

お知らせ

お知らせ

ブラジルと日本文化の違い 食べ物ーご飯



長浜市国際交流員
口ザリーナ

皆さんこんにちは！

もうすっかり夏になり、蒸し暑い日が続いています。

今回のコラムではブラジルのご飯について紹介したいと思います。

私は日本で今までに何回か「ブラジル人はお米、ご飯を食べますか？」と聞かれたことがあるのですが、ブラジルでもご飯を食べます。ただし、ブラジルのご飯は日本のご飯と少し違います。日本ではご飯はふっくらして、ねばりがあり、炊くときも水だ

けで炊いたりしますが、ブラジルのお米の場合は、ふっくらしていませんし、ねばりもないです。お米を炊くときも、はじめ、鍋ににんにくを油で炒め、その後にお米を入れて少し炒め、下味をし（塩を少し入れます）、水を入れて炊きます。出来上がったご飯はパラパラで油と塩の味がします。

私は日本の白いご飯も好きですが、ブラジルのご飯も好きです。味覚で言うと、おそらく具が入っていないチャーハンに似ているかも知れません。

皆さんも機会があれば是非食べてみてください。

☆ワンポイントポルトガル語
Arroz → 米、ご飯



今月の長浜城歴史博物館



～長浜城へ行ってみよう！～



<展示のご案内>

企画展 西軍と関ヶ原合戦

ー石田三成と湖北・長浜ー

【期間】 7月1日(水)～8月2日(日)

【解説】 関ヶ原合戦に臨む石田三成を支えた、湖北・長浜の三成ゆかりの資料を展示します。

1. 石田正継夫人供養塔 1基 (木之本町古橋区蔵)
2. 法華寺過去帳 1冊 (木之本町古橋区蔵)
3. 石田三也書状 1通 (称名寺蔵)
4. 石田三成安堵状 1通 (余呉町菅山寺保存会蔵)
5. 石田三成八条村村掟 1巻 (個人蔵)

他多数

<講座のご案内>

北近江歴史大学 「直江兼続と石田三成の共闘 ー家康東西挟撃説をめぐってー」

【日時】 7月26日(日) 13時30分～

【場所】 木之本町スティックホール

【講師】 桐野 作人氏 (歴史研究者)

【受講料】 500円(友の会会員は無料)

【内容】 関ヶ原合戦の直接的な発端は徳川家の上杉討伐です。その間隙を縫って、毛利輝元を中心とする西軍が形成され、その仕掛け人は石田三成でした。西軍にとって上杉景勝との連携は軍事上必要不可欠であったと考えられます。両者の間に東西挟撃策が具体的に存在したのか、存在したのならばいつ頃なのか。三成と上杉家の関係を念頭に置きながら考えます。

問・申 長浜城歴史博物館 ☎4611

～“理科”のふしぎを感じよう！～

夏休み科学実験教室を開催します。
いろいろなバイオのふしぎを体験してみませんか？

【日時】 8月8日(土) 13時～16時

【場所】 長浜バイオ大学

【対象】 小学校3～6年生

【定員】 30人

【参加費】 無料

【内容】 (予定)

1. パンをふくらませる、“こうぼ”の働きを感じよう！
2. 顕微鏡で小さな小さな“さいぼう”を観察してみよう！
3. 割れないシャボン玉で遊びましょう！
4. “ダイラタンシー” (忍忍) を体験しましょう！

【申込期間】 7月6日(月)から先着順

【申込方法】 住所、氏名(参加者と保護者の氏名)、学年、電話番号を記入して、FAXまたは郵送にて下記まで

〒526-0829 長浜市田村町1266番地

長浜バイオ大学 科学実験教室担当

☎8100 (代) FAX8140

【主催】 JSTイノベーションサテライト滋賀
長浜バイオクラスターネットワーク
滋賀バイオ産業推進機構

9月30日まで延長

木造住宅の無料たいしん診断の 受付期間を延長します

市では、滋賀県で登録された耐震診断員を派遣して、市内の木造住宅の耐震診断を無料で実施しています。

【対象となる木造住宅】

昭和56年5月31日以前に着工され、完成しているもの他

【予定棟数】

40棟(先着順)

【申込受付期間】

平成21年9月30日(水)まで延長します。

問・申 建築課建築指導グループ ☎6543



シリーズ 地産地消



④

このコーナーでは、地産地消を身近な家庭料理から取り入れていただくために、地元でとれる旬の食材を使った料理のレシピを紹介しています。
今回はトマトを使った料理を紹介いたします。

〈トマト〉

生で食べてもよし、ジュースに具だくさんのスープにオムレツに入れてもよし。たくさんある時や、軟らかくなった時は、鍋に入れて煮ます。柔らかくなったからこします。皮と種を取り除いて、ミートソースを作るときに使ってみましょう。あっさり目のミートソースができますよ。

トマトの冷たい茶碗蒸し



▼作り方

- ① トマトは、湯むきとして皮をとり、横2cmに切り、種を出し角切りにします。
- ② アスパラは板ずりにして茹ぎ水にとります。
- ③ うなぎも角切りにします。
- ④ 卵にだし(又は牛乳)を加え調味し一度こします。
- ⑤ 器にトマト、うなぎ、アスパラを入れ、卵汁を流し入れ、上の泡をとって蒸気の上で蒸し器で10～15分弱火で蒸します。

冷たくしていただきます。
(牛乳が入ればおやつにもなります。)

湯むき 熱湯の中にトマトを入れ、10秒くらいで水に取る。

板ずり アスパラに塩をつけこすりませます。水は多い目に、沸騰したら、火は中火以下にして、フタは少しずらし、竹串等をさして澄んだ汁が出てきたらOKです。