

今月のストーリー

おおぶ推し
インフルエンサー

佐藤 綺乃さん

大府市出身の声優。知多半島を拠点に活動する『知多娘。大府・W・桃花』を演じる。



大府への愛着、地域とともに歩む



私にとって大府は、安心して過ごせる大切な場所です。2016年からは知多娘。の声優として活動しており、最近、まちで声を掛けていただく機会も増えてきました。キャラクターの由来にもなったハナモモの植樹イベントや、産業文化まつりでのおおぶ推しインフルエンサー就任式、アジア競技大会での聖火リレーの司会など、大府での活動が今の私の原動力になっています。

イベント開催のお知らせ



あいちウィークフェスタ

日 11/21(土)・22(日) 10:00から
所 あいち健康プラザ

おおぶクリスマスパーティー

日 12/19(土) 16:00から
所 市役所第1駐車場

司会やステージ発表で両イベントを盛り上げます。入場無料・予約不要。



▲声優活動10周年記念イベントにて

声優として、地元への感謝を

幼い頃から憧れていた夢を胸に「地元で声優の仕事ができる」と知り、知多娘。のオーディションに挑戦し、活動を始めました。活動10周年を迎え、これまで支えてくださった皆さんに恩返しができるよう、イベントでの司会や朗読劇などにも積極的に挑戦していきたいです。

アローブ図書館

11月の休館日 16(月)

☎0562(48)1808

開館時間 9:00~20:00



今月の一冊

『たいこどんどん』

三浦太郎/作 ブロンズ新社



はじまりはたいこの音。そこにトランペット、ふえにシンバルなど、ページをめくるたびに楽しい音が加わって、やがてにぎやかなパレードに。こどももおとなも、ぜひみんなで声を合わせて楽しんでみてください。心が弾む1冊です。

図書館Pick Up

福祉サポートルームについて

視覚障がいのある方や、文字を読むことが困難な方は、福祉サポートルームでデージー資料の閲覧、拡大読書器の利用、対面朗読のサービスを受けられます。希望する方は図書館までお問い合わせください。

9月予約ランキング

- 永遠の記憶 東野圭吾 / 文藝春秋
- イン・ザ・メガチャーチ 朝井リョウ / 日経 BP 日本経済新聞出版
- 人・で・なし 宮部みゆき / 講談社
- 暗殺の交響曲 中山七里 / 講談社
- ハヤブサ消防団 [2] 池井戸潤 / 集英社

図書館イベント

読み聞かせ

11/3・17(火)・18(水)	11:00~
11/7(土)・8(日)・21(土)	14:00~
(低学年向け)11/1(日)・14(土)	14:00~
ストーリー・テリング(5歳以上)	11/14(土) 10:30~
わらべうた	11/12・26(木) 11:00~
紙芝居	11/28(土) 11:00~



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
インターナショナルリレーコラム

年に一度の大仕事！ 韓国の「キムジャン」

冷たい風が吹き、ひんやりとした空気を感じる11月の初め、韓国では「キムジャン」の季節を迎えます。キムジャンとは、家族が一堂に集まり、1年間に食べるキムチを仕込む年中行事です。この日は、朝早くから忙しく過ごし、白菜の水気を取ったり、野菜を切ったり、薬味を混ぜたり、白菜に薬味を塗ったりするなど、家族それぞれに役割があります。

現在では、いつでも食べ物が手に入りますが、昔は土が凍る前に地面を掘って甕を埋め、その中に塩漬けたキムチを保存していました。食べ物が少ない時期でも、必要な栄養を取ることができた先人の知恵です。その名残もあって、今でも韓国の



家庭では、数年前に仕込んだキムチが保存されていることがあり、保存期間によっては発酵が進み、シュワツとした爽やかな酸味を感じられます。キムチは「発酵の進んだ酸っぱい派」と「漬けた派」に好みが分かれることもあります。

また、キムジャンの時期には、近所の人同士でキムチを分け合います。家庭によってキムチの味は少しずつ違い、冬の食卓には、我が家のキムチのほか、お隣さんのキムチが並ぶこともあります。

最近では、キムジャンをしない家庭も増えてきましたが、寒い冬の日に韓国人にとって決して欠かすことのできない食べ物です。みんなでせつせとキムチを仕込む姿を見ると「これぞ、韓国らしい風景だな」と、ふと思います。

▲パク・ジョンジン「全州韓屋村_07」、2013年、韓国著作権委員会、CC BY

おおぶきっちゃん

レンコンのシャキシャキ、ホクホクとした食感が楽しめる炒め物です。



レンコンは、ビタミンCが豊富な野菜です。レンコンに含まれるでんぷんがビタミンCを守るため、加熱調理による損失が少ないのが特徴です。

レンコンと豚肉の甘辛炒め



▶▶ 材料(4人分)

豚肉(薄切り)	80g	ごま油	小さじ1/2
レンコン	80g	しょうゆ	小さじ1強
ニンジン	20g	砂糖	小さじ1強
生揚げ	60g	本みりん	小さじ2/3
		和風だしの素	小さじ1弱
		水	大さじ1/2

▶▶ 作り方

- ① 豚肉は一口大に切り、レンコンは5ミリの幅のいちよう切りにし、水につけアクを抜く。ニンジンは短冊切り、生揚げは3等分に1ミリの幅に切り、油抜きする。
- ② フライパンにごま油を半量ひき、豚肉を炒める。レンコン・ニンジンを加えて炒め、水を加え、ふたをして野菜に火を通す。
- ③ 野菜に火が通ったら、①の生揚げとAを加え、味付けをする。
- ④ 風味付けに残りのごま油を加え、火を止める。

※9/16に市立中学校で提供したメニューです。