

# アダム見聞録

## ケーキの聖地 アクランドストリート

 国際交流員  
Adam Simmonds

店の窓にずらりと並ぶ色とりどりのケーキ。歩道にあるテーブルで、新聞を見ながらケーキをつまんだり、家族・友人と話したり、笑ったりしながらコーヒーを飲んだり、それぞれ楽しいひとときを過ごす人々。時々「チン」という音で、目の前の駐車場から動き出すトラム(路面電車)。ここは、ポート・フィリップ市(オーストラリア連邦ビクトリア州)のセント・キルダ地区にあるアクランドストリートです。

アクランドストリートは、19世紀後半には富裕層の住宅街でした。当時並んでいた豪邸は、後の開発で姿が消えたものもありましたが修復され、美術館などに生まれ変わり、街の歴史を継承するための財産として保護されているものもあります。



▲富裕層の住宅を改装した美術館

ルナパークに近いアクランドストリートの東南端は、トラムの停車場に近く、セント・キルダビーチの観光地化に伴い、1920~30年代に商店が次々と開き、人気スポットになりました。アクランドストリートは、戦前・戦後、ヨーロッパでの迫害や戦争から逃げて、メルボルンにたどり着く避難民が多く、ヨーロッパ系の人たち向けのさまざまな店が登場しました。また、ユダヤ人経営の中央・東ヨーロッパのケーキ専門店も数軒開き、その影響か、一時期メルボルンのユダヤ人コミュニティの中心地となりました。



▲アクランドストリートの東南端

今も毎日おいしいものを求める人でにぎわうアクランドストリートは、メルボルンのケーキやコーヒーの聖地の一つとして愛され続けています。

# Library Update

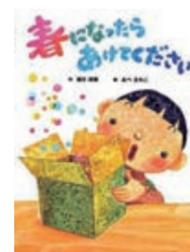
アローブ図書館  
2月の休館日 19(月)

☎(48)1808  
開館時間：9:00~20:00



### 今月の一冊

『春になったらあけてください』  
増井邦恵/作 あべまれこ/絵 BL出版



お母さんが応募した懸賞の賞品は「春になったらあけてください」と書かれた缶でした。「春っていつ？」の答えは、家族それぞれ違っていて…。春が来るのはいつでしょうか。そして、賞品はなんだったのでしょうか。春が待ち遠しくなるお話です。

### 図書館PickUp

#### くまの本(日本編)

クマの本特集の第2弾は、日本の作家による絵本。『きんたろう』『こぐまちゃんシリーズ』など、クマが登場する本がたくさん。みんなの知っているお話はあるかな？

▶ 棚番号 53 ▶ 特集期間 3/17(日)まで

### 12月予約ランキング

- 星を編む 凧良ゆう/講談社
- 科学がつきとめた「運のいい人」 中野信子/サンマーク出版
- ジェyson流お金の稼ぎ方 厚切りジェyson/ぴあ
- 強運習慣100 中園ミホ/エクスマレッジ
- 絡新婦の糸 中山七里/新潮社

### 図書館イベント

#### 読み聞かせ

2/6(火)・20(火)・21(水)・25(日)	11:00~
毎週(土)(2/10を除く)	14:00~
(低学年向け)2/4(日)	16:00~
2/10(土)	14:00~
ストーリー・テリング(5歳以上) 2/10(土)	10:30~
わらべ歌 2/8・22(木)	11:00~
紙芝居 2/24(土)	11:00~

# 人権って？ なんだろう Vol.10

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」。

## 女性の人権

子ども未来課 ☎(85)3320

### 国際的な指標で見る日本の男女格差

憲法では、男女平等の理念がうたわれています。世界経済フォーラムが、各国の男女格差を測る「ジェンダー・ギャップ指数(2023年)」を公表しています。そのランキングでは、日本は世界146カ国中125位で、特に政治・経済の分野では値が低くなっています。

これらの背景には、「男は仕事・女は家庭」といった固定的な性別的役割分担の意識があります。誰もが性別に関わりなく、お互いを尊重しながら支え合う、男女共同参画社会を目指す必要があります。



男女共同参画に関する国際的な指数 (出典:内閣府)

### おおぶ男女共同参画プラン6

## さんかく！おおぶ



市では、「性別による固定的役割分担意識の解消」と「性別に関わりなく個性と能力を発揮できる」社会を目指し、女性の市政への参画や仕事と家庭の両立支援、職場における女性の活躍を中心に事業を実施しています。



ミューいしがせ(石ヶ瀬会館)では、男女共同参画講座を年間90講座以上開講中です。ぜひ、お越しください。



ミューいしがせ Instagram



今回のテーマは、「外国人の人権」です。

# おおぶきっちゃん

ゆで卵を入れて  
さらにおいしく！



保育園では、園児が食べやすいよう、みそおでんにしています。赤みそと砂糖の甘味が染み込み、おいしく出来上がります。

## おでん

### ▶▶ 材料(4人分)

削り節	8 <sup>2</sup> / <sub>2</sub>	しょうゆ	小さじ1強
だし昆布	4 <sup>2</sup> / <sub>2</sub>	塩	少々
サトイモ	2個	サラダ油	適量
はんぺん	80 <sup>2</sup> / <sub>2</sub>	豚ひき肉	40 <sup>2</sup> / <sub>2</sub>
厚揚げ	80 <sup>2</sup> / <sub>2</sub>	赤みそ	40 <sup>2</sup> / <sub>2</sub>
ダイコン	120 <sup>2</sup> / <sub>2</sub>	砂糖	40 <sup>2</sup> / <sub>2</sub>
ニンジン	60 <sup>2</sup> / <sub>2</sub>	白ごま	4 <sup>2</sup> / <sub>2</sub>
こんにゃく	80 <sup>2</sup> / <sub>2</sub>		

### ▶▶ 作り方

- 削り節とだし昆布で、だし汁をとる。
- サトイモは一口大に切り、塩でもみ、下ゆでする。
- はんぺんは、一口大に切る。
- 厚揚げは油抜きし、一口大に切る。
- ダイコン・ニンジン・こんにゃくは一口大に切り、下ゆでする。
- ①に②③④⑤を入れて、Aで調味して煮る。
- サラダ油で豚ひき肉を炒め、Bと水合わせ、弱火で煮る。
- ⑦に白ごまを入れる。
- 器に⑥を盛り、⑧をかける。

※12/19に市立保育園で提供したメニューです。