

満喫しないと もったいない たくさん食べて たくさん読もう

秋はもうすぐ終わ
らない!!

本の世界を知り尽くした西尾先生に、読者の秋（もうすぐ冬ですが…）にお勧めの本から本の付き合い方まで、普段聞くことのできない情報を沢山伺いました。

A Q 本の面白さとは？
A 歴史・科学・芸術・物語の世界からあの世の事まで、本の世界は無限大です。様々なことを知ることで、豊かな人生を送ることが出来ると思っています。

A Q よい絵本の見極め方は？
A 成人式を迎えた、つまり二十年以上読み継がれた絵本。そのような絵本は、絵と文章のバランスがよく、それが不可欠な構成になつていると思います。「ぐりとぐら」など、出かけてまた家へ帰るというストーリーは、子どもに帰ることのできる居場所がある安心感を与えてくれます。

A Q 図書館サービスについて。
A ネット購入の場合、カステマーレビューや新聞・雑誌での評価、自分が信頼する書評家の書評などが役立ちます。書店で購入の場合は、本の帯やまえがき・あとがき・著者のプロフィール等を参考にするといででしょう。

◆経歴

昭和28年鳥取市生まれ。日大芸術大卒。コーピーライターやタウン誌編集者、書店員等を経て、鳥取市立中央図書館司書・館長を務められました。定年退職後、平成26年4月から鳥取短期大学で図書館情報学を、また鳥取環境大学でマンガ文化論を担当。3万冊近い蔵書の中から墓場までもっていきたい本は、吉村昭、藤沢周平、司馬遼太郎の全集です。



鳥取市立図書館 元館長
西尾肇先生

本の極意とは!!

先生おすすめの本ランキング

1位	火の鳥全11巻	(角川書店) 鳳凰編と黎明編 手塚治虫・著
2位	ちいさいおうち	(岩波書店) バージニア・リー・バートン作
3位	日本文学の古典50選	(岩波ジュニア書店) 久保田淳一・著
4位	わかりやすく(伝える)技術	(講談社現代新書) 池上彰・著
5位	読書からはじまる	(日本放送出版協会) 永田弘・著

倉吉で本場の味を

12月6日(日)に行われる国際交流フェスティバルは、異文化圏出身の方々と、地域の人達が集まり楽しむ祭りです。鳥取短期大学のイベントにスタッフとして参加しています。今日は、フェスティバルにお店を出店される2店舗を紹介します。

インド料理屋「デリー・ダラバー」

●場所 倉吉市八屋196-2
●営業時間 (昼) 11時~15時 (夜) 17時~22時
●定休日 年中無休



本格インドカレーが食べたくなりココ。落ち着いた雰囲気でインド料理を楽しむことができます。インド料理専門店ということで、お店のスタッフも印度人の方。お店に足を運ばれた際は交流も兼ねてみてはどうでしょう。

オススメは、レディースセット(1050円)、キングセツ(1380円)です。ランチメニューもあり、Bランチ(700円)とCランチが人気です。カーネーメニューがとても豊富で、「チキンバター・マサラ」は玉ねぎ・トマト・スパイスを煮込んだカレーで、「パラックパニール」は自家製チーズをほうれん草ベースのカレーと煮込んだスタッフおすすめのメニューです。2年目で、今年はチキンカレーとキーマカレー・サモサ・タンドリーチキンを販売されます。

日本に来日されて17年目の中国遼寧省出身の鄭樹鳳さんが営んでおられる「祥和園」は、中華料理がメインのお店です。オススメのメニューはラーメン定食、酢豚定食、チャーハン定食で、その中でも大餅定食(580円)、肉餅定食(680円)は一押しのメニュー。大餅は中国でターピンといい、生地には小麦粉を使い、中の具は肉のミンチに好みで野菜をみじん切りにして加え、生地を細長く伸ばしたら、渦巻き状に丸めて焼いています。肉餅も中国料理でローピンといいます。ちなみに季節ごとに旬の野菜を使った料理も食べることができます。フェスティバルには毎年おで口に運べるようになります。

祥和園は、中華料理屋「祥和園」所 倉吉市昭和町1-65 営業時間 11時~21時 定休日 第4日曜日

2店舗とも国際交流フェスティバルに出店されると、いかがでしたでしょうか。フェスティバルに足を運べば、食べることができますよ。皆さん参加されてみてはどうでしょう。

中華料理屋「祥和園」

●場所 倉吉市昭和町1-65
●営業時間 11時~21時
●定休日 第4日曜日

シグナス祭も終わり季節は晩秋そして冬に近づいてきました。今年の立冬は十一月八日(二十三日)までです。昼夜の寒暖の差が激しくなり体調を崩しやすくなる時期。中国の諺に「立冬補冬、補嘴空」というものがあります。補は、食で体調を補うことで、つまり旬の野菜を季節に合った調理法で食べ、寒い冬を乗り切ろうということです。春菊が恋しくなりますね。新聞会ではメンバーや大根の美味しい季節で鍋が活動中です。お気軽に覗いてみて下さい★(矢部)

編集後記

2店舗とも国際交流フェスティバルに出店されると、いかがでしたでしょうか。フェスティバルに足を運べば、食べることができますよ。皆さん参加されてみてはどうでしょう。



店を出店されていて、今年は肉まんと焼きビーフンを販売されます。人気メニューです。売り切れてしまうそうです。

材料4人分

①大根	1/2本
②人参	1本
③牛蒡	1/2本
④こんにゃく	1/2枚
⑤豚肉	200g
⑥生姜	少々
⑦さつまいも	中2本
⑧長ネギ	1本
⑨水	1400cc
⑩かつお顆粒だし	適量
⑪みそ	大さじ6

ほくほくあつたかい♪ さつまいも汁

④さつまいもに火が通つたら、長ネギを入れ味の様子を見ながら味噌を加え、ひと煮立ちさせて出来上がり。

③全体に八分くらい火が通つたら、あくを取りつつお顆粒だしを加える。

②牛蒡をささがきにし水に浸す。野菜と豚肉もそれぞれ切る。

①牛蒡はみじん切り

作り方

さつまいもや栗、かぼちゃ、いちじく、鰯、小豆などがあります。そこまで今回私の大好きなさつまいもの料理を紹介したいと思います。ぜひ、みなさんはどんな秋を過ごしていますか？ 秋の旬の食材と言えば

さつまいもや栗、かぼちゃ、いちじく、鰯、小豆などがあります。そこまで今回私の大好きなさつまいもの料理を紹介したいと思います。ぜひ、みなさんはどんな秋を過ごしていますか？ 秋の旬の食材と言えば

△編集担当△

国際文化交流学科
井上安梨沙(1年)
専攻科福祉専攻
矢部友理子(2年)
井上安梨沙(1年)