



ゆやのわいわいスナップ!



味 なはなし

柿 な ま す



◆材料 (4人分)

柿	1個 (250g)
大根	500g
人参	80g
みつば	20g
ちりめんじゃこ	30g
柚子の皮	1/2 個
調味料	
薄口しょうゆ	カップ 1/4
塩	5g
だし汁	カップ 1・1/2
みりん	カップ 1/4
米酢	カップ 1/4
柑橘類の絞り汁	カップ 1/4
柚子の絞り汁	カップ 1/4

◆作り方

- ①柿、大根、人参はそれぞれ皮をむき、スライサーなどで食べやすい大きさの薄切りにする。
- ②ボウルに3%の塩水を作って①の大根と人参を入れ、約30分間つける。
- ③みつばは、葉をむしり取って熱湯でサッとゆで、水をきって1.5cmの長さに切る。
- ④調味料に、②の水気をよく絞ってから加え、①の柿と③のみつばを加える。
- ⑤④にちりめんじゃこをちぎりにした柚子の皮を加え、よくあえてから器に盛る。



よみっこくらぶ

④

「よみっこくらぶ」は、昨年12月に誕生した未だ1歳に満たないクラブです。

現在会員は、男性1名を含む14名です。毎月第2・4土曜日に午後2時よりラポールゆやの研修室で3、4人の交替で、子どもたちに絵本や紙芝居を読み聞かせています。

今年4月と9月に北九州市の都井朋子先生をお招きして研修会を行いました。先生のキャラクターに合わせて自在に変わる声や、思わず引き込まれる語り口に、ただため息をつくばかりでした。技術的には、ハイハイする赤ちゃん程度の私たちですが、クラブの加齢とともに成長できればと思っています。

目下の悩みは、春から夏にかけて、子どもたち(2歳～小学2年生ぐらい)の足が遠のいていることです。

「大人ができる最も愛情のある贈り物は、物語である。」作家ルイス・キャロルの言葉です。

時は秋。読書の季節です。多くの子どもたちに私たちの贈り物を受け取ってほしい。それが私たちの願いです。

気軽にラポールゆやをのぞいて下さいね。

(原稿：小林良子)

問合せ先 ■ 油谷町文化会館 ☎ 33-0051