

小学生のための「世界の名画」がわかる本
レブン 著、メイツ出版



世界的に有名な画家と日本が世界に誇る日本人画家の名画を、エピソードと共に紹介。作者の人柄や作品の見どころなど、小学生向けに分かりやすく解説。(弘)(岩)

大人も楽しい 博物館に行こう
昭文社



青森市の「青函連絡船メモリアルシップ 八甲田丸」をはじめとする、全国 80 スポットの博物館を掲載。博物館に行って、大人も子どもも楽しもう。(弘)(こ)

おばけのパンこうじょう
オームラトモコ 作、理論社



バケバケベーカリーで働くことになったばけやまさん。パン工場を見学していると突然の停電。そこで、ばけやまさんが見たものとは…。(弘)(こ)(相)

NEW BOOKS COMING UP

◆所蔵館の情報は()で表示しています。(弘):弘前図書館/移動図書館 (岩):岩木図書館 (こ):こども絵本の森 (相):相馬ライブラリー

こうや豆腐&粉豆腐幸せレシピ
前本勝利 監修、きちんとキッチン料理、河出書房新社



どこか質素な印象のあるこうや豆腐だが、実は高たんぱく質・低糖質の優れた食材。定番料理から洋風アレンジやスイーツまで、こうや豆腐の新たな可能性を試してみたい 1冊。(弘)

ちびりゅうのかいかた
せきやとしひろ 作、ふせりゅうた絵、アルファポリス



夏祭りで出会ったちびりゅう。炎を吐いたり竜巻を起こしたり出来る反面、可愛い面も持つ。飼育日誌があるので、ちびりゅうを飼ったことがない人もこれで安心。(弘)(こ)

各図書館の休館日

- ◆弘前図書館(下白銀町) ☎ 32・3794
毎月第3木曜日(祝日の場合は翌日に振替)、年末年始、蔵書点検期間
- ◆岩木図書館(賀田1丁目) ☎ 82・1651
毎週月曜日、年末年始、蔵書点検期間
- ◆こども絵本の森(ヒロロ内) ☎ 35・0155
毎月第3木曜日(祝日の場合は翌日に振替)、蔵書点検期間
- ◆相馬ライブラリー(相馬やすらぎ館内) ☎ 84・2316
毎週水曜日、年末年始、蔵書点検期間

楽天イーグルス一軍戦無料招待

仙台で開催される楽天イーグルスの試合に、市内の中学生以下の子どもを無料招待します。

▽対象となる試合 埼玉西武戦…9月24日(月・振休)、北海道日本ハム戦…9月29日(土)、オリックス戦…9月30日(日)

▽ところ 楽天生命パーク宮城(宮城県仙台市)

▽対象 市内の中学生以下の子ども=各試合50人(先着順)

※同伴者は優待価格(1,500円)で観戦可。

▽その他 球場までの交通費等は各自負担/座席は球団指定。

▽申し込み方法 専用ページ(<https://www.rakuteneagles.jp/lp/hirosaki>)または右のQRコードから申し込みを。



■問い合わせ先 楽天野球団チケットセンター(☎ 050・5817・8192、午前10時～午後6時〈不定休〉)



©Rakuten Eagles

楽天イーグルス野球教室



楽天イーグルスアカデミーコーチによる、未経験者や初心者向けの野球教室を開催します。

▽とき 9月21日(金)、午後6時～7時30分

▽ところ はるか夢球場(豊田2丁目)

▽対象 野球チームに所属していない年長児～小学校3年生=50人(先着順)

▽持ち物 動きやすい服装、飲み物、汗拭きタオル

■問い合わせ・申込先 9月18日までに、文化スポーツ振興課(☎ 40・7115)へ。

THE 弘前人
File.06

郷土史家

たざわ ただし
田澤 正さん

ふとした疑問から新たな発見が生まれる

プロフィール

弘前古文書教室の顧問・講師。91歳の今も元気に古文書講座の講師を務める。今年3月に出版した「子どものための昔のねぶたのお話」をはじめ、郷土史にまつわる書物を多数出版している。



地域の歴史である「郷土史」を学ぶきっかけとなったのは、子どもの頃に墓石に書かれていた文字を見たことです。「この字にはどんな意味があるのだろう」「なぜいろいろ



な大きさの墓があるのだろう」そういった疑問から、その字の意味や亡くなった人の、人となりなどを調べようになりました。現在は「弘前の郷土史」を専門に初心者向けの古文書教室で講師を務めるほか、本の執筆などを行っています。

「郷土史」の面白いところは、調べた先に新たな発見があること。古文書を読み解いて、そこから新しい発見をしたり、面白い事実を知ったりすることがあるんです。通説とは異なる歴史の発見をしたときは、推理

小説よりも面白いと感じます。

「郷土史」は一見難しそうかもしれませんが、私の行う古文書教室では分かりやすい単語で説明するように心掛けていますので、興味がある人はぜひ聞きに来てください。

弘前に生まれて弘前で育ってきたので、「郷土史家」としてこれからもこの弘前に恩返ししていきたいと思っています。いつも弘前図書館で資料を読んでいますので、古文書など解説できないものがあったら気軽に声をかけてください。

食改さん
おすすめ
レシピ
File.81

ごぼうを使った減塩レシピ 変わりきんぴらごぼう

弘前市食生活改善推進委員会

材料(4人分)

ごぼう…… 200g(2本くらい)
オリーブ油…………… 大さじ1
トマトケチャップ……大さじ4
アーモンド…………… 10g(10粒くらい)
黒こしょう…………… 少々

- ①ごぼうはきれいに洗い、5mm角くらいに切る。アーモンドは包丁で刻んでおく。
- ②フライパンにオリーブ油を熱し、ごぼうを中火で炒める。
- ③ケチャップを加え、3分くらいよく炒めるのがコツ。(うま味がでる)
- ④火が通ったら刻んだアーモンド、黒こしょうを加えて全体に混ぜて出来上がり。



ポイント!

- ごぼうはアルミ箔を丸めたもので軽くこすって洗うとよいです。
- ケチャップを使用することで、おいしく減塩できます。
- 料理研究家 浜内千波さんのだし活キッチン研修会のレシピです。

■1人分の栄養量: エネルギー/93kcal、たんぱく質/1.7g、カルシウム/32mg、食塩相当量/0.5g