

オーストリア・スペイン観察旅行報告(3)
スペインーサグラダファミリアとアントニ・ガウディ



3回目の今回は、スペインのサグラダファミリアについて書かせていただきます。あまりにも有名で、テレビとかでその外観は何度も見て知つてはいましたが、実物に圧倒されました。

テレビとかでよく見るのは主に外観の方でしたので、外部の彫刻とか塔の姿はある程度予想できていましたが、内部はあまり、見たことがありませんでした。この度の訪問で、実物を見ることができて、その美しさに圧倒されました。ステンドグラスから漏れてくるさまざまな色の光や、柱や天井に施されている彫刻の美しさは、この教会の人気が単なる流行とかではなくて、本物の持つ魅力によるものだということが実感できました。

また、この教会の設計者であるアントニ・ガウディという建築家について、曲線にこだわる意匠・デザインの建築家というイメージでしたが、実は、構造に関して実に緻密な理論のもとに設計をしている建築家だということも、錘と鎖で作られた建物の模型とかを見て、知ることができました。

最近になって、完成まで300年くらいかかるといわれていたのが、施工技術の進歩や、収入の増加で2026年の完成が見込まれています。

現在一日約3千万円の拝観料収入があるそうですが、建物が完成すると、拝観料をとれなくなるそうで、わざと完成させないのではとは現地ガイドさんのお話ですがホントかな?(*^▽^*)

今月のお勧めレシピ <ブロッコリーとジャガイモのコチュジャン炒め> 森安 晴香

日本では通年を通して入手できるブロッコリーですが、最もおいしく食べられるのは11月～3月と言われています。ブロッコリーは欧米で「栄養宝石の冠」と呼ばれており、その名の通りビタミン、タンパク質、鉄分、マグネシウムなど、豊富な栄養分が含まれています。

ブロッコリーは長時間茹でると水溶性のビタミンが流出してしまい、味も大きく落ちてしまうためサッと茹でることが大切です。



<材料 2人分>

ジャガイモ	1個	☆砂糖	小さじ2
ブロッコリー	4房 100g	☆コチュジャン	5g
サラダ油	適量	☆ハチミツ	3g
豚ひき肉	40g	☆ニンニク	1/2片
☆醤油	小さじ2	☆胡椒	少々
☆酒	小さじ1	桜エビ	5g



<作り方>

1. ジャガイモはくし切りにして600Wの電子レンジで3分加熱する。
2. ブロッコリーを小房にカットし、鍋に水を沸騰させて2分茹でる。
3. 油を引いたフライパンで豚ひき肉を炒め、火が通ったら1のジャガイモを加えて一緒に少し焼き色がつくまで炒める。
4. 3にブロッコリーと桜エビを加え、混ぜ合わせた☆を加えて少し炒めて出来上がり。



えびすや株式会社

EBISUYA 宅地建物取引業 岡山県知事(13)第1570号

T E L 086-284-6170 F A X 086-284-6175

ホームページアドレス <http://www.ebisuya-net.co.jp>

建設業 岡山県知事 許可(般-29)第18640号 ホームページアドレス <http://www.ebi-ken.com>