

お知らせ

今月の長浜城歴史博物館

長浜城に行ってみよう！

＜展示のご案内＞

■【企画展】「石田三成と西軍の関ヶ原合戦」
テーマ6・-湖北長浜と関ヶ原合戦-

【期間】平成21年12月23日(水・祝)まで

■「没後130年・板倉槐堂と江馬天江」

【期間】平成22年1月20日(水)まで

＜講座のご案内＞

■【湖北学講座】「湖国をめぐる織りの文化史」
第4回「湖国の織物文化ー近江上布を中心にー」

【日 時】平成21年12月12日（土）13時30分～

【講 師】林 定信氏

(愛荘町教育委員会文化振興課長)

【場 所】長浜城歴史博物館 研修室

【受講料】500円（長浜城歴史博物館友の会会員は無料）

問 長浜城歴史博物館 (☎☎4 6 1 1)

中小企業で働く人のための
積立型の国の退職金制度



中小企業事業主の皆様へ
退職金の準備は万全ですか

- 掛金の一部を国・市が助成します
- 掛金は全額非課税です
- 管理が簡単です
- 掛金以外の経費がかかりません



詳しくはホームページをご覧ください
《 <http://chutaikyo.taisyokukin.go.jp> 》

【国の助成内容】

- ・新しく加入する事業主に、掛金の月額1/2(上限5,000円)を従業員ごとに、加入後4か月目から1年間助成
- ・18,000円以下の掛金月額を増額する事業主に、増額した月から増額分の1/3を1年間助成

【市の助成内容】

- ・従業員ごとに掛金月額800円を上限に最長1年間助成(新規契約のみ)

問 商工振興課(☎☎8 7 6 6)

エバートンの日本語教室



長浜市国際交流員
エバートン

今年の5月から南米系外国人向け日本語教室を始め、私とロザリーナ（国際交流員）が教えています。

教室で使っている教科書は自作で、ポルトガル語で日本語の文法を説明してあります。その教科書作成の際に結構難しいと思った点がいくつかありましたが、実際に授業をやりながら、「日本語って思ったより難しいな～」と改めて思いました。

ポルトガル語とスペイン語は同じラテン語系の言語ですが、日本語の文法と比較するとどうしても説明の出来ない点もあり、ラテン語系の話し手には納得できない点もあります。

例えば、存在を表すことばは簡単に言うと『生きて動くものは「います」、物は「あります』』と説明できますが、実際に「います」と「あります」の境界線は微妙です。授業中に生徒からこんな質問がありました：「幽霊やお化けは、います？あります？」

「人間型ロボットは、います？あります？」
また、一番困るのは助数詞を教える時です。『鳥は「羽」と数えます』と言っても、空を飛ぶ鳥のイメージがするのです。「ペンギン、ダチョウ」も「羽」を使って数えるのでしょうか？逆に、鳥に近い、「蝶々や蝙蝠」にも「羽」を使って数えてもいいなと思います。

皆さん、普段使っている日本語の難しさ、考えたことがありますか？

☆ワンポイントポルトガル語

リンジャ ジャポネーザ
Lingua UJaponesa
日本語



↑日本語教室の様子

パソコン講習
受講生募集



第10期

【対 象】18歳以上で市内に在住または通勤・通学されている人

【募集開始】12月10日(木)から ※先着順

【申込方法】電話申込のみ

【定 員】各10人程度

※定員に満たない場合は、開催しない場合があります。

【講 師】NPO法人IT育成会「あすな」

※時間帯：午前(10～12時)、午後(13時30分～16時30分)、夜間(19～21時)

はじめてのパソコンコースの午後は15時30分まで

甲 生涯学習・文化スポーツ課(☎☎6 5 5 2)

会 場	時間帯	月	日
◇講習時間8時間 受講料2,000円(テキスト代別)			
はじめてのパソコンコースNO.1：マウスの基本操作とパソコンの構成			
市民交流センター	午後	1月	7(木),14(木),21(木),28(木)
はじめてのパソコンコースNO.2：文字入力練習とファイル管理			
六 荘 公 民 館	午後	1月	6(水),13(水),20(水),27(水)
市民交流センター	午前		12(火),15(金),22(金),26(火)
◇講習時間12時間 受講料3,000円(テキスト代別)			
作って覚えるワードコース：新聞やチラシの作成など			
六 荘 公 民 館	午前	1月	6(水),7(木),13(水),14(木),20(水),21(木)
市民交流センター	午後		12(火),19(火),26(火),2月2日(火)
使って覚えるエクセルコース：エクセルの基本操作と関数・表			
六 荘 公 民 館	午前	1月	8(金),12(火),15(金),19(火),22(金),26(火)
市民交流センター	午後		11(月),18(月),25(月),2月1日(月)
市民交流センター	夜間		8(金),12(火),15(金),19(火),22(金),26(火)
ワード活用コース：段組、差し込み印刷など			
六 荘 公 民 館	午後	1月	7(木),14(木),21(木),28(木)
エクセル活用コース：関数の使い方、関数応用			
六 荘 公 民 館	午後	1月	8(金),15(金),22(金),29(金)
写真コース：写真の整理と加工など			
市民交流センター	午前	1月	7(木),11(月),14(木),18(月),21(木),25(月)
ホームページ作成コース：ホームページビルダー使用			
市民交流センター	夜間	1月	14(木),18(月),21(木),25(月),28(木),2月1日(月)

【白菜】
東洋を代表する野菜の一つで、鍋物、浅漬けなど、食卓に欠かせない冬の風物詩。一番多く出回っているのが抱被型で、葉が外側になるにつれて淡緑色から緑色へと濃くなり、芯の部分は広く肉が厚くなります。秋から冬にかけて漬物用として出回る抱合型は、葉が太くて短く、葉が縮れ味い結球の固いものが美しちな、ビタミンC、無機質の重要な供給源となります。漬物、煮物、和え物、鍋物、炒め物、スープ、蒸し物にと幅広く使えます。

シリーズ
このコーナーでは、地産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。
今回は白菜を使った料理を紹介いたします。

地産地消



⑨

- ① 白菜を茹ぎ、熱いうちに塩を振っておきます。白い部分と葉の方とを分けるように包丁を入れます。
② ボールに(a)を入れよく練り合わせます。
③ ①の白菜を広げ片栗粉を軽く振り②をのせます。白菜と②を交互に積み重ねます。最後は白菜で終わるようにします。
④ 蒸気の上がつた蒸し器に入れて10分、15分蒸します。(蒸したときに出た汁は残しておきます。食べやすい大きさに切ります。)
⑤ あんの調味料の片栗粉の水ときき、④の汁と一緒に鍋へ入れ、温めまです。味を整えて片栗粉の水とききとめ土生を絞りを器に盛りあんをかけていただきます。

- 白菜のかさね蒸し
材料(2人分)
●白菜 6枚
●(a) とりミンチ 200g 塩 少々
薄口醤油 小2 酒 大2
みりん 大1 片栗粉 大1
●(あん) だし 1カップ 塩 少々
薄口醤油 大1 砂糖 大1/2
みりん 大1/2 片栗粉 大1
土生 10g

白菜のかさね蒸し

