

秋田県立博物館・美郷町学友館共同展 「菅江真澄と歩く美郷町」を開催しています

学友館では秋田県立博物館と共同企画し、江戸時代の紀行家・菅江真澄の遺墨資料や、真澄が見聞きした約200年前の美郷を紹介しています。

開催期間●11月24日(日)まで

休館日●月曜日（月曜日が祝日の場合は翌日）

開館時間●午前9時～午後7時

観覧料金●一般300円（美郷町民の方が身分証を提示した場合は200円）、高校生以下無料

■主な展示内容

菅江真澄遺墨資料、美郷の自然（清水・木）、美郷の先覚（白雲上人・僧魯州・深澤多市・栗林治郎作）、後三年合戦絵詞、本堂氏・佐竹氏の紹介など、秋田県指定文化財3点を含む資料約150点を展示します。本堂城廻村絵図は秋田県の文化財に指定されてから初めての公開となります。



■10月20日に開催したギャラリートーク

■ギャラリートーク

日時●11月3日(日) 午後2時～

解説●秋田県立博物館学芸主事 松山 修氏

わら草履(ぞうり)をつくってみよう 「わら細工」体験講習会を開催します

わら細工に興味ある方、この機会に体験してみたい方など、どなたでも参加できます。わら細工の経験があり、初めての方に教えていただける方の参加も大歓迎です。みんなでわら細工を体験してみませんか。

日時●11月16日(土)、11月21日(木) 午前10時～正午
※どちらか1回だけの参加もできます。

会場●美郷町中央ふれあい館（旧清水苑）

参加費●無料

申込方法●11月14日(木)まで、下記へ電話でお申し込みください。

「わら細工」体験講習会は、今後も継続して開催する予定です。「今回は都合が悪いけれども次の機会に参加してみたい」という方には次回のご案内を差し上げますので、学友館までお知らせください。

問い合わせ●町教育委員会 生涯学習課 歴史文化財班(美郷町学友館内) ☎0187(84)4040

講師は教育評論家の親野智可等先生 第3回親力アップ講演会を開催します

美郷の将来を担う子どもたちを賢くたくましく育てるためには、親自身も学習が必要です。地域全体の教育力向上を目的として、次のとおり講演会を行います。

子育て真っ最中の方も、これからの方も、孫育て真っ最中の方も、お気軽にご参加ください。

日時●11月30日(土) 午後2時～

会場●美郷町公民館 ホール

講師●教育評論家 親野 智可等氏

演題●「今いちばん必要な親力とは?」

申込方法●11月10日(日)まで下記へ電話でお申し込みください。

入場料●無料

その他●託児サービスもあります。必要な方はお早めにお申し込みください。



問い合わせ●町教育委員会 生涯学習課 社会教育班 ☎0187(84)4915



虫歯のない子



3歳児健診でむし歯が1本もなかった子どもたちです。



高橋 りおん ちゃん
(元本堂南部)

毎日の歯みがきをがんばっています。これからもがんばります。



小田長 ゆう ちゃん
(中野)

仕上げみがきを毎日やっています。



小田長 かえ ちゃん
(中野)

歯みがきを毎日がんばっています。



黒澤 みゆ ちゃん
(上鎌田)

ひとりで歯みがきできるように、がんばっています。



大久保 ちさと ちゃん
(天神堂)

食べた後は歯みがきをするようにしています。



深澤 あかり ちゃん
(大畑)

これからも歯みがきがんばりたいと思います。



小野寺 すみれ ちゃん
(万願寺)

甘いものが大好きなので、歯みがきがんばります。



石田坂 りょうや ちゃん
(都野)

毎日の歯みがきを欠かさずにがんばっています。



後藤 せな ちゃん
(中前郷)

毎日がんばって歯みがきをしています。



木村 いくと ちゃん
(第一暁)

毎日の歯みがきをがんばっています。



佐藤 いちか ちゃん
(本道町)

パパが仕上げみがきをがんばっています。



本間 ゆあ ちゃん
(中関)

毎日の歯みがきをがんばっています。

食改さんの 試してレシピ

～もっと野菜を食べよう～

キャベツの重ね蒸し

材料(4人分)

キャベツ……10枚	ベーコン……1パック
にんじん……1/2本	ねぎ……1/3本
たまねぎ……1個	しょうゆ……少々
大根……1/8本	

作り方

- ① キャベツは芯の周りに包丁で切り目を入れ、熱湯にまるごと入れて外側の葉が少ししんなりしたら1枚ずつはがしていく。にんじん、大根、たまねぎはせん切り。ベーコンは5ミリ幅に切っておく。ねぎはみじん切りにする。
- ② 蒸し器の下鍋に水を入れ、中蓋の上に①のキャベツ、にんじん、たまねぎ、大根、ベーコンの順に具をのせ、これを4回繰り返し、最後にキャベツをのせる。同じようにもう一組作る。
- ③ ②に蓋をして強火で加熱する。沸騰したら中火にし、10分たったら大根などが柔らかくなったかを確認し、火を止める。冷めたらひと組を半分に切り、皿に盛り付ける。
- ④ ねぎしょうゆを添えて、いただきます。

子どもの食育や生活習慣病の予防食を勉強している美郷町食生活改善推進協議会(食改=しょっかい)会員の皆さんが、野菜を使った体にやさしいヘルシーレシピを紹介します。



ワンポイントアドバイス

キャベツを白菜に、ベーコンを豚肉に置き換えてもおいしいです。いろいろな野菜を試してみましょう。



食改会員の
熊谷清子さん