



西ノ島町コミュニティ図書館

いかあ屋通信 vol.79



食欲の秋、スポーツの秋、そして読書の秋。みなさん、秋の夜長に本を開いてみませんか？10月27日～11月9日は読書週間です。いかあ屋で本を楽しみましょう！

秋の読書週間



いかあ屋では読書週間に合わせて、一箱分の本を選んでミニ図書館を作る「ひとはこ館長」や「読みたい！知りたい！探したい！図書館使いこなし塾」などイベントを開催予定です。詳細は決まり次第、ホームページ、SNS等でお知らせします。お楽しみに!!



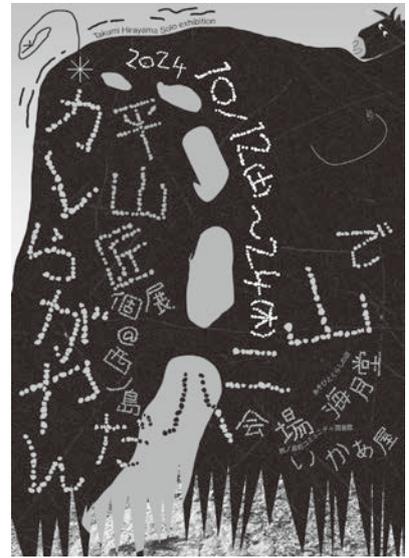
10月12日(土) ～ 10月24日(木) **入場無料**

平山匠個展 2024 @西ノ島カレらがカんだハニ山で

場所：西ノ島町コミュニティ図書館 いかあ屋 / あそびとくらしの店 海月堂

東京を拠点として彫刻や粘土を用いた制作活動を行っているアーティスト、平山匠さんの個展が西ノ島で開催されます！展示内容は、平山さんが西ノ島を訪れて感じたことを表現した粘土の作品やインスタレーション作品など。2つの会場で関連した作品が展示されているので、ぜひ会場をはしごしてお楽しみください。

主催：隠岐アートトライアル実行委員会
助成：ごうぎん文化振興財団助成事業
お問い合わせ先：haniyama2024@gmail.com



☆ いかあ屋からおすすめの本 ☆

新明解 国語辞典 第7版 特装青版

辞典は用のある時にしか開かないが、この辞典は過剰に説明している項目が多い。例えば「恋愛」。特定の相手に対して他の全てを犠牲にしても悔いはないと思込むような愛情をいただき、常に相手のことを思っては、二人だけでいたい、二人だけの世界を分かち合いたいと願い、それがかなえられたら喜び、ちょっとでも疑念が生じれば不安になるといった状況に身を置くこと。「実社会」実際の社会。美化・様式化されたものとは違って、複雑で、虚偽と欺瞞に満ち、毎日が試練の連続であるといえる、厳しい社会を指す。といった具合である。この辞書の詳しすぎる説明をお楽しみください。



著書名：新明解 国語辞典
第7版 特装青版
出版社：三省堂

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



Instagram

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 食欲の秋!!イギリスと香港の秋の味覚

さわやかな秋晴れの続く今日この頃、皆さんいかがお過ごしでしょうか。

秋と言えば、何を思い浮かべますか。スポーツの秋や芸術の秋でしょうか。私は食欲の秋です(笑)。長く続く暑い夏のあとは、美味しい旬のものを食べて、越冬の準備(笑)をしたくなります。あとは、中秋の満月と重陽の節句ですね。



イギリスの秋が旬の食材

秋が旬と言えば、洋ナシ、リンゴ、ケール(英:kale)と言う栄養価が高い緑黄色野菜、それとマッシュルームに、パンプキンとルタバガ(スウェーデンカブ)を思い浮かべます。洋ナシとリンゴを使う焼き菓子ももっと出回ってきます。この時期のアップルクランブルはより一層美味しいですね。焼き立てのアップルクランブルの上に濃厚なバニラアイスのをせて、そして温かいキャラメルソースをかけて…ああ、今すぐ食べたいです(笑)。ちなみに、アップルクランブルやアップルパイを作るときは、煮崩れしにくく酸味があるリンゴが良いです!

マッシュルームスープは一年中楽しめますが、新鮮なマッシュルームを使ったマッシュルームスープはより濃厚で香ばしいです。今のイギリスの夏は以前よりだいぶ暑さが増していますが、秋になると、本当にガラッと涼しく(地域によっては寒く)なります。段々と長くなる夜は、香り高いマッシュルームスープを嗅ぐだけでも元気が出ます(笑)。お肉なら、キジ肉と鹿肉もこの時期が美味しいです。お魚なら、レモンソール(英:lemon sole)と言うカレイが挙げられます。



香港の秋の味覚

梨、いちじく、スターフルーツ(英:starfruit、和名:五斂子)と言う甘酸っぱい果物に、レンコンとゆり根が代表的です。梨はもちろん、そのまま食べますが、スープの材料として使ったりもします。一年中、様々な食べ

物が楽しめる香港では、生薬と旬の野菜や肉でスープを作って、健康維持の習慣があります。なぜならば、「医食同源」、食べるものと病気を治す薬の源は同じ、と「不時不食」、時ならざるは食らわずの考えが日常生活に溶け込んでいるからです。時間をかけて煮込むスープは美味しくて、栄養たっぷりです!そのため、梨、いちじくやレンコンのスープの材料になります。あとは、搾りたての梨ジュースですね。香港では搾りたてジュースの専門店があり、定番のオレンジジュースやリンゴジュース以外に、自分の好みで材料を選ぶミックスも注文できます。秋の梨ジュースは冬に向けて空気が乾燥しやすくなる時期の人気なチョイスです!

お肉なら、ガチョウが美味しいです!ガチョウのシーズンは年に2回ありまして、晩春の清明の節句の時と晩秋の重陽の節句の時です。下の写真は今年香港に行ったときに食べた焼ガチョウ(丸焼きのハーフだった気がします)の写真です。カラーの方が美味しく見えますと思います(笑)



▲ 香港で食べた焼きガチョウ。おいしかった!

クレオの一言

龍の目と言うフルーツ。なぜか広報の原稿を作っている時に、頭の奥から「ロンガン食べたいな〜」の考えが浮かんできました(笑)。龍眼と書いて、広東語でロンガンと呼ぶこのフルーツは、黄褐色の皮を持つ丸くて小さなフルーツです。果肉は半透明で甘いです!夏が旬で、香港では7月~8月の短い間で出回っています。香港のウェットマーケットでは、ロンガンは枝付きで販売されることが多いです。前回新鮮なロンガンを食べたのは、日本に来る前でした。何年前かな?笑