

キラリ人

UPENDI ART WORKS の皆さん



▲「仲間がいます。日野はやっぱり良いところです」写真左から、高岡敦司さん、佐治誠一郎さん、小西裕樹さん、市岡寛行さん、塚本あゆみさん、岡崎達夫さん

10月10日から24日までの2週間、日野町立図書館の展示コーナーで「日野に生まれ展〜プログラムしたいな展覧会〜」を開催されたUPENDI ART WORKSの皆さん。25歳から27歳までの日野で生まれ育った6名が、写真等を通して皆さんの思いを伝えられました。

今年の日野祭の際、写真コンクールに出そうと写真撮影をされていた皆さん。そこで出会った女性カメラマンに、「若い人たちが写真を撮っている姿を見るのはうれしいもの」と声をかけられたそうです。そのとき、「自分たちの写真を使って何かできることはないか」と写真展を開催することを意識されました。

友人同士だった皆さんが集まり、「町内で展示をしてみよう」と動き出し、初めての展示会が実現しました。生まれてからずっと日野町民の方。日野で20年間育ち、今は日野町を離れている方。一時町を離れ、やはり日野町が良いと帰って来られた方。過ごされてきた環境は、6名ともさまざまです。写真展は、6名それぞれ個性を生かし、見る人の心に訴えかける内容となりました。

作品は、撮った写真に、

感じたことを言葉で表現し、展示されました。書や絵で表現されたものもあり、内容は、スノーボードやサーフィンなどの趣味、海外で過ごし発見できたもの、ふと良いなと感じたものなどです。作品の中には、都会で暮らす中で、日野に帰ろうと決心したエピソードを、東京の雑踏の写真とともに紹介されているものもありました。

「昔とはまた違った意味で、大変な時代になってきたとよく耳にします。人との距離ができて過ぎてしまったり、見えない人との距離が縮まり過ぎていたりする時代です。だからこそ、今感じていることを紹介できたらなと思いました。」

「これからも写真展など、いろいろな活動をしていきたいです」。皆さんの活躍の場は、ますます広がっていきそうです。



▲6名を紹介するパネル



健康推進員

さわだ けいこ
澤田 啓子 さん
(日田)

ポイント

簡単に出来て、トマト、チーズがよく合います。おつまみによいと思います。

ヘルシークッキング

生しいたけの チーズ焼き



材料(4人分)

生しいたけ12枚、ナス½本、ピーマン1個、トマト½個、オリーブ油少々、塩少々、コショウ少々、ミックスチーズ50g

作り方

- ①ナス、ピーマンは、5mm角に切る。トマトは種を取り、5mm角に切る。
- ②オリーブ油でナスがしんなりするまで炒める。さらにピーマン、トマトの順に炒め、塩・コショウする。
- ③軸を取った生しいたけに②を分けて入れ、ピザ用チーズ(ミックスチーズ)を乗せて焼く。(200℃で予熱して、5~7分)
- ④器に盛る。

☆1人分エネルギー 69kcal
たんぱく質5.0g/脂質4.3g
食塩相当量0.4g