

# キラリ人

おとわ  
音羽 レベッカさん  
(音羽・55歳)



▶著書を手に、挿絵として描かれていた音羽さんがデザインされたステンドグラスの前で

音羽さんは、アメリカ出身で、日野町に住まれて約25年。このたび、日野町での生活などを英語でまとめられたエッセイ「AT HOME IN JAPAN」(チャールズ・イートン出版)を出版されました。出版にいたるまでの話をお聞きしました。

音羽さんは、結婚を機に日野町で暮らし始めた。日野町に初めて来られたとき、「ここに住みたい」と運命を感じられたそうです。現在は、西大路小学校や大学で英語を教えておられます。以前は、日野ウイングアンサンブルで活動されていたこともあります。音羽さんは音楽もお好きです。

音羽さんのお父さんは、雑誌のイラストレーターをされていました。お父さんの影響を受け、絵を描くことは、音羽さんにとつて、子どもの頃から生活の一部



▲図書館に展示中の原画からは温かい雰囲気が伝わります

※本は、書店で購入できます。図書館でも借りられます。

でした。今回の著書について、「軽い気持ちで家の絵を描いてみました。趣味として描いていたのですが、友人に勧められて」と、手描きの挿絵入りの著書を出版したきっかけを教えてくださいました。原本は、字も

読んでほしい」と音羽さん。この本を見て、改めて日野町のことを考えさせてみませんか?

話されました。家族や日本・日野の伝統文化など、音羽さんが学び、経験されたことが本には収められています。文化の違いで悩まれたとき、「家族や伝統ある家屋が温かく受け入れてくださいました」と、この本を通して感謝の気持ちを伝えたかったそうです。また、「歴史があることは魅力的なこと。そして、『静けさ』は、田舎だからこそ、残すことができる貴重なもの」であると、今ある古きよきものを皆さんに大切にしていることがほしいという願いも込められています。



健康推進員  
とみやま あつこ  
富山 敦子さん  
(曙)

## POINT

これからトマトの時期です。安いときに買って、冷凍しておくと、いつでも作れると思います。

### ヘルシークッキング

#### トマトと卵のかんたんスープ



##### 材料(4人分)

トマト	中2個
卵	2個
コンソメ	固形2個
水	900cc

### 作り方

- トマトはヘタを取り、冷凍庫に入れて凍らせる。
- 凍ったトマトを水で洗うと簡単に皮がむける。そのトマトと水を鍋に入れ沸騰させ、トマトが煮崩れたらコンソメを入れる。
- コンソメが溶けたら卵を割りほぐし、かき混ぜながら流し入れる。
- 沸騰する前に火を止める。

☆1人分エネルギー 57.9kcal

たんぱく質3.8g／脂質2.8g

食塩相当量1.2g