統文化の保存とおもしろい、目からうろこ的な”発想が必要です」と話されるモーアさんは、大学生などの協力を得て、お店の白いシャッターに一枚窓を描くという今までにないアイデアも教えてくださいました。「上品で、ぜひたくではない日野商人が大切にしてください町を残していきたいです。日野のすべての中に、町の歴史の大切さを広げていきたいです」とモーアさん。町を思う熱い気持ち伝わってきました。



健康推進員
もりおか かずよ
森岡 和代さん
(小野)

ポイント

具の水気は、しっかり絞ってください。
また、具にハムやベーコンを入れても美味しいです。

ヘルシークッキング



材料(4人分)

じゃがいも200g にんじん200g たまねぎ50g マヨネーズ大さじ2 とろけるチーズ54g(3枚) 塩・コショウ少々 ギョウザの皮24枚 サラダ菜(あれば) 少々 サラダ油大さじ½

チーズポテトギョウザ

作り方

- ①じゃがいもは柔らかくゆで、塩・コショウをして、つぶして冷ます。
- ②にんじん、たまねぎはみじん切りにし、柔らかくゆでて冷まし、しっかり絞る。
- ③①に②とマヨネーズを加え、混ぜ合わせる。
- ④とろけるチーズを2cmくらいの正方形に切る。
- ⑤ギョウザの皮の中央に③を大さじ1ほどと④をのせ、ぐるりとまわりに水をつける。半分に折るように皮を閉じ、両端を押し込んでV字型にぴったりと皮で閉じて包む。
- ⑥熱したフライパンに油を入れ、ギョウザを並べて中火で焼く。軽く焼き目がついたら、ギョウザが½ひたる程度に水を注ぎ、ふたをして強火で蒸し焼きする。最後に、皿に盛り付け、あればサラダ菜を飾る。

☆1人分エネルギー 186kcal
たんぱく質 5.5g/脂質 9.8g
カルシウム 99mg/塩分量 0.5g