



芸術家松田芳雄氏の  
『魂の共感』



でんせつ き な さ ぞう  
「伝説 = 鬼無里」像

緑の芝生が広がる樹海ドームイ  
ベント広場。ここに、ドーム一周  
年を記念し平成10年に建立された  
「伝説『鬼無里』像」があります。  
市内に本社をおく文化産業株式  
会社が寄贈したもので、田代町越  
山在住の彫刻家松田芳雄氏が19  
86年に制作、第18回日展の特選  
に輝いた作品です。

台座のプレートには、この作品  
のモチーフ（制作動機）となった  
長野県鬼無里村に伝わる伝説へ数  
奇な運命に翻弄され鬼女となった  
美しい女性「紅葉」と鬼女を討伐  
した「平維茂」の物語と作者の  
思いへ紅葉、維茂の道ゆきのもの  
がたりとして「」が記されていま  
す。



市民文化会館『風舞』

松田氏の作品では、大館駅前の  
忠犬八子公銅像がよく知られてい  
ますが、市内では桂城公園、市民  
文化会館、長根山運動公園、花岡  
体育館、労働福祉会館、中央公民  
館、二井田大橋でも鑑賞できます。  
新緑の美しい季節になりました。  
目にまぶしい緑を眺めながら、近  
くにある松田氏の作品をじっくり  
鑑賞してはいかがでしょうか。



長根山運動公園「ガイヤ軌跡」

## 今月のレシピ

### 豆腐とハムの 焼きぎょうざ



1人分エネルギー232キロカロリー

ひき肉のかわりに豆腐を使って人気メニューのぎょうざ  
を作りました。エネルギーを控えたいかたにおすすめの  
ヘルシーぎょうざです。

- 材料** (4人分、1人分6個)
- 木綿豆腐 200g
  - ぎょうざの皮 24枚
  - ニラ 40g
  - 油 小サジ2
  - ロースハム 140g
  - しょうゆ 大サジ3
  - シウウガ 1かけ
  - A しょうゆ 大サジ3
  - ゴマ油 小サジ1
  - 酢 大サジ3
- 作り方**
- ①豆腐はきれいなふきんなどに包み、30分程押しをして水気を切る。
  - ②ゆでたニラ、ハム、シウウガをみじん切りにする。
  - ③ボールに①と②、ゴマ油を入れてよく混ぜる。
  - ④③を24等分し、ぎょうざの皮で包む。
  - ⑤フライパンに油を熱して④を並べ強火で焼く。焼き色がついたら大サジ5杯分の水を加え、ふたをして中火で蒸し焼きにする。火が通ったらふたをはずして再度強火で水気をとばす。
- 器に盛り、Aのたれでいただきます。

豆腐は良質のたんぱく質を含み、動脈硬化予防の効果もあります。ぎょうざを作る時は、豆腐の水気をよく切ったほうがおいしく仕上がります。