

# キラリ人

のざき みのる  
野崎 稔さん  
(大窪5区・53歳)



▲詩だけでなく、幅広い分野で創作活動をされている野崎さん

このたび、滋賀県（財）滋賀県文化振興事業団、滋賀文学会などが主催する第60回滋賀県文学祭・作詞部門において、文化芸術祭賞を受賞された野崎さん。日頃の創作活動や受賞されたお気持ちなどをお聞きしました。

滋賀県文学祭は、全国的にもまれな文学祭であり、小説や隨筆、童話など10部門の作品が集まります。それぞれの部門で、文学祭の最高の賞である文化芸術祭賞の受賞者が選ばれます。

野崎さんが、今回受賞されたのは、作詞部門。「一歩ずつはたとえ小さくとも、前に進んでいるだけでいいんだよ」というメッセージを込めた「歩幅」という詩が選ばれました。

詩は、曲にのせる前と前

は、現在、野崎さんの音楽仲間で、文学祭の最高の賞である文化芸術祭賞の受賞者が選ばれます。

わせていきます」と、韻を踏んだり、1番目と2番目の詩の字数をそろえたり、短歌や俳句のように決まりを守りながら作られます。「周りを少し違った視点から眺め、日常の出来事をふくらませます」と、創作活動のコツを教えてくださいました。

第53回の文学祭でも同じ賞を受賞された野崎さん。「明日雨ならないね」というチート前日に、雨だからこそ楽しめるデーターの様子を歌った作品で受賞されました。その詩は、「パズルのように組み合

う」とがつっています。現在、野崎さんは、日野町文化振興事業団の事務局長を勤められ、文化振興事業に従事されています。「日頃は仕事に追われてしまふので、コンクールに出品することで、期限を決めて創作活動を行っています」。「コンクールに出品し批評を聞くことは、『なるほど』と勉強になります。他の人の作品を読むとおもしろくて、いろいろ発見することができます。今後は演歌の詩を書いてみたい」と、まだ新しい分野へのチャレンジは続けられます。

間の方が曲をつけて歌われているそうです。

野崎さんは、以前、町の青

年団活動や子ども会活動にも関われ、夏休みに子どもたちが参加し、今も続いている

「アドベンチャーキャンプ」のテーマソングを作られたこ

とがあつたそうです。現在も「シユガーヒル」というバンドの一員で、町内外で幅広く音楽活動されています。また、演劇の脚本を書かれたり、随筆や童話、短歌を作られたりするなど、「小さなころから読書と音楽が好きだった」とが、今のさまざまな活動につながっています。

## 作り方

- 鶏肉は皮面をフォークでつつき、酒、塩、こしょうを振りかけてしばらくおいておく。
- にんにくはスライスする。
- 玉ねぎ、ピーマンは縦二つに切り、ピーマンは種をとって両方とも小口から1cm幅に切る。
- フライパンに油大さじ1を入れ、玉ねぎ、ピーマンをしんなりするまで炒める。
- 同じフライパンに油大さじ1を入れ、にんにく、鶏肉の両面をこんがり焼く。
- 大根、人参、しょうがは全部すりおろし、ぽん酢と炒めた玉ねぎ、ピーマンを加え混ぜ合わせる（大根のおろしの水分が多い場合はかるくしぼる）。
- 器に食べやすい大きさに切った鶏肉とにんにくを盛り、⑥の野菜おろしを上からかける。

★1人分エネルギー 445kcal  
たんぱく質 27.0 g / 脂質 32.3 g  
食塩相当量 1.2 g

## ヘルシークッキング

### 鶏肉の野菜おろしかけ



#### 材料(4人分)

鶏もも肉2枚、酒大さじ1、塩小さじ1/2、こしょう少々、にんにく1片、玉ねぎ1/2個、ピーマン1個、油大さじ2、大根200g、人参40g、しょうが10g、ぽん酢大さじ2



健康推進員  
深井美津江さん  
(河原)

## ポイント

野菜たっぷりで、あっさり食べやすい料理です。鶏肉のかわりに、鮭、豚肉、なすなどを焼いてもおいしいです。