

教育委員会より

料理教室

パン作り講座

6月24日（土）、西ノ島町コミュニティ図書館の縁側キッチンにて、G・G・ベーカーリーの板津大地さんを講師にパン作り講座を開催しました。

9名の参加者は、講師の生地づくりや捏ねる様子を見学した後、実際に数種類の具材を用いて様々な形のパン作りをしました。

3台のオーブンで次々にパンが焼きあがると、参加者からは歓声があり、皆で焼きたてを試食しました。参加者からは「家でも作ってみたい。」「知らない方が大勢いたが楽しく作れた。」等の感想がありました。

Iターンの方も多く参加された今回の講座は、終始、和気あいあいとした雰囲気、楽しく学びながら町民同士が交流のできる、よい機会となりました。



▲ 講師（右）の実演に興味津々な参加者さんたち

しまっこ広場

スポーツをしよう

6月17日（土）、町民体育館で、しまっこ広場が開催されました。4名のスポーツ推進委員と、しまっこ広場のサポーターが、小学校1〜3年生8名の子どもたちにキックベースの指導を行いました。

ウォーミングアップで鬼ごっこを行った後、2チームに分かれて試合開始。チームメイトを応援したり、ボールをどこに蹴ればいいのか相談しあったりする姿は真剣そのものでした。子どもも大人も汗だくになりました。からスポーツを楽しんでいました。



▲ 勢いをつけてキーーーーック！

ふるさと子ども体験隊

魚釣り体験をしよう

6月24日（土）、児童8名が浦ノ谷岸壁で竹竿釣りを体験しました。

講師の口村光房さんやご協力いただいた大雅クラブの方、保護者やサポーターの方に教えてもらいながら、

子どもたちはベラやクロヤ（メジナ）、ボッカ（カサゴ）、メバル等たくさんの魚を釣ることが出来ました。魚を触ったことがない子どもが四苦八苦しながら針を外す姿が印象的でした。



▲ ボッカが釣れたよ！

わがとこ文化財

西ノ島のカエル

最近カエルを見たことがありますか？

《ニホンアカガエル》

昔はトノサマガエルと呼んで田んぼにたくさんいましたが、天敵の鳥、イタチ、ヘビ等のせい、ここ2、3年見かけなくなりました。

《ツチガエル》

昭和の頃は多くいましたが、現在はまったく見ません。

《アマガエル》

青ガエル。数は減っていますが健在です。

《ウシガエル》

食用として輸入された外来種です。

数は減っていますが健在です。

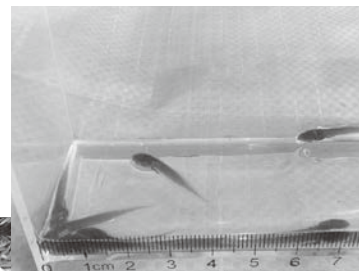
《オキタゴガエル》

アカガエルの仲間、よく似ています。島後と西ノ島に生息するタゴガエルの亜種で、山の清流を中心とした限られた場所に生息し、数は少なく高温を嫌います。野性味が強く、1m位ジャンプし、枯葉などに素早くもぐり込みます。宮谷、焼火山で確認済みです。

※カエルのいる所はマムシに要注意。

西ノ島町文化財保護審議委員

三角 和憲



▲ オタマジャクシ

落ち葉のような色のオキタゴガエル



8月の主な行事予定

■ 8月3日（木）〜5日（土）

スリー・デイキャンプ

■ 8月14日（月）

令和5年西ノ島町成人式

ISLE OF CLEO

クレオの小さな島



国際交流員
ウオン・チンイン・クレオ

今月のテーマ イギリスの夏によく飲む飲み物

堪え難い暑さが続きますが、皆さんいかがお過ごしでしょうか。

暑い夏に入ってから皆さんは、バーベキューや海水浴と久しぶりに開かれた例大祭を楽しめましたか。今年は8月8日に「立秋」（暦の上で秋が始まる日）を迎え、その後は少しずつ秋の気配が感じられますが、日中はまだまだ暑いです。暑い夏の日々時々どうしても飲みたくなるイギリスの飲み物があります（笑）。今回はイギリスでよく飲まれる夏の飲み物（ノンアルコール）を紹介したいと思います。



夏の定番① レモネード

初夏の風を感じると、なぜか飲みたくなる飲み物です。イギリスのスーパーでは主に2種類のレモネードが販売されています。「クラウディ・レモネード」（英：cloudy lemonade）と「クリア・レモネード」（英：clear lemonade）です。「曇っているレモネード」と「見通しのいいレモネード」という意味?の疑問が湧き上がるのでしょうか。実は、これはレモネードの種類の違いです。現在、イギリスで「レモネード」と言ったら、「クリア・レモネード」を思い浮かべます。「クリア・レモネード」とはレモン風味の炭酸飲料で、水と同じく透明です。日本のサイダーに相当する甘い炭酸です。一方、「クラウディ・レモネード」は炭酸の入っていない、搾ったレモンジュースを使って作る、濁りレモネードです。今はスーパーで、炭酸入りの「クラウディ・レモネード」も買えます。晴れている初夏の日のピクニックは、どちらも欠かせないです！（笑）



夏の定番② コーディアル

コーディアル（英：cordial）は本来、体（特に心臓）に活力を付け、滋養強壮作用のある、医療用の食品（主にアルコール飲料）です。ここで紹介したいのは、自家製またはスーパーでも買えるコーディアルと言う、ハーブやフルーツを蜂蜜や砂糖等に漬け込むシロップです。炭酸水や水で薄めて飲む以外に、カクテルに入れることもあります。イギリスでは様々なコーディアルが買えます。ショウガ味、ラズベリー味、オレンジ味等、夏に飲みたくなる爽やかなフレーバーが多いです！その中で私の一番のお気に入りにはエルダーフラワー味です。エルダーフラワー

（英：elderflower）はセイヨウニワトコの花のことで、ヨーロッパ各地で初夏にかけて咲く小さな白い花です。味はフルーティーで、ほんのり甘さがします。個性的な味ですので、皆さんも一度はぜひ飲んでみてください。

（クレオの）夏を代表するエルダーフラワー・コーディアルですが、飲み物以外に焼き菓子作りの時にも使えます。ケーキ以外はスコーンがおすすめです！イングリッシュまたはアメリカンスコーンにもエルダーフラワー・コーディアルを入れます。生地をまとめるときに入れるミルクまたは卵液に大さじ2～4杯を加えて、レモンゼストも一緒に入れればさらに風味アップです！



クレオの一言

イングリッシュスコーンを食べるときは、スコーンを手で上下に割って、（王道の）クロテットクリームとジャムを塗って、そのまま食べます。ナイフで切る必要はありません！

