



# 音楽のまち・こもろミニコンサート



「音楽のまち・こもろ」では、アマチュアもプロも出演するコンサートを開催することにより、市民の音楽活動を支援し、音楽文化の振興をめざします。9月の出演者をご紹介します。

圃 文化財・生涯学習課 文化財・生涯学習係



## 坂本 明央

9/25 (金) 18:00 ~ (開場 17:30)

場所: こもろプラザ ステラホール

### 【プロフィール】

青森県北津軽郡坂柳町出身。S40・41 民謡全国大会連続優勝。S43 クラウンレコードよりデビュー、全国ツアー開催。S46 津軽三味線名人 藤田淳一師の門下生となる。S50 日本コロムビアより「津軽を弾いて津軽を唄う」発売。H12 小諸市に移住、津軽芸能じょんがら座設立。H28 小諸市文化センターで芸道 50 周年記念リサイタル。現在も公演を続け、三味線、民謡の指導を行っている。

### 【プログラム】

- ・津軽三味線曲弾き「ねぶたじょんがら」
- ・津軽三味線の命～五代民謡三味線の弾き分け～
- ・民謡アラカルト～皆さん一緒に歌いましょう～
- ・ソーラン節、真室川音頭、弥三郎節 他

入場無料  
先着 78 名

### 【今後の予定】

10/30 (金) 美馬 佳世 ピアノ・オカリナ演奏 開始時間: 18 時 ~ (30 分程度) 開催場所: こもろプラザ ステラホール

## 九月七日 白露

秋です。  
きのこ狩りに連れて行ってもらいました。  
小諸はやはり山。浅間山の登山口でもあります。  
山では、天然のきのこが取れます。

リコボウ (ハナイグチ) は有名ですが、種類もいろいろ。覚えきれません。  
天然ではありませんが、ホクトの「生どんこ (しいたけ)」の工場もあります。  
小諸のスーパーでは1年中、きのこのコーナーが広くスペースを取っています。  
ということで、今日はきのこ汁。

本来は山で作る料理ですが、持って帰って家で。  
秋刀魚の塩焼きととろろご飯という、まさに秋を満喫な献立となりました。

料理・文 鴨川知征 (BISTRO AOKUBI)  
"小諸の土"産チーム

## "小諸の土"産 二十四節気レシピ



とろろご飯

きのこ汁

秋刀魚、大根おろし

レシピは  
コチラ



### 「きのこ汁」

材料 (約4人前) : きのこ - たくさん / 鶏肉 - 100g  
なす - 1本 / 信州みそ - 適量

作り方: きのこは落ち葉や泥などを水でよく洗う。鶏肉、なすは一口大に切る。鍋に溢れるくらいきのこを入れ、なす、鶏肉も入れる。水をひたひたに入れて中火にかける。沸いたらアクを取り、火を弱めてきのこが煮えるまで煮る。みそを溶き入れ、器に盛り、いただく。きのこ汁は本来はきのこ狩りに行って、山で作るみそ汁です。なすを入れるのは元々、毒消しの意味があるそうです(毒キノコは入っていません)。



## "つくる農" から "つなぐ農" へ

圃 農林課 農業ブランド振興係  
(調理方法やレシピは農林課窓口にもご用意しています)