

アダム 見聞録

小っちゃなスターたちの今



Adam Simmonds 国際交流員



▲建て替え中のセント・キルダのビーチ

ポート・フィリップ市(オーストラリア連邦ビクトリア州)との姉妹都市提携をしてから30年間の交流で、多くの大府市民が関わってきた事業の一つが「ペンギン募金」です。ここでいうペンギンとは、ポート・フィリップ市に生息している世界最小のペンギン「リトルペンギン(フェアリーペンギン)」のことです。

大都会メルボルンの人たちの夏の遊び場として知られるセント・キルダのビーチから伸びる桟橋は、多くの人の思い出の場所です。その先に、1956年のメルボルン五輪に合わせて作られた防波堤があります。70年代から防波堤でペンギンが目撃されるようになり、桟橋周辺の再開発に備えて、ボランティアによるペンギンの調査が86年に始まりました。89年にペンギンの保護を目的の一つとしたボランティア団体「アースケア」が結成され、93年の姉妹都市提携以降、国際交流協会や市内の小・中学校など、多くの市民がその活動を募金で支えてきました。



▲リトルペンギン

90年代に100羽と推定されたペンギンの数は、現在約1400羽にまで増えました。知名度も上がり、多いときには1日に3千人が、ペンギンを見に防波堤に押し寄せました。しかし、新型コロナウイルスの流行後の行動規制でガイドツアーが中止となり、防波堤はちょっとした観光スポットからペンギンの楽園に戻りました。

州政府が、70年代に作られた現在の桟橋を立て直し、2024年中に観光客が防波堤に入らずにペンギンの観察ができる施設を整備する予定です。久々に見られる都会のペンギンの元気な姿が待ち遠しいです。

Library Update

アローブ図書館

12月の休館日 18(月)
29(金)~31(日)

☎(48)1808

開館時間：9:00~20:00



今月の一冊

『「箱根駅伝」不可能に挑んだ男たち』

原島由美子/著 ヴィレッジブックス



「正月はテレビで箱根駅伝」という皆さん。選手・監督・沿道で応援する人々の感動を、生中継で伝える側の数々のドラマをのぞいてみませんか。箱根駅伝の生中継に挑んだ人々の苦難を読めば、来年の箱根駅伝は違った目線で見ることができるかもしれません。

図書館Pick Up

正月は、「本の福袋」で新ジャンル開拓しませんか？

図書館スタッフが、テーマごとに選んだおすすめ本3冊セットの福袋を貸し出します。子ども向けから大人向けまで、準備しています。どんな本に出会えるかは、開けてからのお楽しみ！

▶日時 1/4(木) 9:00~ (1人1袋・なくなり次第終了)

10月予約ランキング

- あなたが誰かを殺した 東野圭吾/講談社
- 777 伊坂幸太郎/KADOKAWA
- リカバリー・カバヒコ 青山美智子/光文社
- いまこそガーシュウィン 中山七里/宝島社
- 1週間で勝手に痩せていく体になるすごい方法 栗原毅/日本文芸社

図書館イベント

読み聞かせ

12/5(火)・19(火)・20(水)	11:00~
毎週(土)(12/9を除く)・12/24(日)	14:00~
(低学年向け)12/3(日)・9(土)	14:00~
ストーリー・テリング(5歳以上) 12/9(土)	10:30~
わらべ歌 12/14(木)	11:00~
人形劇 12/17(日)	14:00~
紙芝居 12/23(土)	11:00~

人権って、なんだろう Vol.8

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」。

手話言語条例とコミュニケーション促進条例

高齢障がい支援課 ☎(85)3558

日常生活や社会生活を送る中で、互いに意思疎通を図ることは、相互理解をする上で必要不可欠なものです。手話が言語であることと、ろう者を含めた障がい者の情報の取得とコミュニケーション手段についての理解を進め、多様な手段から選択し、利用できる環境整備を行うことを目的として、2つの条例を施行しました。

- 大府市手話言語条例 (令和2年4月1日)
- 大府市障がいのある人のコミュニケーション手段の利用の促進に関する条例 (令和4年4月1日)

情報の取得とコミュニケーションにおける多様な手段を保障するには、手話が言語であると理解する必要があります。

市の主な取り組み

- コミュニケーション支援者養成補助制度
- パソコン要約筆記体験講座の開催



● 市公式YouTubeで手話の動画公開



● 点字プリンターの設置



● 手話紹介パンフレットの作成



● 啓発イベント
おおぶ人権映画会の開催(12/16(土))
今回のテーマは、「高齢者の人権」です。

※11/13に市立保育園で提供したメニューです。

おおぶきっちゃん

三色青椒肉絲

材料(4人分)

豚もも肉	120g ^A	ピーマン	1個
ショウガ	7g ^A	サラダ油	大さじ1
酒	小さじ1弱	片栗粉	少々
しょうゆ	小さじ1	酒	大さじ1弱
タケノコ(水煮)	1/5個	しょうゆ	小さじ2
ニンジン	1/4本	砂糖	小さじ1強
パプリカ(赤)	1/3個	塩	少々
パプリカ(黄)	1/3個	ごま油	小さじ1

作り方

- ① ショウガは皮を除き、すりおろし、汁を搾っておく。
- ② 豚もも肉は、①・Aに10分ほど漬けておく。
- ③ タケノコ・ニンジン・パプリカ・ピーマンは、細切りにする。
- ④ フライパンを熱し、サラダ油を加え、②の豚もも肉に薄く片栗粉をまぶして炒める。
- ⑤ ④に③を加え、さらに炒める。
- ⑥ 全ての材料を炒め、Bで味を整え、仕上げにごま油を入れる。



パプリカを入れることで見た目がカラフルになり、苦みも少なく、ピーマンが苦手な人でも食べやすいです。