市教育委員会・安曇野アートライン推進協議会共同企画

新春ミュージアムコンサート

「バロック音楽の夕べ」コンサートを開催します。あわせて「絵本美術館・森のおうち」の展示もご覧いただけます。

■**日時**　1月18日（日）午後1時30分開場 2時開演

■**場所**　絵本美術館・森のおうち

■**出演**　リコーダー　宇治川（うじがわ）朝政（ともかず）
ヴィオラ・ダ・ガンバ　福間宏
チェンバロ　福間彩（あや）

■**曲目**　バルサンティ　リコーダーと通奏低音のためのソナタ
サンマルティーニ　リコーダーと通奏低音のためのソナタ
他

■**定員**　75人（先着順）

■**参加費**　1、200円（ワンドリンク、入館料込）

■**申し込み**　12月24日（水）より「絵本美術館・森のおうち」（TEL83・5670）へ直接お電話にてお申し込みください。受付時間は午前9時30分から午後5時
※12月25日及び1月5日～11日の間休館

問 文化課文化振興係（TEL62・3001 FAX62・3525）

ドキドキ・ワクワクお話の世界
1月の おはなし

豊科　ちいさいたんぽぽ新年会(幼)
おはなしたんぽぽ新年会(5歳以上)
豊科公民館和室（TEL72・2158）

16日(金) 11:00～(幼児対象)
16:30～(5歳以上対象)

穂高　おはなしとしょかん
穂高会館講義室（TEL84・0111）

17日(土) 10:30～(幼児対象)
11:20～(5歳以上対象)

三郷　ポケットの会
三郷公民館児童室（TEL77・2109）

10日(土) 10:00～(幼児～大人まで)

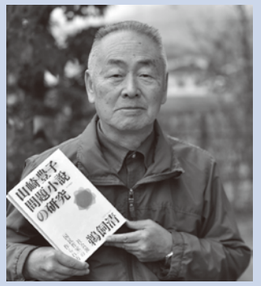
堀金　おはなしのへや
堀金図書館児童コーナー（TEL72・5796）

14日(水) 10:30～(乳幼児対象)
23日(金) 16:15～(園児、小学生対象)

明科　ひまわりおはなしの会
明科図書館内おはなしの部屋（TEL62・1122）

24日(土) 11:00～(幼児対象に続いて5歳以上対象)

おすすめの一冊
「山崎豊子」問題小説の研究



著・鵜飼 清

紹介する人
清澤 文人（ふみと）さん（穂高北穂高）

昭和33年の直木賞受賞作品「花のれん」以来、山崎豊子氏のファンとして、～社会派「国民作家」の作られ方～のサブタイトルがつけられた著作には、強い印象を受けました。「戦争三部作」といわれる「不毛地帯」「二つの祖国」「大地の子」に多くの盗用や盗作がみられるとの評論であり、作者の創作過程を追及しています。独自の見解として受けとめ、山崎作品を読み続けるうえでの参考書としても、活用していきたいと思っています。

おいしさ実感！
福祉部会・ぬかくど隊

福祉部会とぬかくど隊は11月23日、ぬかくどを通じて、安曇野の「食」や「米」の大切さを大勢の人に知ってもらうため、安曇野スイス村サンモリッツで「ぬかくどサミット」を開催しました。会場では、ぬかくど隊が炊いた新米のおにぎりが振る舞われ、参加した皆さんは、そのおいしさを実感している様子でした。

サミットでは、豊科北小学校6年生の皆さんが「イネがお米に変身するとき」と題し、これまで学んだ米作りを劇で発表。続いて豊科南小学校4年3組の皆さんが「僕と私が学校で知ったこと」と題し、農業体験の授業から学んだ農業と地球環境とのつながりについて発表しました。また、ぬかくど炊きを経験した皆さんの話を、豊科の太田千代子さんが物語にまとめ、三郷の丸山紗緒里さんが絵をつけた紙芝居を披露しました。終わりには、ミュージシャンの佐藤三郎さんによるコンサートも行われ、会場は最後まで和やかな雰囲気でした。なお、このサミットは来年度も実施する予定です。

豊科南小学校4年3組の発表

もみがらを燃料としたかまど「ぬかくど」

食べてみたい 安曇野の味
発足！ 安曇野料理開発プロジェクト

産業部会では11月12日、新たに「安曇野料理開発プロジェクト」を発足させました。このプロジェクトでは、地域の生産者が作る安心・安全な食材を使った料理を開発するとともに、安曇野に古くから伝わる伝統的な料理・郷土食を見直すことで、地産地消や農業の振興につなげていこうとするものです。

このプロジェクトは今後、市調理師会、市商工会、市観光協会、市内直売所、食生活改善推進委員の皆さんと連携を図りながら進めていきます。

商工会が名物料理を開発

プロジェクトの発足に先立ち、市商工会では、市内の飲食店や宿泊施設と協力して、安曇野特産品を使った名物料理の試作を重ねてきました。この度、いくつかの料理が誕生しました。その中から、玉ネギと信州サーモンを使った2種類の料理を紹介します。

トロリとろけるおいしさ！
信州サーモン丼
信州サーモンは、ニジマスのメスとブラウントラウトのオスを交配させた鱒類の養殖品種です。きめ細かく肉厚な身に旨みと栄養が凝縮されています。とろける舌触りと豊かな味わい、それでいてしつこくない後味が特長です。

カリッと召し上がれ！
安曇野フラワー揚げ
アメリカのステーキハウスで人気のメニューです。玉ねぎを丸ごとカラッと揚げました。玉ねぎが花のように開いていくのが華やかです。マヨネーズやケチャップ、特製ソースなどをつけて召し上がれ。

ぬかくど隊サポーター募集

ぬかくど隊では、ぬかくどを通じて、食の大切さ、お米のおいしさを知っていただくため、地域や学校、また各種イベント会場へぬかくどを炊きに来て欲しいという要望にお応えして出掛けています。しかし、隊員が少人数のためすべての要望に対応できない状況です。そこで、ぬかくどを炊いてみたい、食や米について学んでみたいというサポーターを募集します。サポーターは各自の都合にあわせ、ぬかくど隊とともに地域や学校へ出掛け、ぬかくどを一緒に炊きます。多くの皆さんの応募をお待ちしています。

問 三郷総合支所内
安曇野ブランド推進室
（TEL77・3111 FAX77・6060）