



「洞爺湖芸術館」

事業紹介 ～文学座～

ら毎月1回「文学座」を開催しています。『源氏物語』の通読を柱に、近・現代文学作品の紹介を行っています。また、ご自宅でゆっくり読みたいという方には近・現代文学作品の全集も貸し出ししておりますのでご利用ください。

皆様のご参加・ご利用をお待ちしています。

■ 次回の開催日

3月22日(日)

午前10時～約2時間

■ 場 所

洞爺湖芸術館1階図書室

■ 入 館 料

大人300円

■ お申込・お問合せ

洞爺湖芸術館 ☎ 87・2525



図書室

平 成20年は、日本の古典文学の最高峰といわれる『源氏物語』が書かれて千年目ということだ、『源氏物語千年紀』と題し、全国各地でたくさんさんのイベントや展覧会が開催されました。千年もの間、多くの人をひきつけるこの文学作品の魅力は一体どこにあるのでしょうか。

一つは、平安時代の雅やかな宮中を舞台としていることです。四季折々の美しさを背景に、豊かな色彩に彩られた華麗な衣装や家具調度品の描写は、私たちのイメージをかきたてます。

二つ目は、言葉の美しさです。平安時代の言葉と現代の日本語は、同じ発音でも違う意味を持つ言葉が多いので注意しなければなりません。しかし、「思ひつつみ胸ひとつに秘めて」きよなる(美しい)などの言葉には、日本語ならではの柔かさや凛とした響きを感じることが出来ます。

そして最大の魅力として挙げられるのは、生きることの苦しみや喜びが書かれていることです。親子の情、友人との絆、恋人を想いながらもすれ違う男女の姿は、現代にも共通するものでしょう。苦境にありながら、日々を生きる登場人物たちに、いつの時代の人々も自分自身の姿を重ねるのではないのでしょうか。

洞爺湖芸術館でも今年1月か

◆消費者連絡会だより◆

・オリーブ油

オリーブの「果実」から取れるオリーブ油は、サラダ油などとカロリーは同じですが、他の食用油に比べ酸化しにくく固まりづらいため、健康に良いと言われています。

身体の中には、「悪玉(身体に悪いコレステロール)」と「善玉(悪玉を退治する良いコレステロール)」があります。サラダ油などの「種子油」は「善玉・悪玉」両方を退治しますが、オリーブ油はオレイン酸という物質を豊富に含んでいるため「悪玉」だけを退治し、「善玉」は残してくれます。このほか動脈硬化の予防や糖尿病の改善、血液をきれいにするなど、アンチエイジング作用もあります。

それでは、オリーブ油を使った簡単なレシピを紹介しましょう。

《4人分》

○材料
ホタテ貝 4個
パプリカ 2個

生しいたけ 4枚
オリーブ油 大さじ4
塩コショウ 適量

○作り方

- 1、ホタテを貝からはずし、黒いところを取り除く。
 - 2、パプリカ・しいたけは食べやすい大きさに切る
 - 3、フライパンにオリーブ油を入れ熱し の順に入れる。
 - 4、火が通ったら塩コショウで味を調え、出来上がり。
- (野菜類は好みのものでアレンジするとバリエーションを楽しめます。)

消費者連絡会の おすすめ品

酸 化防止剤、合成保存料等を一切使用していない三陸名産品をおすすめしています。

煮 干 300g 600円
花かつお 75g 300円
長ひじき 75g 500円
毎月21日を締切りとし、27日に受け渡します。

虹田 佐々木 ☎ 76-4589
温泉 岡 村 ☎ 75-2704
役場産業課 ☎ 74-3005