



わ た し の おおぶ ストーリー



広報大使・おおぶ推レインフルエンサーのリレーコラム

今月のストーリー

広報大使 **清水 くるみさん**

大府市出身。映画・ドラマ・舞台などで幅広く活躍する俳優。



📌 憧れから始まった、俳優への道

小さい頃からダンスが好きで、俳優の天海祐希さんに憧れて宝塚を目指していました。中学時代に受けた「アミューズ30周年全国オーディション」がきっかけで、俳優の道へ進みました。



▲市民と一体となって踊る清水さん

📌 広報大使として挑戦したいこと

こどもたちが音楽や芸術に触れる機会に関わりたいです。来春、市内に誕生するおもちゃ美術館も待ち遠しいですね。これからも大府の魅力をたくさん発信します。

📌 今も変わらない、故郷大府とのつながり

大府小学校の同級生とは今でも連絡を取り、イベントに合わせて帰省しています。2025年8月の「大府夏まつり」で『大府ばやし』を踊ったことは特別な思い出です。大府に帰り、駅前の変わらない風景を見ると、ほっと安心します。新しいお店も、昔からあるなじみのお店もあり、新しい風と変わらない魅力が共存しているところが素敵なおとこですね。

📌 舞台『リア王-KING LEAR-』に出演します



日 10/17(土)・18(日) (全3公演)
所 刈谷市総合文化センター大ホール

シェイクスピア四大悲劇として知られる人気作品で、舞台が初めての方も楽しめます。豪華な共演者の皆さんとともにお届けします。私は一人二役に挑戦します！

※チケットは要申込。詳細・申込▶



アローブ図書館
8月の休館日 17(月)

☎0562(48)1808
開館時間 9:00～20:00



今月の一冊

『光と闇の生き物図鑑』

眼遊／著 KADOKAWA



紫外線に反応してサイバー感あふれる光を放つ「蛍光生物」。昆虫・魚・鳥から植物・軟体動物・甲殻類・熱帯雨林まで、70種類以上の生き物たちの知られざる不思議な姿を美しいカラー写真で見ることができます。

図書館Pick Up

エッセイに浸る

笑って癒やされ心が緩む、そんなエッセイを集めました。日常のちょっとした隙間時間を、今のあなたに寄り添う一冊に浸ってみませんか。

▲棚番号 67 ▲特集期間 9/13(日)まで

6月予約ランキング

- 多類婚姻譚 尻良ゆう / 講談社
- 青天 若林正恭 / 文藝春秋
- タイム・アフター・タイム 吉田修一 / 幻冬舎
- 月がきれいな夜に、誰かに思い出してほしかった 川代紗生 / サンマーク出版
- あなたが正しくいられたとき 芦沢央 / 文藝春秋

図書館イベント

読み聞かせ		
8/4・18(火)		11:00～
8/1・15(土)		14:00～
(低学年向け) 8/8(土)		14:00～
ストーリー・テリング(5歳以上)	8/8(土)	10:30～
	8/25(火)	14:00～
朗読(小学生以上)	8/19(水)	16:00～
紙芝居	8/22(土)	11:00～





まるかる
multicultural



ちゃんねる

Adam Simmonds

アダムのコラム
バックナンバー



アダムとハウンの
インターナショナルリレーコラム

「外国人問題」の問題

とある候補者の街頭演説を聞き終えた女性へのインタビューを、報道番組で見て驚きました。外国人の増加を問題視する候補者の演説について感想を尋ねられた女性は「税金を払わなきゃならない私たち(日本人)を優先に考えてもらって当然」と話していました。その言葉からは「外国人には納税義務がない」と思い込んでいるようにも受け取れました。さらに、その発言に対して記者が事実関係を補足することなく、そのまま報道されたことについても残念に思いました。

観光客だけでなく、労働者など長期に留外国人の増加に伴う課題を、SNSやメディアで単純に「外国人問題」と表現するのを見掛けます。確かに、言葉や習慣の違いから生じる課題はあります。しかし、その一方で、「外国人は税金を払わなくてもよい」といった、実際には存在しない「特権」があると信じている人もいます。SNSなどで流れるデマや虚偽情報が、真偽を確かめられないまま受け入れられ拡散されることで、社会に不安や不満が広がることも深刻な問題です。

また、在留外国人の増加による課題ばかりに目が向けられる一方で、少子高齢化による労働力不足の中、多くの企業が外国人材に支えられ、日本の社会や経済に貢献しているという現実は見落とされがちです。共に乗り越えなければならない課題は多くありますが、「問題」を語る前に一人一人が事実目に向け、デマや感情に流されない姿勢を持つことが大切ではないでしょうか。



▲海外に向かう飛行機(著者撮影)

おおぶきっちゃん

給食では、栽培期間中に農薬・化学肥料を使用せずに栽培された、大府産のタマネギを使用しました。



小麦アレルギーがあってもおいしく食べられるよう、米粉を使用しました。また、食塩の代わりにかつお粉を入れ、食塩量が控えめでも野菜を風味よく食べられるよう工夫しました。

エビとタマネギの米粉かき揚げ



▶▶ 材料(4人分)

むきエビ	40g	米粉	40g
タマネギ	100g	かつお粉	2g
ゴボウ	20g	水	適量
長イモ	60g	米油(揚げ油)	適量
枝豆(むき実)	20g		

▶▶ 作り方

- ① エビは背わたを取り、一口サイズに切っておく(冷凍の場合は、解凍してから処理しておく)。
- ② タマネギは半分に切り、5mm幅に切る。ゴボウはささがき、長イモは3mmほどの長さで細めの拍子切りにする。
- ③ ボウルに①②とAを入れ混ぜ合わせ、水で固さを調整する(固めに仕上げるとまとめやすい)。
- ④ 形を整えて180℃の油で揚げる。

※5/21に市立小学校で提供したメニューです。