



# デュエットの世界にようこそ



加藤華奈子さん 毛利さんご夫妻



2015年12月12日 文化の家 舞踊室にて

小春日和の12月12日に、フレンズのつどい Part 34が開催されました。

毛利和雄さん、美奈子さんのご夫婦ならではの息の合った素晴らしいデュエット。それに笑いを誘う巧みな話術に会場はお二人の世界に引き込まれていきました。和雄さんのリードで、会場の皆さんと一緒に掛け合いで歌い、体を動かし、心も踊り、会場は生き生きと明るいムードに包まれました。また、声楽家だけでなく和雄さんの器用な一面も紹介されるなどご夫妻を身近に感じました。

第一部にひきつづき、二部はティーパーティーで交流の場へと会場は変わり、新旧フレンズ

の同窓会のように皆さん久しぶりの再会を懐かしがられたり、フレンズ会員だけでなく、どなたも笑顔で語らい楽しい交流の場となりました。今年のクリスマスのおつどいも、皆様に満足していただけるようスタッフ一同、良い企画をご用意してお越しをお待ちしております。

## 会場の皆様の声

- ◎戦後、娘時代に日本語で「樅姫」を歌ったことを懐かしく思い出し、毛利先生とお話して来ました。
- ◎初めて参加しました。こんなに楽しく気楽な音楽会は初めてです。
- ◎とてもいい時間が持てました。息づかいを感じられる距離でソリストが聴けました。
- ◎デュエットが良かった。ご夫妻の人となりがよく伝わりました。お話しが楽しかった。



お楽しみ抽選会！  
当たり？



第二部 交流の場 パーティー会場  
ケーキ代わりの大きなメロンパン！

## 新企画



「真菜」って？

お正月には、みなさんの家庭でそれぞれの「ふるさと」のお雑煮を作られたことと思いますが、長久手の伝統的なお雑煮はご存知でしょうか？

それは「真菜(まな)」とお餅だけの、質素なお雑煮です。真菜はアブラナ科の葉もの野菜。昔から長久手市で「餅菜」として食べられてきた「伝統野菜」です。

長久手市では真菜の普及に取り組んでおり、市役所の産業課で種を配布したり、学校給食では年に1回、真菜の出回る時期にもやしなどと混ぜたおひたしの献立が用意されます。また、12月ごろから、あぐりん村で販売しています。

長久手の大切な食文化としての真菜を、お料理のレパートリーに加えてみてはいかがでしょうか。

### 真菜を使ったお雑煮の作り方

- ①鰹節のだしですまし汁を作る。
- ②一口大に切った真菜を入れる。
- ③焼いてないお餅を入れて、お餅が柔らかくなるまで煮る。
- ④お椀に盛り付けたら鰹節を散らす。  
真菜はくせのない味なので、とても食べやすいです。



真菜のお雑煮



葉の切り込みが特徴