

『生きるための熱の源は、人だ。』  
人によって遺され、繋がれていく。  
それが熱だ。』



写真提供：文藝春秋

「熱源」直木三十五賞 / 本屋が選ぶ時代小説大賞  
「人に決められる、自己決定できないことの理不尽さ」



日本人にされそうになったアイヌと、ロシア人にされそうになったポーランド人。文明を押し付けられアイデンティティを揺るがされた経験を持つ二人が出会い、自らが守り継ぎたいものの正体に辿り着く。国家や民族を超え、人が共に生きる姿を描く長編歴史小説。

「天地に燦たり」第25回松本清張賞受賞作  
「戦を描く作品の軸に、義でも忠でもなく礼を選んだ」



戦のなかでしか生きられない島津の侍大将。被差別民でありながら、儒学を修めたいと願う朝鮮国の青年。自国を愛し、「誠を尽くす」ことを信条に任務につく琉球の官人。豊臣秀吉の朝鮮出兵により侵略の風が吹き荒れる東アジアを、三つの視点から描いている。

第162回「直木三十五賞」受賞 / 錦江町生まれ

# 川越 宗一

(京都府在住)

## オンライントークショー

※新型コロナウイルス感染防止のため、参加は町民限定とします

わずか2作目での直木賞受賞という快挙。小説家、カタログ通販会社の社員と二足のわらじを履く、錦江町生まれの小説家川越宗一さんが描きたかった世界、小説を通して私たちに伝えたいメッセージとは――。

新型コロナ対策をお願いします

当日は、マスク着用と入口での手指消毒など感染予防にご協力ください。37.5度以上の発熱や体調不良の場合は参加を控えてください。



「直木賞」受賞記念特別企画 ⑧ 錦江町教育委員会 ☎ 22-0517

直木賞作家の川越宗一さんと、鹿児島県立図書館長の原口泉さんによる、オンライントークショーを開催します。定員は先着100名で、申込みは9月18日(金)まで。参加料は無料です。(川越さんはオンライン参加、原口館長は来町)

**10/4** 日 **申込締切▶9/18(金)**  
14時～(受付13時～)

会場▶錦江町文化センター 2階大会議室

定員▶先着100名(町民限定)

教育課に常設してある申込書を提出してください。詳しい申込方法は、錦江町ホームページに掲載しています▶



鹿児島県立図書館  
原口 泉 館長

### プロフィール

昭和22年、鹿児島県生れ。東京大学文学部国史学科卒。NHK大河ドラマ「翔ぶが如く」など時代考証を担当。「西郷(せご)どんとよばれた男」など著書多数。県立図書館館長。



川越 宗一 さん  
(錦江町生まれ)

### プロフィール

錦江町生まれ、大阪府出身。『天地に燦たり』で第25回松本清張賞を受賞して作家デビュー。2作目の『熱源』で直木三十五賞を受賞。京都市在住の41歳。

### 材料 (2人分)

- 白ナス (中) ..... 1本
- ピザ用チーズ..... 70g
- パセリ..... 適量
- 味噌..... 大さじ2杯
- ケチャップ..... 大さじ2杯
- みりん..... 小さじ2杯
- こしょう..... 少々



## 白ナスのイタリアン田楽

皮までとろとろ  
イタリアン風アレンジの  
ナス田楽かんたんレシピ

### レシピ

- ①Aを混ぜ合わせ、ラップをかけずにレンジで20秒温める。そして再度混ぜ合わせる。
- ②白ナスを輪切りに切る。
- ③フライパンに油をひいて白ナスを並べ、蓋をして中火で1分焼く。軽く焼き色がついたら裏返してさらに1分焼く。
- ④①を手早く塗ったらピザ用チーズを乗せる。酒を加えて2～3分蒸し焼きにする。
- ⑤チーズが溶けたらパセリを散らして完成。

ここがコツ！  
低温でさっと揚げると変色を防いできれいな色を保ちます。



### 栄養士おすすめポイント

白ナスは脂肪の吸収を抑え、がん予防も期待されている野菜。食物繊維も多く含まれているので、腸内環境を整える効果もあります。皮が少し硬めで、揚げ物や炒め物にも向いている野菜です。



きんこう

kniko harvest festival of four seasons vol.6

# 四季の収穫祭

町内で採れる四季折々の食材を使った健康でおいしいレシピをご紹介します！  
農家さんからいただいた旬の食材や、体への効能などもお知らせします。



お箸が止まらないおいしさ！  
レンジでかんたんに作れる

## 無限ナス

### 材料 (4人分)

- 白ナス (小) ..... 2本
- ツナ缶..... 50g
- ごま油..... 小さじ1
- ポン酢..... 小さじ1
- 鶏ガラスープ素..... 小さじ1
- 砂糖・塩..... ひとつまみ
- かつお節..... 少々

### レシピ

- ①ナスを2cmほどの太さに切る。
- ②耐熱ボウルにすべての材料を入れ、ラップをしてレンジで4分30秒加熱する。
- ③全体をよく混ぜ、器に盛りつけて仕上げにかつお節をふりかける。



今回の食材をご提供 園芸農家 鳥越 秀一 さん