



西ノ島町コミュニティ図書館

## いかにゃ通信 vol.82



新年明けましておめでとうございます。今年もみなさまにとって楽しい場所、癒しの場所、そして新しい学びや人とつながる場所でありたいと思います。本年もどうぞよろしくお願いいたします。

### 絵馬をかこう

新年の抱負や願いを絵馬に書きませんか?今年頑張りたいこと、目標、あなたの想いをぜひ書いてみてください。



### 雑誌付録 プレゼント抽選会



今年も付録プレゼント抽選会を行います。  
1月5日(日)から館内に掲示します。締め切りは1月26日(日)まで。当選発表は2月1日(土)です。皆様のご応募お待ちしております。

### ☆ いかにゃからおすすめの本 ☆



著書名: 小林 正観  
出版社: イースト・プレス

#### 生きる大事・死ぬ大事

私たちには「幸せ」のように「見てはいるのに、見えていないもの」は意外とあるのではないのでしょうか。

この本をたくさんの方に読んで頂き、これまで見えなかった大切なものに気づいてくださること、日々の暮らしに活かしてくださることを願います。

### 💡 特別整理休館のお知らせ 💡

蔵書点検および図書館内整理のため、下記の日程で休館いたします。ご不便、ご迷惑をおかけしますがよろしくお願いいたします。

～ 休 館 ～

1月27日(月)～1月31日(金)

| 月    | 火  | 水  | 木  | 金  | 土   | 日 |
|------|----|----|----|----|-----|---|
| 1/27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 2/1 | 2 |

は、休館いたします。

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

## 社員募集

### 【募集職種】

西ノ島町内水道施設の維持管理業務

EMOTION  
SMILE  
HUMAN  
FUTURE

カナツ技建工業株式会社

松江市春日町 636

☎ (0852) 25-5555

まずはお気軽にお電話ください

## 隠岐島前病院で

勤務する方を募集します!!

応募締切 1月17日(金)

令和6年度 島前町村組合 会計年度任用職員募集

| 職種/採用人数     | 区 分                       | 職 務 内 容                                   |
|-------------|---------------------------|-------------------------------------------|
| 事務職員<br>若干名 | 会計年度任用職員<br>フルタイム又はパートタイム | 受付・窓口対応、患者様対応、電話対応、会計・レセプト業務補助、集計業務、一般事務等 |
| 調理員<br>若干名  | 会計年度任用職員<br>フルタイム又はパートタイム | 調理、調理機器・食器等の洗浄業務                          |

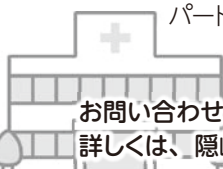
### 給 与

#### ★事務職員

フルタイム 166,600 円/月  
パートタイム 7,933 円/日  
1,023 円/時

#### ★調理員

フルタイム 169,000 円/月  
パートタイム 8,047 円/日  
1,038 円/時



お問い合わせ・応募先: 島前町村組合 ☎ 08514-7-8901

詳しくは、隠岐島前病院のホームページをご覧ください。▶▶▶





## 今月のテーマ 香港の丸鶏料理

寒に入り寒さひとしお厳しくなってきました。皆さんいかがお過ごしでしょうか。

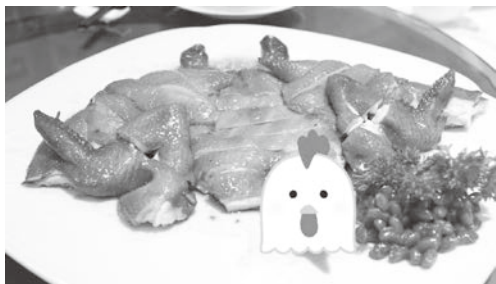
1月と言えば、お正月ですね。今年の旧正月は1月下旬に当たりますので、私のカレンダーだと1ヶ月以内にお正月が2回あります（笑）！お正月の定番料理と言えば、皆さんは何を思い浮かべますか。お雑煮に紅白なます、かまぼこ、お餅やベコでしょうか。旧正月はご馳走をたくさん用意しますので、普段なかなか食べない海の幸や山の幸が食べられる時期ですが、定番中の定番と言えば、鶏です！中華文化圏ではニワトリは縁起が良いとされていて、祝い事や季節行事の時は丸鶏料理を食べます。丸鶏料理は様々な作り方がありますので、今回は香港でよく食べられる丸鶏料理の紹介をしたいと思います。

### 茹でるまたは蒸す：白切雞 パッチガイ

香港の広東料理レストランからローカルのファストフードチェーン店までも提供されている「白切雞」は、丸鶏を下処理してから生姜と青ネギを加えたお湯または鶏ガラスープで茹でます。蒸しても作れます。食べる時はよく姜葱醬（おろし生姜、刻み万能ねぎ、油と塩で作る調味料で、広東語で「薑蔥」と呼びます）につけます。鶏本来の味がこの料理の命になるため、作るときは朝引き鶏を使う事がベストです。我が家はこのこだわりがあるため、旧正月の沢山の準備の中、「早朝にウェットマーケットに行って朝引き鶏を買う」ことは重要度の高い項目です。

### 調味料と香辛料を加えた醤油で煮る：油雞 シーヤウガイ

「白切雞」と同じく、香港で様々な飲食店で食べられる「油雞」は、氷砂糖などの調味料と八角などの香辛料を加えた醤油で煮るため、出来上がりの「油雞」の皮はキレイな茶色です。「白切雞」と同じく、食べる時は姜葱醬につけて食べる事が多いです。鶏肉が柔らかくて、皮がツルツルで醤油の香りが漂うのがベストです。



丸鶏は食べやすいサイズに切ってから、皿に載せて提供されます。頭も一緒に載せていましたが、苦手な方もいると思って加工しました。

### 皮がパリッとする揚げ鶏：炸子雞 サージーガイ

「炸子雞」は、「脆皮炸子雞」とも言います。メニュー表では「當紅炸子雞」と書かれる事が多いです。中華料理では、「炸」は「油で揚げる」こと、そして「脆皮」の2文字は「皮目がパリパリ」の意味を表します。しかし、この「炸子雞」は下味を付けた丸鶏を油で揚げるのではなく、アツアツの油をかけて作るのです。皮に衣はつけません。様々な調味料で下味付けを2回してから丸鶏を半日程度干して、そして油をかけて作ります。五香粉入りの塩につけて食べると、さらに風味アップです。「炸子雞」は準備するのに時間がかかるもので、結婚式等の宴会の時に食べられる印象が強いです。ああ、久しぶりに「炸子雞」が食べたいな（笑）。前回食べたのは、確か6年前でした…

### クレオの一言

鶏だけではなく魚も同じですが、香港では縁起を担ぐため、旧正月の時は姿焼きまたは姿蒸しを食べます。頭から尻尾まで皿にのせ、「始まりと終わりがある」や「全部そろっていること・一体性」等の意味を表します。

新一年我祝大家  
鴻運當頭！飛黃騰達！

〈意味〉  
皆様の新しい一年に運が向き、  
とんとん拍子で立身出世すること  
をお祈り申し上げます。

