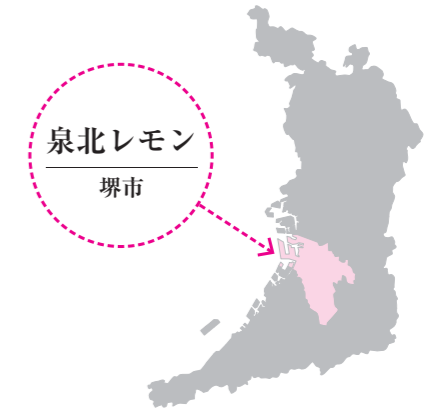


うちの近所 コレイチ

わが町 自慢紹介 71



泉北をレモンの街に 「泉北レモンの街ストーリー」

「まちの住みかを楽しもう」 プロジェクトを立ち上げ

10月28日、泉北ニュータウン・泉ヶ丘駅前の大蓮公園では、「まちの住みかを楽しもう」との楽しいイベントが行われました。

泉北ニュータウンは、公園や緑などが豊かで、周辺には旧集落・農村地域もあるという魅力一杯の地域です。しかし、高齢化・老朽化が進み、堺市が4年半前に「一緒に泉北ニュータウンの魅力を発掘し、楽し



「まちの住みかを楽しもう」イベントの様子

み、発信しよう」と住民に呼びかけ、住民主体のいくつものプロジェクトが立ち上がっています。

泉北の特産品に 登録商標も取得

その代表格が、「泉北レモンの街ストーリー」です。これは、泉北地域はレモンなどの柑橘類が育ちやすいことから、泉北地域を「レモンの街に♪」とはじまったのです。

まず、泉北ニュータウンの戸建てのお庭やマンションのベランダに、「レモンを植えませんか」と呼びかけ、すでに600人を超える人が参加し、植えています。小中学校で記念植樹したり、泉ヶ丘駅前の広場や泉北高島屋でも鉢植えしています。また、テレビや新聞・雑誌などでも紹介され、全国からも注目されています。



すでに「泉北レモン」の登録商標も取得し、「泉北の特産品に」と商品開発もはじまり、みんなの夢が膨らんでいます。

16th Anniversary がえいが



「サーミの血」

北欧スウェーデンを舞台にしたこの作品は、2017年10月に大阪で公開されました。題名の「血」は民族のこと。サーミ人は北欧のラップランド地方でトナカイを飼って生活する先住民族で、独自の言語や伝統、文化を持っています。この映画で描かれる1930年代には、劣等民族として蔑まれ人間以下の扱いを受けていました。

主人公はサーミ人の女性エレ・マリヤ。彼女は名前をスウェーデン人風のクリスティーナに変え、サーミ民族としてのアイデンティティを消して自由に生きる道を選びます。年老いたエレが、サーミ人として生きた妹の葬儀に出席するため、出奔後初めて故郷に戻ってきたところから物語が始まります。そして、彼女の少女時代（1930年代）が回想の

北欧スウェーデン、知られざる迫害の歴史

形で語られます。当時は同化政策がとられており、エレと妹が通う寄宿学校ではスウェーデン語が強制されていました。成績が良いエレは高校への進学を望みますが、「サーミ人の脳は高等教育に適していない」と教師に拒否され、何としてもこの生活から抜け出そうと決意したエレは、夏祭りでも偶然知り合った男子学生を頼ってひとり街に出ます…。

スウェーデン史の暗部を描いた作品ですが、美しい自然を舞台にした独特の民族衣装や生活、ヨイクの歌声は魅力的です。東京国際映画祭で審査委員特別賞と主演女優賞を受賞。監督のアマンダ・シェーネル自身がサーミ人の血を引いており、ヒロインを演じたスバルロクはサーミ人で映画初出演、今もトナカイを飼育する生活をしているとのこと。

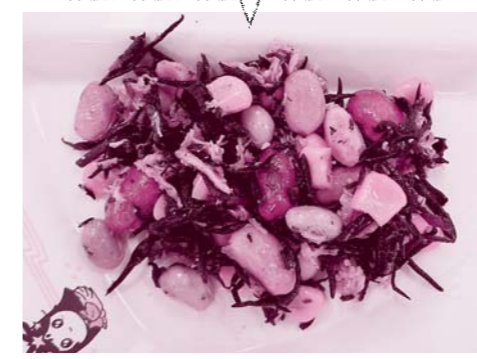
Culture Navi かるちがーナび

作りませんか



給食の人気メニュー
ひじきサラダ
交野市職労 国武 裕次さん
協力：現業評議会・給食部会

カルシウム・食物繊維・たんぱく質など
栄養満点



材料（4人分）

鶏ささみ肉20g、芽ひじき5g、ホールコーン28g、ミックスピーーンズ（いんげん豆・金時豆・大豆などの入った水煮やドライパック）20g、むきえだまめ20g、砂糖2.8g、濃口しょうゆ5.6g、みりん4.8g、菜種油4g、酢2g

作り方

- ①鶏ささみ肉はゆでて、ほぐし身にする。
- ②芽ひじきは水でもどしておく。
- ③濃口しょうゆ・砂糖・みりん・菜種油をいれて一煮立ちさせたところに、鶏のほぐし身・芽ひじき・ホールコーン・ミックスピーーンズ・むきえだまめを入れコトコトと数分煮込み、仕上げに酢をいれてできあがり。
- ④できたものを冷蔵庫に入れて冷やす。しっかりと味がしみた、モチモチとした食感のやみつきの冷たいサラダです。

心に響くひとこと

世界の共通の敵は
戦争それ自体である
幣原 喜重郎
(1872年～1951年)

門真市生まれ、1945年10月第44代内閣総理大臣に就任した幣原は「日本国憲法」の誕生に関わり、特に「戦争放棄」を謳った第9条の成立に大きな役割を果たしました。幣原はマッカーサー元帥に「戦争を世界中がしなくなるようになるためには、戦争を放棄するということ以外にない」と説き、「戦争放棄」を提案。また「世界から信用をなくしてしまった日本にとって、戦争を放棄するというようなことを、はっきりと世界に声明すること。それだけが日本を信用してもらえ唯一の誇りとなることではないでしょうか」と話したといひます。その勇気と決断は、日本と世界の平和を築く大きな力となっています。

今月の 記念日

ボジョレー・ヌーヴォー解禁日
11月15日
(第3木曜日)

ボジョレー・ヌーヴォーはフランス・ブルゴーニュ地方の南部の丘陵地帯、ボジョレー地方で収穫祭を祝うために作られる赤ワインのこと。その年にとれた葡萄で作られ、瓶詰めされ、11月の第3木曜日0時に解禁されます。フランスでは日曜日は運送業者やワインショップ、レストランが休業になるため、政府が1984年に解禁を「第3木曜日」としました。日本は時差の関係から、世界の先進国の中で最も早く解禁の時を迎えるということで、「初物」好きの日本人の間でブームになりましたが、2004年をピークに半分程度の輸入量となっています。