

配布エリア：鳥取・昭和・新富士・西港・鶴野・星が浦1・2・山花近郊・阿寒近郊
配布枚数：10,400枚

製作・発行

tasuki

地域の情報を大切に



株式会社マルカツ吉田新聞店

株式会社マルカツ

〒084-0906 釧路市鳥取大通8丁目1番5号
電話(0154)51-2773

《吉田新聞店公式HP》

<http://yoshidashinbunten.com/>

無限の可能性を持っている子どもたちにはいろんな体験をさせたい！そんな大人たちが立ち上がり、学ぶ場を提供している。子どもたちの輝いている目を見ると学ぶ事は楽しいことだと改めて実感させられます。今号のtasukiでは「できた〜」「わかった〜」そんな声が飛び交うコミュニティをご紹介します。



英語を楽しくレッスン中！！



フラワーアレンジメントを学ぶ子ども達
上手に出来たかな？



日本文化の茶道を学んでいます。



さか上がりを学ぶことも出来ます。



月に一度、市内のコミュニティーセンターにて、英語・バレエ・日本舞踊・絵画・書道・華道・茶道・合唱・フラワーアレンジメント・大正琴・・・その他、さまざまな講座が子どもたちを対象に開かれています。現役の教員を始め、その道のプロが講義に参加しています。まずは子ども達に色々な事に見て触れて体験してもらう。そんなワクワクするような取り組みが『くしろ子ども未来塾』です。小学生のお子さんの他、4歳以上であれば幼児の参加も可能です。

学ぶ楽しさ発見！

毎週土曜日、鳥取地区の集会所では、学校や学年に関係なく沢山の子供たちが集まって来る。ここでは、地域住民が主体となり、大人が子供たちを見守りながら生活に必要な知識や遊び、学習のサポートをする取り組みがなされている。集会所の1部屋を「てらこや」と称し、皆が勉強、宿題を自由に行ったり、時には現役の教師や地域住民が勉強を教えてくれる。さらに趣旨に賛同した現役のお医者さんや弁護士など、私たち大人も教わりたいくらいのメンバーが時々顔を出し、専門の知識を教えてくれる。



市立釧路総合病院の新藤先生のお話
熱心に耳を傾ける子ども達
「どうして血管が緑色に見えるのかわかるかい？」
などの質問に、子どもたちは真剣に考える。



83広場を活用し、現在20代30代の女性を中心とした異業種交流グループ『くしろリボンスマイルプロジェクト』も沢山の子供と交流している。9月22日に釧路市生涯学習センターで行われる、こどものお仕事体験「くしろあげ☆ぼよタウン」で当日使用する看板を製作。



《子どものお仕事体験あげ☆ぼよタウン2012開催のお知らせ》

子どもが、釧路で働くプロにお仕事を教えてもらいながら、職業を体験出来るとっても楽しいイベントです！お仕事すると、その日かぎり使えるお給料をもらえます。そのお給料でさまざまなサービスを受けたり、お買い物出来ます。お母さんにカフェでコーヒーをご馳走することも出来ますよ。

お仕事体験例～看護師さん・ケーキ屋さん・大工さんなど・・・。
当日、吉田新聞店も参加予定です。

☆日時・場所☆ 9月22日(土)
釧路生涯学習センター「まなぼっと」多目的ホール 9:30~15:30

《お問い合わせ》
くしろリボンスマイルプロジェクト事務局
☎0154-65-8237 (保育園こどものおしろ内)
又は070-5609-2795(及川) まで
くしろリボンスマイルプロジェクト主催事業

てらこや

釧路市鳥取南3丁目7
(市営住宅敷地内)

開放日：毎週土曜日 午前9時～正午まで
鳥取地区集会所は「83(はちさん)広場」
として開放しています。
お問い合わせ：090-9433-6510(おおこし)

《鳥取地区集会所》





親子で学ぼう

の下の力持ち

食糧自給率200%に近い北海道。普段、私たちが何気なく食べている食材も、生産過程は意外と知らないものです。生産者（食の下の力持ち）としてどのような苦勞をされているのでしょうか？第10回目は『ラーメン』です。

まずはラーメンについて勉強してみよう！

☆ラーメンは小麦粉から出来ているんだ。小麦粉を食塩水で練ると「うどん」、かんすいを練ると「ラーメン」になるんだよ。（アルカリ性であるかんすいに小麦のフラボノイドが反応し、ラーメン独特の黄色に発色します。）

☆もともとは「支那そば」と呼ばれていて、中国で食べられていたスープに麺を沈ませただけのシンプルなものだったんだ。大正時代、日本人が営む東京の中華料理店がそれを食べやすいようにあっさり醤油の細縮れ麺にして、チャーシュー・なると・ねぎをトッピングしたのがラーメンの原型なんだ。

