

いい本 読んで ますか？



この本は、もともとゲームだった物語を小説版にしたものです。だから、ドラゴンクエストをしたことがある人は、より深く物語に入り込み、自分があたかも主人公になったかのように読み、したことがない人は、文章だけで構成された物語と自分の頭の中で妄想を繰り広げながら読むという幅広い楽しみ方があるわけです。ただのファンタジーだと思いかもしれませんが、闘いの中に涙あり、恋ありの大人でも読みふける、いや、ドラゴンクエストの時代から考えて、大人こそハマる感動のストーリーです。



昭和
田辺哲哉くん

小説ドラゴンクエスト
高屋敷英夫著（スクウェア・エニックス）



集団就職で旅立つ私に祖母は、向こうへ行っても、身体に気をつけてうんとコミ・コンデやりよーと、涙でくしゃくしゃになりながらやさしく言うてくれたことを思い出す。私は、日々の暮らしにしみ込んだ父祖伝来の土佐言葉への愛着を大いに覚える。私たちの祖先は、何千年来この僻遠の地で交通の不便に堪えながら、土佐方言という貴重な文化財を残してくれた。しかし、この本は今やその祖先の遺産が激しい世の移り変わりの中に消え去ろうとしていることを危惧している。



大正
山脇國子さん

土佐弁さんぽ
竹村義一著（高知新聞社）

韓国研修生・李 貞流（イ・ジョンウォン）の

こ に ち は ジ ョ ン ウ オ ン で す

ゴールデン・ウィーク中の
（4/27～5/10まで）

図書館・美術館の
開館日

4月 ○＝休館日
日 月 火 水 木 金 土
27 (28) (29) 30 / / /

5月
/ / / / 1 2 3
4 5 6 7 8 9 10

はじめてのキムチ作り

韓国といえばやっぱり「キムチ」！
ということで、先月、韓国語教室の皆さんと一緒にキムチ作りにチャレンジしました。

実は私もキムチを作るのは初めてで、美味しくできるか少し自信がなかったのですが、ソウルのお母さんに電話をかけてアドバイスしてもらいました。

また、味付けの素となる「イワシエキス、アミの塩辛、唐辛子の粉」も実家から送ってもらいました(*^_^*)



当日、まずは白菜に挟む「ヤンニョム」（韓国語でキムチの素）作りからスタート。

*キムチづくりに興味がある方は、お気軽に私（企画課22-3124）までご連絡ください。



ちなみに、白菜は前日の夜から浅漬けしておいたものを使いしました。皆で手分けして、大根やねぎ、せりなどの野菜を切ったり、にんにく、生姜などの薬味をつぶした後、調味料と一緒に混ぜ合わせました。

ヤンニョムが出来たら、いよいよ漬け込みです。白菜の葉一枚一枚にヤンニョムを挟んでいき、最後に一番下の葉で全体をくるんだら出来上がり。教室生の皆さんも楽しそうに思い思いのキムチを作っていました。後は空気が入らないように注意して冷蔵庫で2週間以上ねかせれば完成です。

最近、日本でもキムチを食べる方が増えているようですが、キムチには乳酸菌をはじめ数多くの栄養分が含まれていて、整腸効果や美肌効果があると言われています。皆さん、韓国の味「キムチ」をどんどん食べて元気になってくださいね！