

今月のストーリー

広報大使 **kento fukayaさん**

大府小学校・大府中学校・大府高校を卒業し、東京を拠点に活躍するお笑い芸人。



お笑いを始めるきっかけとなった学生時代

中学時代、同級生に勧められたネタ番組の影響でお笑いに興味を持ちました。文化祭でネタを披露した時は「ややウケ」でしたが、この時に人を笑わせる楽しさを知りました。高校は、野球の強豪校だったこともあり、礼儀を大切に指導を受けたことが印象的です。それも今では、青春の思い出です。

地元のまち・ひとへの愛着

高校卒業後、大阪と東京で生活しましたが、離れてみると改めて「ダントツ住みやすいまち」だと感じます。都会と田舎の両方の良さがあり、交通の便も良く、池も多いです(笑)。今でも地元が大好きなので、帰省の際は友人と集まってご飯に行っています。

市民の皆さんが誇れる芸人になれるよう頑張ります!



▲OBU-1グランプリ2025で司会を担当

kento fukayaさんが
地元凱旋!



日 7/5(日) 13:30開演
所 愛三文化会館

旬のお笑いを大府にお届け! ネタとコーナーがあり、初めての方も楽しめます。中学校の合唱コンクールで銅賞を取った思い出の会場で、リベンジを果たします!

※前売りチケットは完売。詳細は右のQRコードへ。



アローブ図書館

5月の休館日 18(月)

☎(48)1808

開館時間 9:00~20:00



今月の一冊

『世界最高の辞典を作った名もなき人びと』

サラ・オーグルヴィ / 著 塩原通緒 / 訳 早川書房



19世紀、イギリスの威信をかけた辞書編さんプロジェクト「オックスフォード英語大辞典」。考古学者や雨量計測者、窃盗常習者、婦人参政権論者など…。辞書作りに情熱を注いだ多彩な協力者と、知られざる無名の市民たちの貢献を描き出すノンフィクション。

図書館PickUp

読んでから観る? 観てから読む?

あなたはどっち派? 小説が原作の、邦画のDVD特集です。原作小説も展示していますので、映画と小説の違いもぜひ、お楽しみください。

▶ 棚番号 入口正面テーブル ▶ 特集期間 5/17(日)まで

3月予約ランキング

1. 空、はてしない青 (上) メリッサ・ダ・コスタ / 講談社
2. 失われた貌 櫻田智也 / 新潮社
3. 空、はてしない青 (下) メリッサ・ダ・コスタ / 講談社
4. カフェーの帰り道 嶋津輝 / 東京創元社
5. かわいい中年 久保ミツロウ / 中央公論新社

図書館イベント

読み聞かせ

5/5(火)・19(火)・20(水)	11:00~
5/2(土)・10(日)・16(土)	14:00~
(低学年向け)5/3(日)・9(土)	14:00~
ストーリー・テリング(5歳以上) 5/9(土)	10:30~
わらべうた 5/14(木)・28(木)	11:00~
紙芝居 5/23(土)	11:00~

おおぶきっちゃん

ひじきは、成長期のこどもに必要なカルシウムや鉄、食物繊維が多く含まれています。



家庭で不足しがちな海藻類を使ったレシピ。ツナを入れることで食べやすく、こどもに人気の副菜です。油揚げや大豆・枝豆・こんにゃくなどを使ってもおいしく食べられます。

ひじきの炒め煮



▶▶ 材料(4人分)

干しひじき	62g	砂糖	大さじ1/2
油漬けツナ缶	35g	和風だしの素	小さじ1/3
ニンジン	15g	水	10ml
サヤインゲン	15g	しょうゆ	小さじ1
サラダ油	小さじ1/3	本みりん	小さじ2/3

▶▶ 作り方

- 1 干しひじきは、水戻しする。ツナの汁気を切っておく。ニンジンは千切り、サヤインゲンはさっとゆでて、2等幅に切る。
- 2 フライパンにサラダ油をひき、ニンジンを炒める。
- 3 ニンジンがしんなりしてきたら、水戻したひじきを入れ、さらに炒める。
- 4 火が通ったら、ツナとAを入れて、ひと煮立ちさせ、しょうゆ・本みりんを入れ、味付けする。
- 5 最後にサヤインゲンを加え、ひと煮立ちさせる。

※3/12に市立小学校で提供したメニューです。



まるかる multicultural ちゃんねる
国際交流員 李賀恩(イ・ハウン)

アダムとハウンの
国際交流員 リレーコラム

韓国では今、ドゥチョンクが大バズリ

韓国では昔から、もちもちとした食感の食べ物が好まれてきました。引っ越しの日には近所へ、結婚式では参列者へ、祝いの場所では手作りの餅を分け合い、人とのつながりを深めてきました。韓国の人々にとって、この食感はおいしいだけでなく、誰かと分け合いながら小さな幸せを共感できる温かみのある食べ物でもあります。そして今、あるもちもちとするスイーツを求めて長い行列ができています。

その名は「ドゥチョンク(ドバイもちもちクッキー)」です。韓国では特定のスイーツが流行すると一気に拡散する傾向があります。ドゥチョンクは、人気が高く、品薄になることも多いため、最近では献血への参加を促すためのお礼の品として配られることもあるそうです。また、なかなか手に入らないことから、手作りしたものを配る人もいます。

最近では、昔のように餅を配る人は少なくなりましたが、このようにもちもちとしたスイーツを分け合うことで、昔から続いてきた「人と幸せを分け合う文化」を、形を変えて継承しているのだと思います。

スイーツは一人で食べても十分おいしいですが、誰かと分け合っていると韓国では、幸せを分け合うことそのものが、一つの流行になっているのかもしれませんが。さて! 次にはやるのは、どんなスイーツでしょうか。



▲大量の手作りドゥチョンク