

キラリ人

たけむら こうじ
竹村 浩治さん
(鎌掛4区・37歳)



▲「文章は書いているうちに力がついていきます」と竹村さん

「ユア・トゥモロー・ストーリー」という小説を出版されている竹村さん。ペンネームは桜坂元気さんです。裏切りと真実、愛と友情を描いたこの作品は、竹村さんにとってのデビュー作となりました。小説を出版されるにいたったお話などをお聞きしました。

竹村さんが文章を書く喜びを知ったのは、短大進学の『小論文』対策でした。「起承転結」で構成された文章を書く中で、小論文だけでなく、「ご自身で創作された物語も意欲的に考えられていました。しばらく、創作活動から離れておりましたが、4年前のトリノ冬季オリンピックで伊藤みき選手が初出場決勝に進出し、素晴らしい滑りをされた姿を見て、『自分の可能性を見てみたい、やればできるのではないか』と出版を決意されました。

平成17年11月、竹村さんは新風舎の出版コンテストに応募され、2次選考まで残られました。しかし、コンテストで出版できるのは優勝者だけ。その時応募した作品に加筆し、平成18年3月「ユア・トゥモロー・ストーリー」(新風舎)を出版されました。そして昨年4月文芸社から再び出版されました。

小説の内容は、主人公の猫「タマロー」が人間に進化しながら、さまざまな困難に立ち向かっていく物語です。



*「ユア・トゥモロー・ストーリー」(文芸社)は、店頭販売されている書店が限られています。書店で予約注文すれば購入できます。

章ごとに変化する登場人物やスピード感あふれる場面展開は、読者の心をひきつけ飽きさせません。映画を観たり、漫画を読んだりすることで、イメージがふくらみアイデアが浮かんでくるそうです。

「桜坂元気」というペンネームは、当時のヒット曲や有名なスポーツ選手に関連させることで、印象に残る名前にしたかったそうです。

「当面は、続編を書いていこうと考えています。予想を裏切る展開にしたい」と、さらなる執筆をされています。

「人気が出てきたら、地元日野の歴史に関する小説を書いてみたいですね。遺跡を巡る話とか」と竹村さん。これからのお話も楽しみです。



健康推進員
おくむら めぐみ
奥村 恵さん
(鳥居平)

ポイント

キャベツは、芯の部分は細かく刻んでおくと食べやすいです。にんじんの苦手な方は、すりおろしておくとも食べやすいです。旬に応じて、ししとうやたけのこを加えてみるのもいいと思います。

ヘルシークッキング



材料(4人分)

イカ1ぱい、キャベツ1/2個、にんじん1/2本、じゃがいも3個、しいたけ3個、にんにく1かけ、ケチャップ100cc、生クリーム大さじ3、塩少々、こしょう少々、サラダ油適量、水200cc

イカと野菜のトマトクリーム煮込み

作り方

- ①イカは3cmの短冊切りにする。キャベツはざく切り、にんじん・にんにくはみじん切り、じゃがいもは1cm弱の角切り、しいたけは薄く切る。
- ②フライパンに油をひき、にんにく、イカを炒める。ここで、塩・こしょうをお好みで味付けする。
- ③イカに火が通ったら、しいたけ、じゃがいも、にんじんを炒め、さらにキャベツを数回に分けて入れて炒め、水を入れて煮込む。
- ④キャベツが柔らかくなれば、ケチャップ、生クリームを入れて煮込む。器に盛り付けて完成。

☆1人分エネルギー 253 k cal
たんぱく質 14.2 g / 脂質 7.2 g
食塩相当量 2.0 g