



vol.02

原稿 / 増原侑子
デザイン / 甘城卓也

大刀洗平和記念館

企画展「知られざる特攻」開催

「特攻」、それは十死零生の攻撃。つまり若者たちが尊い命を失う路を辿ったことは皆さんご存じのはずです。9月3日より大刀洗平和記念館では、特攻隊員と親しい関係にあった方々のご協力の下、「知られざる」特攻作戦の当事者に焦点を当てて企画展を実施しています。



協力隊のわたしも参画させていただきました。高潔な心を保って散っていた隊員たちの貴重な遺品をご覧に入れるのみでなく、当時の人々に想いを馳せるような空間にできれば、改めて「平和」を考えきつかけになると幸いです。

企画展チラシ(左:表面は協力隊デザイナー甘城氏の協力を得て作成)。近隣の花畑もそろそろ見頃。会期は12月26日迄の企画展、ぜひ足を運んでみて下さい!



企画展のPR動画を撮影する隊員たち

ちくぜんゴ・ハ・ン



日直 増原



①: 筑前マルゲリータ
②: 3色ピーマンとチーズ

筑前町の野菜をごほんの主役にするのが多いですが、ピザにするとその美味しさが存分に味わえる気がします。マヨネーズ不使用のポテトサラダは、にんにくと蒸かした芋にチーズを混ぜてコクを出し、大葉と木酢で爽やかに。

●材料

ピザ共通→ピザ生地100グラム2個、モッツアレラチーズ100グラム、トマトピューレ適宜、塩・ブラックペッパー・オリーブオイル少々。

①のピザ→トマト薄切り・フレッシュバジルお好きな量。
②のピザ→ピーマン(緑・赤・白)合計で3~5個、オリーブ3~5個、ゴーダチーズお好きな量※生地は前日に仕込み焼く前に成形。トマトピューレを塗って具材を乗せ、220度に温めたオープンで20分弱焼くだけ。

【ポテトサラダ 木酢仕立て】じゃがいも中4個、きゅうり薄切り1/2本、木酢1個(半分はスライス)、大葉2枚、ヨーグルト20g、はちみつ小1/2、オリーブオイル小1、にんにくすりおろし1片、チーズ・塩・胡椒・パセリお好きな量

のんびり後記

筑前町に住み、季節の移ろいを食卓で感じる楽しみができました。今は木酢が美味しく、どんな料理にも入れてしまいます。極寒と噂される冬も楽しく越せるか不安ですが...

(増原)

ホームページ



HPとSNSに
地域おこし協力隊の
活動をアップ中!

Instagram



Twitter



Facebook