☆釧路でも大正時代と同じく「支那そば」を提供する中華料理店があって、それがのちに屋台に変わっていった、どんどん広まっていったんだ。せっかちな釧路人はすぐにゆで上がるこの麺が好きみたいだね。

☆最近ではラーメン屋さん自ら製麺をするところが増えてきているんだ。麺や北町も2005年に製麺の機械を導入して、麺、チャーシュー、しょう油タレも販売しているんだよ。

めん きたまち
今回の取材先【麺や北町】
住所：釧路市鳥取大通7丁目5番12号
電話：0154(51)1555

①小麦粉をかんすいで練る⇒『一晩熟成させる』 ②ローラーで圧力をかけて長い帯状の麺帯に
③麺帯を2枚重ねてローラーで貼り合わせる（この工程を2度繰り返し4枚重ねに！）
④麺帯を1～2時間程度置き熟成させる⇒⑤麺をすこしずつ薄く伸ばす。
⑥麺を幅1.5mmにカット⇒⑦麺を手もみする⇒⑧麺を3℃の冷蔵庫で最低2晩置き、熟成させる。
⑨おいしいラーメンの完成！

麺ができるまで（北町バージョン）

お年寄りや家族連れが安心して来店できるように心がけているというマスターの北出さん。保存料・着色料の添加物は使用せず、手間のかかる作業も美味しくなるためには手を抜かず丁寧に作り上げている。

The man who works 働くおとこ
鈴木 巨人(すずき なおと)
1983年5月30日生（釧路出身）

勤務先 レストラン オズ
住所 釧路市鶴野143-13
☎52-5452 定休日 火曜日
営業時間
・日、月、水 11:00～21:30 (L.O 20:30)
・木、金、土 11:00～22:00 (L.O 21:00)
(月～金は15:00～17:00 クローズ)



大学卒業後、東京のイタリアンレストランで4年間勤務したのち、昨年春より『レストラン オズ』で勤務。趣味は音楽と映画を鑑賞しながらお酒を飲むのが好きだそうです。お店については、『これまでの定番メニューを残しつつ、日々新たなメニューにチャレンジし、少しずつ増やしていきます』と意気込みをみせる。



気になる?? 疑問調査隊
鶴野で手作りのジャム!?

気になる **ずるずる**

手作りジャムのお店『ジャム工房 Lily』

9/1にオープンしたばかりの『ジャム工房 Lily』。オープンのきっかけは『昔からパンが大好きで、もっと美味しいジャムを食べたいとの思いから始めました。』と店主の戸澤さんは話す。風味豊かなイチゴジャムをはじめ、数種類の自家製ジャムを販売。すべてのジャムが保存料、添加物を一切使用していないこだわり。果物本来の美味しさ楽しめるジャムを存分に味わってください。（季節限定のジャムもあります。）

1瓶 525円(税込)

ジャム工房 Lily
住所：釧路市鶴野東1-2-2
営業時間：10時～16時
定休日：不定休
☎53-5250(戸澤)

ピカピカ 子供たちの輝いている素敵な姿や
主な活動内容などをご紹介します

今回ご紹介する **ピカピカみなさん** 《クラシックバレエ エチュード》

私たちの教室では5才から中学3年までの16人で、11月に行われる発表会に向けて、阿寒町公民館の研修室で練習を重ねています。初めて単独での発表会となり、少し緊張もしていますがとても楽しみです。また、コンクールや芸術祭などイベントもたくさんありますが、お互いを高め合い、前よりも成長できたら良いなと思います。

《筆者》 及川 稀英(おいかわ きえ)
発表会詳細
11/23(金) 阿寒町公民館ホールにて
午後1時会場/午後1時半開演
入場料:無料

《公演のお問い合わせ先》
平中(たいなか) 携帯 09090815777

育児のママ知識 「自己肯定感について」

自己否定は、なんて自分は悪いのだろうと思うことですが、自己肯定はあるがままの自分で良いということ自分で実感することだと思います。

そこで叱る時は、悪いことをした本人を否定することではなくて、悪い行為について叱ることがポイントです。「こんな悪いことをするあなたは嫌い。」のような叱り方になると、大好きなお母さんに嫌われては大変と、お母さんや大人の顔色をうかがう様になり、のびのび行動出来なくなってしまいます。これでは、良い部分も伸びません。反対に褒める時は、行為より本人が努力したことを認めて大いに褒めてあげてほしいです。基本的に叱られる事や褒められる感じ方は、大人と変わりません。

取組協力 保育園 **こどものおしろ**
園長 伊藤 美香
〒084-0909
釧路市昭和5-15-21 Tel.53-4237
mail info@mail@kodomonosiro.com
HP www.kodomonosiro.com