

図書館にいこう！



1月のおたのしみおはなし会

『冬・ぽかぽか』をテーマに、絵本の読み聞かせや紙しばい、昔ばなしやなぞなぞなどをしながら楽しい時間を過ごします。

▼とき 4日・18日の午前11時～11時30分

11日・25日の午後3時～3時30分

▼ところ 弘前図書館（下白銀町）1階閲覧室おはなしコーナー

▼対象 おおむね4歳～小学校低学年までの児童

▼参加料 無料

※事前の申し込みは不要。

■問い合わせ先

弘前図書館（☎ 32-3794）



1月の休館カレンダー

日	月	火	水	木	金	土
			1 弘前 こ相	2 弘前 相	3 弘前 相	4
5	6 岩	7	8 相	9	10	11
12	13 岩	14	15 相	16 弘前	17	18
19	20 岩	21	22 相	23	24	25
26	27 岩	28	29 相	30	31	

弘 弘前図書館（下白銀町）☎ 32-3794

岩 岩木図書館（賀田1丁目）☎ 82-1651

こ こども絵本の森（ヒロ口3階）☎ 35-0155

相 相馬ライブラリー（相馬やすらぎ館内）☎ 84-2316



File.21

木工ボランティア

おざき ゆきお

尾崎 行雄 さん

人とのつながりができる楽しさ

元々営林署勤務でしたが津軽ダム工事事務所に異動しました。そこで生活文化調査の手伝いをしました。西目屋村の皆さんの意見を聴いたり、生活用具を集めたりする仕事です。その後、西目屋村の砂子瀬小学校の跡地に開設された砂川学習館で生活文化調査で集めた資料や生活用具などの展示をする事務と体験指導などをしていました。

砂川学習館では、ソバ作りや豆腐作り、木工などの体験教室を開催しており、そこで主に木工の担当をしていました。砂川学習館の後、展示のみだったプラザ棟で木工制作もやってもらえないかと依頼されて引き受けたのが始まりで今年10年目になります。

木工作りは誰かに教えられたわけではなく、元々物を作るのは好きだったので、本を読んで面白そうな作品を作るという感じで続けていました。

木工ランドには小さな子どもから高齢の人までさまざまな人

が来ます。小学生くらいの子の中には元気な子もいれば、そうでない子もいます。でも、どんな子でも木工作品を作って出来上がったときはすごく喜んで帰ります。また、木工作品は、子どもだけで作れるものもたくさんありますが、糸のこぎりを使い子どもだと難しい部分は一緒にやって危なくないようにしています。このような達成感や危ないことの体験も子どもには大事だと思うので子どもたちの参加がもっと増えて欲しいと思います。

木工ランドは小さな子どもたちの遊び場であったり、物作りの学習の場であったり、大人の居場所であったりと多方面に活用されています。

その他にも木工ランドには、最初は誰かと一緒に体験しに来て、いろんな作品の作り方を覚えて、その後ほとんど毎日のように来るようになった人も数人います。教室が開催されて子どもたちが来ると、その人たちが



プロフィール

弘前市出身
弘前地区環境整備センタープラザ棟の木工ランドでさまざまな教室などの講師を務めている。

手伝いをしてくれます。全部1人ではできないので、仲間がいてくれてとても助かっています。

まもなく80歳になりますが人との関わりができるというのは生きがいにもなるし、ありがたいと思っています。そういうふうに、木工ランドを通じて人とのつながりができるというのも楽しみの一つです。和気あいあいとやっていますので、これからも続けて、仲間と一緒に物作りの楽しさを広めていきたいと思っています。



▲尾崎さんと一緒に教室を開催する皆さん



弘前市食生活改善推進委員会

File.97

食改さんおすすめ レシピ

甘酒作りに挑戦

りんごジュース甘酒

材料

6人分

市販のこうじ …………… 100g
りんごジュース …………… 300ml
※こうじとりんごジュースが1:3の割合

準備するもの

保温スーパジャー（保温できる水筒なども可）
温度計

■1人分の栄養量

エネルギー／70kcal、たんぱく質／1.1g、脂質／0.3g、食塩相当量／0.0g

①こうじを手でほぐしておく。

②鍋に①のこうじとりんごジュースを入れ、温度計で確認しながら60度を超えないように加熱する。

※60度以上になるとこうじ菌が死滅するので注意。

③保温スーパジャーにお湯を入れ、温めてからお湯を捨てる。②のこうじとりんごジュースをスーパジャーに入れ、ふたをする。

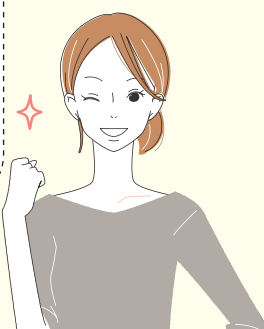
④このまま、8時間保温して、こうじが軟らかくなったら出来上がり。

※ヨーグルトメーカーを使う方法やお湯を張った発砲スチロールの箱に容器を入れ、ふたをして50～60度で保温する方法もあります。

おすすめポイント

●お正月料理で疲れた胃におすすめのこうじの甘酒です。ノンアルコールなので、子どもも飲むことができます。甘さがやや強いので、プレーンヨーグルトを添えると、酸味がありなめらかな食感のデザートになります。冷蔵庫で1週間保存できます。

●温度を50～60度に保つことがポイントです。



たか丸くんのごみ減量速報

令和元年10月の
ごみ排出量
(燃やせるごみ)

5,213t

245t 減!

(昨年同月比)

ライターやカセットボンベなど中身が残ったまま捨てるのはとても危険!ごみ収集車などで爆発を起こす原因となるので、必ず中身を空にして捨ててね。



■問い合わせ先 環境課資源循環係（☎ 35-1130）

今号の表紙+1枚

干支ねぶた制作中!

今年の干支、ねずみにちなんだ干支ねぶたが津軽藩ねぶた村で制作されています。水色の絵柄は、「青天の霹靂」をイメージし、桜色の絵柄は100回目を迎える弘前さくらまつりを祝いデザインされています。



今月の
納税

固定資産税 第4期 国民健康保険料 第7期
介護保険料 第7期 後期高齢者医療保険料 第7期

納期限

1/31 (金)

納税には便利な口座振替をぜひご利用ください。