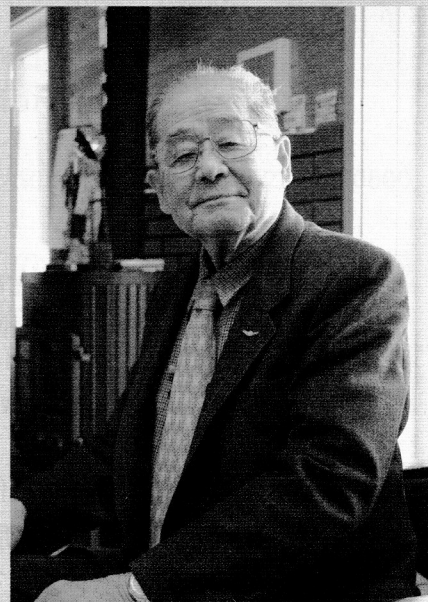


いきいき
まえばし人

羽鳥 忠男 さん・88歳

元台南市長・羽鳥又男の甥
富士見町石井



これからも長く続く交流を

昨年度から台湾・台南市と本市の交流が始まった。きっかけとなったのは、富士見地区出身で戦時中台南市長を務めた羽鳥又男。善政を敷き、台南市では生誕祭が開催されるほど敬愛されている人物だ。

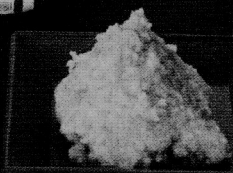
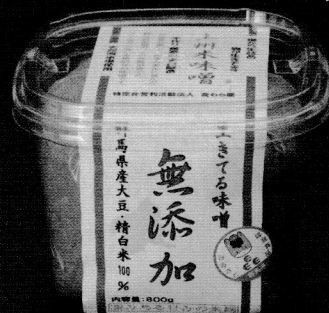
又男の甥にあたる羽鳥忠男さんは、顕彰の立役者。又男に関する書籍は複数発刊されているが、どれも忠男さんの作った資料に基づいている。「羽鳥又男に関する資料は、ほとんどなかったんです。そのため、羽鳥家の家系譜と年表を一から作成しました」

が、これにも忠男さんが力を注いだ。今は、富士見地区を中心に高まる顕彰の動きを、相談役として見守っている。

「台南市との交流は本当に喜ばしい。今後はさらに交流を深め、子どもたち同士の交流も活発になってほしいです」今年富士見地区では小学校の授業で、又男と、同じく台湾で活躍した医学博士の羽鳥重郎を取り上げた。地元出身の偉人子どもたちに知ってもらうことが狙いだ。又男たちとおして異文化に興味を持つ子もいるだろう。忠男さんの功績が古いつながりから新しいつながりを生み出している。

赤城の恵ブランド
上州米味噌

vol. 44



問麦わら屋 ☎027-226-1039

上州米味噌



心を込めて手作り。時間をかけてじっくり熟成しています。

自然豊かな赤城山麓の前橋で、生産者が妥協を許さず、手間を惜しまず作った赤城の恵ブランドの認証品。今回は「上州米味噌」を紹介します。みそを造る「麦わら屋」は障害者就労支援事業所。前橋産の大豆と米を使い、発酵や袋詰め、配送まで事業所の利用者と職員で行っています。気温差が大きく、四季の変

化に富んだ前橋の気候を生かして、じっくりと熟成させる天然醸造という製法で造ります。2日ほど発酵させた後、すりつぶした大豆と混ぜて6カ月から1年ほど熟成。保存料や着色料は一切使わない無添加の商品です。

時間をかけて丁寧に手作りしているため大量生産はできませんが、みそ本来の深い香りと風味を味わえます。キュウリなどに付けてそのまま食べるのがお勧めです。

「上州米味噌」は400gが486円、800gが864円。高井町一丁目の事業所やスズラン前橋店、食の駅前橋・同前橋南店で販売している他、本市や県のふるさと納税返礼品にもなっています。