



一年の折り返しを過ぎて、7月に入りました。暑いけれど活気あふれる元気な季節ですね。涼しく過ごす工夫もしつつ、あまり暑さを我慢しすぎないようにしていきましょう。いかあ屋で快適に過ごす！という手もありますよ。どうぞご利用ください。

6月1日は、いかあ屋フェスでした！

ステージでは、子ども民謡サークル、海月堂セッションバンド、Be SPARKLe! のダンス、海士プラスバンドと4組の華やかで楽しい発表・演奏が、そして芝生広場は、大雅クラブやしまっこ・島留学生とのコラボコーナー、あそびの森など多世代交流の場となりました。

マルシェゾーンではおいしいもの、すてきなものが並び、館内では、名探偵イカアヤ(クイズ)、カラフルしおり作り、てるてる坊主作り、マリン堂のワークショップ、リユースコーナー、島留学生の「旅と街歩き」の発表や、おはなし会など盛りだくさんでした。また、2023年4月1日から2024年3月31日までに読まれた本を集計したベストリーディングも発表しました。

ご出店・ご協力くださったみなさま、ご参加くださったみなさま、応援くださったみなさま、ありがとうございました。お天気にも恵まれ、久しぶりに会った人や、新しく出会った人、あちこちでわいわいと、すてきな笑顔の花が咲いていました。にぎやかな楽しい一日でした。



①バンド演奏や各種発表で盛り上がったステージイベント ②島留学生による発表の様子 ③しまっこ&島留学生による、海洋ゴミなどを加工してキーホルダーを作るコーナー。ゴミについて学びながら作りました。

☆ いかあ屋からおすすめの本 ☆

七十二候の食薬レシピ

この本では、旧暦にもとづいて1年を72等分した「七十二候」の季節ごとに、心と体に起こりがちな不調をわかりやすく解説してあります。中国に古くから伝わる「薬食同源」(=薬も食べ物も源は同じ)の考え方を「七十二候」に照らし合わせて、ゆる〜くアドバイスしてあります。

身近な食材にも不調の予防&改善に役立つものがあるので、ふだんの生活に取り入れる参考になると思います。



編集：大友育美
出版社：学研プラス

西ノ島産スイカ 譲ってください！



スイカを育てているかた、いかあ屋に分けてくださいますか？西ノ島産スイカをみんなでスイカ割りして食べるイベントをしたいです。お電話ください。

☎ 2 - 2422

西ノ島町コミュニティ図書館
〒684-0211 島根県隠岐郡西ノ島町浦郷 67-8
TEL: 08514-2-2422 FAX: 08514-2-2423
MAIL: ikaya@nishinoshimalib.jp



ホームページ



Facebook

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 イギリスの豆知識

暑い日が続きますが、皆さんいかがお過ごしでしょうか。

今月は引き続き、イギリスの話をしたいと思います。イギリスと言えば、有名なお城や大学、サッカーと料理のフィッシュ・アンド・チップスなどが思い浮かぶと思います。今回はイギリスの豆知識を3つ紹介します。



まめ知識①

フライドポテトはフォークで食べる

フィッシュ・アンド・チップス（英語：fish and chips）と言う、白身の魚のフライとフライドポテトを合わせた料理からもヒントがあると思いますが、イギリスではフライドポテトをチップス（英語：chips）と呼びます。そして、ポテトチップスはクリスプス（英語：crisps）と呼ばれます。イギリスのチップスはフライドポテトより太いです。それに、チップスはよく肉料理の付け合わせとして、お肉と同じ皿で提供される事が多いため、フォークで食べる事が多いです。フライドポテトを食べるときはケチャップをつけて食べる事が多いですが、イギリスでは塩と酢が伝統的な味です。



▲ フィッシュ・アンド・チップスに紅茶、写真を見るだけでまた食べたくなります（笑）



まめ知識②

テムズ川の白鳥調べ

テムズ川にいる白鳥の個体数を調査する行事があります！この800年間続いている恒例行事は「スワン・アップング」（英語：Swan Upping）と言い、毎年7月に開催されます。5日間に渡って、専門の職員が小舟に乗って、テムズ川の一部の流域にいるコブハクチョウの健康状態をチェックし、個体数を記録します。

この行事は遠い昔の中世に遡ります。白鳥の肉は高級品の中の高級品で宴会に欠かせない食材でしたので、国王は印が付いていないコブハクチョウはすべて自分のものだと言いました。今、白鳥の肉はもう食べられていないですが、コブハクチョウの所有権と行事は引き継がれ、「スワン・アップング」はイギリスの法律によって保護されているコブハクチョウの保全に貢献する一環となりました。

ちなみに、ロンドンを北海と繋ぐテムズ川はイギリスの最も有名な川と言っても過言ではありませんが、一番長い川ではありません（笑）。



まめ知識③

「Worcester」はウォルケスターではなくてウスターです！

日本でもよく使われているウスターソースですが、英語でなんとというかご存知ですか？ウスターソースはイギリスのウスター市（英語：Worcester）の発祥で、ウスター市はウスターシャー（英語：Worcestershire）と言う州にあります。なので、そうです、この調味料は英語圏ではウスターソースではなく、ウスターシャーソース（英語：Worcestershire Sauce）と呼ばれています。「Wor」で始まりますが「ウォル」と読みません！

ちなみに、イギリスのウスターソース（一般のレシピ）はアンチョビが入っているため、日本のウスターソースとは味がちょっと違います。イギリスでは、ウスターソースを肉シチュー等の料理の隠し味として使う以外に、料理により風味を付けるときにかけます。カクテルにも使いますよ！