



縦約1.5m×横約3.5mの大作。合戦の物語が1枚に描かれています。

ガリレオに思いを馳せて 月と木星をスケッチしよう

情報交流館カメリアで9月24日(木)、金沢星の会のメンバーから教わり天体をスケッチすることもセンターチャレンジ教室が開催されました。親子36人が参加し、月や木星のスケッチに取り組みました。空気でゆらゆら揺らぎ次々と表情を変える天体を眺めながら5Bの鉛筆で描いていきます。スケッチは古くはガリレオガリレイが観測に用いた方法で、デジタル全盛の今でも太陽の黒点観測などで重宝されているそうです。皆さんも秋の澄んだ空気の中で天体観測を楽しみませんか。

よみがえった地域の宝 二日市荒川神社絵馬特別展

二日市の荒川神社が所蔵する市指定文化財「石山合戦図絵馬」と「賤ヶ岳合戦図絵馬」が、それぞれ約1年間の修復を終えたことを記念して、学びの杜ののいち カレードで特別展示されました。絵馬はともに、江戸後期の作品。修復前は絵の具や紙が剥がれ落ち、損傷が激しい状態でしたが、汚れの除去や下地の張り替えなどを経てよみがえりました。10月3日(土)には、修復を担当した専門家による説明会があり、集まった約30人が修復の工程や苦労話に耳を傾けました。



観察を通してたくさんの発見があったようです。



赤色が特徴的な本町3丁目(中町)の獅子頭。

まつりの迫力を間近で 野々市の郷土芸能展示～本町地区の秋まつり

にぎわいの里ののいち カミーノに、本町地区の秋まつりで使われる獅子頭(本町1・3・4丁目)や野菜みこし(本町2丁目)が勢ぞろいしました。

地域の伝統行事を多くの人に知ってもらうために市事業企画推進協議会が展示を企画し、4丁合わせ実行委員会の協力で実現しました。今年の秋まつりは新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止になりましたが、普段じっくり見ることのできない獅子やみこしを間近で見られる貴重な機会となりました。

みんなで過ごすステキなひととき♪ みんなの音楽会 金子三勇士ピアノコンサート

10月17日(土)、文化会館フォルテで金子三勇士ピアノコンサートが開催されました。金子氏は映画『蜜蜂と遠雷』の主人公の一人「マサル」のピアノ演奏を担当するなど、今注目のアーティスト。220人が来場し、誰もが一度は耳にしたことのある有名曲から技巧的なクラシック曲まで、多彩なピアノの調べを堪能しました。

また、コンサートに先立って、学校などに出向いて演奏を届けるアウトリーチ(出張コンサート)も実施。児童や園児らが生演奏を身近に感じる機会となりました。



雄弁な演奏と軽快なトークで魅了。あっという間の2時間でした。

まちの話題 Focus

皆さんの周りの楽しい話題やイベントなどの情報を教えてください。
市民協働課 ☎227-6056

カレードで出会う色とりどりの体験 お料理教室&かがく実験教室

学びの杜ののいち カレードでは、毎月いろいろな教室が開催されています。

9月18日(金)は、「簡単薬膳料理」がテーマのお料理教室を実施。肺機能促進効果のあるレンコンやアンチエイジング効果のある白きくらげなどをふんだんに使った3品を作りました。また、味付けや調理法だけでなく、日々の食事で健康を増進する「家庭薬膳」の考え方についても学びました。

9月27日(日)は「ロケットを飛ばそう」をテーマにかがく実験教室を開催。フィルムケースに水と発泡入浴剤を入れて飛ばすミニロケットと、細長いビニール袋に空気を入れて飛ばすバルーンロケットを製作しました。子どもたちは、条件を変えて実験しながら何度も飛ばし、飛距離を伸ばしていました。

今月はオープン3周年を記念した各種イベントも開催されます。この機会にぜひカレードへ。



遠くまで飛ばすように考えながらロケット製作



参加者みんなで協力して作ります



発射準備は慎重に



秋におすすめの食材が盛りたくさん



デキョフ!

住みよい地域社会を目指して 野々市生活学校の二人が受賞

野々市生活学校の進村五月さん(藤平田)と吉本恵美子さん(上林)があしたの日本を創る運動推進功労表彰の特別功労者表彰を受賞しました。この賞は、活動を45年以上続けたことを賞するもので、今年度の受賞は全国で7人、県内では初の受賞です。進村さんは、30代で野々市生活学校に加入。ごみの減量化など、身近な問題に取り組んできました。「生活学校の活動には生活の知恵がつまっています。チームワークでこれまでやってこれました。」と活動を振り返りました。



代表して市長を表敬訪問した千田会長(左)と進村さん(右)

食べればあなたも美容家 加賀野菜を使った発酵食料理

9月17日(木)、にぎわいの里ののいち カミーノで県のふるさと発見出前講座として、発酵食をふんだんに使った料理教室が開催され、15人が参加しました。講師を務めたのは発酵食エキスパート1級の渡瀬昭子氏。こうじ納豆や甘酒のコチジャン、さつま芋の塩こうじスープなど、メニューのすべてに発酵食が使用され、彩りも豊かな料理の数々が出来上がりました。「酵素の力でお肉が柔らかくおいしくなります」と話す渡瀬さん。発酵食は免疫力の向上や美容にも効果があるそうです。



発酵食でお肌も腸内もきれいにしましょう。