

New!
アダム
見聞録

お久しぶりです
アダムです



▲ポート・フィリップ市のルナ・パークで笑顔を見せるアダムと娘たち

今号から、このコーナーを担当する国際交流員のアダム・シモンズです。実は、大府市で国際交流員を務めるのは初めてではないので、「あれ?」と思う方もいるかもしれません。初めての方もいると思うので、今回は自己紹介をします。

私はオーストラリア出身で、ふるさとは、メルボルンや大府市の姉妹都市であるポート・フィリップ市から少し離れたヤラ・バレーというワインの産地として知られる地域です。子どもの頃から楽しんできたテレビアニメが日本のものと知ったことがきっかけで、日本への関心が湧き、大学で日本語や日本文化を専攻しました。2001年2月～2010年9月、大府市の国際交流員として、多くの市民の方々にお世話になり、その間「アダム見聞録」というコーナーを担当しました。

大府市を離れ、英語講師や外国人向けの情報誌の編集など、視野を広げるさまざまな機会に恵まれました。大府市に戻り、懐かしい風景や顔も見られてホッとしています。変わったこともたくさんあります。自分の知らない大府市を発見することを楽しみにしています。これから頑張りますので、よろしくお願いします。

Library Update

アローブ図書館
5月の休館日 15(月)

☎(48)1808
開館時間：9:00～20:00



今月の一冊

『一芸を究めない』

藤井青銅/著 春陽堂書店



作家・脚本家・作詞家・放送作家と幅広く活躍する筆者が、「一芸を究めてもよし、究めなくてもよし」とさまざまな場面の処世術を語ります。

仕事も、趣味も、人間関係も、つい一芸を究めたくなる人に、ぜひ読んでほしい一冊です。

3月予約ランキング

- 黄色い家 川上未映子/中央公論新社
- 成熟スイッチ 林真理子/講談社
- 恋とそれとあと全部 住野よる/文藝春秋
- 汝、星のごとく 凧良ゆう/講談社
- あなたはここにいないとも 町田そのこ/新潮社

図書館イベント

読み聞かせ

5/2(火)・16(火)・17(水)・24(水)	11:00～
(低学年向け)5/7(日)・13(土)	14:00～
(高学年向け)毎週(土)(5/13を除く)	14:00～
ストーリー・テリング(5歳以上) 5/13(土)	10:30～
わらべ歌 5/11(木)・25(木)	11:00～
紙芝居 5/27(土)	11:00～
腹話術・エプロンシアター 5/30(火)	11:00～

図書館PickUp

本の修理・整頓ボランティアの説明会を開催します

図書館の本の修理や整頓のお手伝いをしませんか。

- ▶日時 5/25(木) 13:00～15:00
- ▶場所 アローブ図書館
- ▶申込 5/2(火)から電話または直接アローブ図書館へ。

人権って。?
なんだろう Vol.1

全ての人が持ち、最大限尊重されなければならない権利「人権」

3月議会で制定した
「大府市人権を尊重した誰一人取り残さないまちづくり推進条例」
を紹介します

地域福祉課 ☎(45)6228

条例制定の目的

インターネット上の誹謗中傷やヤングケアラーの問題など、人権に関する問題の複雑化・多様化が進んでいることから、市としての人権尊重に対する基本的な考え方を明確にし、市民の皆さまと共有するため、新たに条例を制定しました。

条例の位置付け

この条例は、女性・子ども・高齢者・障がい者・犯罪被害者など、さまざまな方の権利を守る条例の上位に位置付け、人権尊重に関する市としての基本的な考え方を示すものです。

条例の特色

- ▶ 人権侵害行為の禁止を明記
- ▶ 子どもへの人権教育・啓発の推進
- ▶ 大府市人権施策推進アドバイザー



令和5年度の新規事業

- ▶ 人権連続講演会の開催 (①5/27(土) ②6/24(土) ③7/8(土))
- ▶ 人権映画会の開催(12/16(土))
- ▶ ハンセン病/パネル展の開催 (6/2(金)～15(木))

講演会の詳細はこちら



今回のテーマは、「性的少数者」です。

おおぶきっちゃん



CHECK!



手でちぎることを遠野市の方言で「ひつつむ」と言うことから、ひつつみ汁と名付けられています。薄力粉と白玉粉は、別々に練って合わせるとういでしょう。

遠野市郷土料理 ひつつみ汁

▶ 材料(4人分)

薄力粉	大さじ3	油揚げ	1/2枚
白玉粉	大さじ3弱	削り節	16㌔
ゴボウ	30㌔	だし昆布	8㌔
ダイコン	40㌔	鶏もも肉	60㌔
ニンジン	40㌔	薄口しょうゆ	
しめじ	40㌔	大さじ1と1/3	
ネギ	20㌔	みりん	小さじ1弱
		塩	少々

▶ 作り方

- ① 薄力粉・白玉粉に水を加えてこね、耳たぶくらいの固さに練る。
- ② ゴボウはささがき、ダイコン・ニンジンは短冊切り、しめじはざく切り、ネギは小口切り、油揚げは千切りにする。
- ③ 削り節・だし昆布のだしをとり(130～150㌔/人)、ゴボウを加えて煮込む。
- ④ ③に一口大に切った鶏もも肉を加え、あくを取りながら煮込む。
- ⑤ ④にネギ以外の材料を入れ、薄口しょうゆ・みりん・塩で調味する。
- ⑥ ①を食べやすい大きさにちぎりながら加えて煮込む。
- ⑦ ⑥に火が通ったら、ネギを加えて仕上げる。

※3/14に市立保育園で提供したメニューです。