



## 順正学園「伊賀祭」11月3日(土)・4日(日)に開催!

いよいよ今年も伊賀祭の時期がやってきました。

今年も皆さんに楽しんでいただけるようさまざまな企画を用意しています。伊賀祭に来ていただいた皆さんが、ひとときでも心から楽しいと思っただけのよう盛り上げていきたいと考えていますので、お時間の許す限り、少しでも伊賀祭に足を運んでいただければと思います。地域の皆さんのお越しを心よりお待ちしております。



今年のメインテーマは、「共創～伊賀から広げる輪～」です。実行委員はもちろん市民の皆さんや学生、学園の教職員とも協力し合い、ともに伊賀祭を作り上げていこうという思いを込め、このテーマに決めました。このテーマをもとに、実行委員一同今まで以上に楽しい伊賀祭にしようと日々準備に頑張っています。

今年が目玉企画は、11月4日(日)に開催する「お笑い芸人によるトークライブ」です。

第一部(午後1時00分開演)⇒ **ダイノジ、野性爆弾、江西あきよし**

第二部(午後4時30分開演)⇒ **宮川大輔、ケンドーコバヤシ** が登場しますので、ご期待ください。

チケット販売情報や伊賀祭に関する最新情報 ⇒ 伊賀祭公式ホームページ (<http://igasai.web.fc2.com/>)

開催日	主な開催イベント	開催日	主な開催イベント
11月3日(土)	豪華景品を用意したビンゴゲーム	11月4日(日)	飛び入り大歓迎のカラオケ大会
	楽しい楽しい美男美女コンテスト		トークライブ(第1部) 出演:ダイノジ、野性爆弾、江西あきよし
	最新ファッション?伊賀コレ		トークライブ(第2部) 出演:宮川大輔、ケンドーコバヤシ

■問い合わせ 伊賀祭実行委員会 (☎1853)

## 成羽病院通信

### ポリオワクチンが変わりました～乳幼児が対象です～

成羽病院小児科医長 生田真司

#### Q. どのようにかわりましたか?

A. 9月から『生ワクチン』から『不活化ワクチン』にかわりました。このことにより、①ワクチン接種によりポリオが発症することがなくなりました ②口から飲むワクチンから注射でするワクチンにかわりました ③2回接種が4回接種にかわりました ④集団接種が個別に医療機関で接種できるようになりました

#### Q. ポリオってどんな病気?

A. ポリオウイルスによる感染症で、一般的には小児まひとも呼ばれます。

感染するとまれに四肢のまひが一生残ったり、重症の場合は死亡することもあります。有効な治療法はなくワクチンで予防するしかありません。

#### Q. 接種方法は?

A. 生後3ヶ月から7才6ヶ月が対象。複数のワクチンを同時に接種することもでき、無料で接種できます。

#### 基本スケジュール



11月からポリオと3種混合が一緒になった4種混合ワクチンが始まります。詳しくは医療機関にお尋ねください。

■問い合わせ 成羽病院事務局 (☎3111)

## 高粱の文化收藏品

今月号は、成羽美術館で開催されている「色絵磁器の華々ベンガラの魅力」から、「色絵顔料として「ベンガラ」を使用した「色絵瓢箪鯉童子置物」を紹介いたします。

■問い合わせ 成羽美術館 (☎4455)



《色絵瓢箪鯉童子置物(柿右衛門様式)》  
1670～1700年代  
佐賀県立九州陶磁文化館蔵

現在、成羽美術館の「色絵磁器の華々ベンガラの魅力」をたずねて」に展示されている表記作品は、江戸時代を代表する柿右衛門様式の赤絵の逸品です。柿右衛門様式の赤絵作品は、江戸時代九州の伊万里からヨーロッパ各地に輸出され大変な人気を博しました。ドイツのマイセン窯やオランダのデルフト窯にも多大な影響を与えて類似の作品を生み出しました。柿右衛門様式の特徴は、その独特の白地に赤や緑・青色が美しく映えていることです。江戸期寛永年間(17世紀半ば)に、初代柿右衛門が庭の柿の赤色に感激して赤絵

を完成したという逸話は小学校の教科書に掲載されて良く知られています。写真の「色絵瓢箪鯉童子置物」においても地色の白に赤・緑・青の色がバランスよく配され黒も効果的に使われています。何よりも鯉を瓢箪で捕えようとする姿の面白さが目を引きます。このモチーフは、室町時代に將軍足利義持が「瓢箪で鯉を捕えるには如何」という禅の公案のような題目をだして如拙に描かした我国初期水墨画の名品「瓢鮎図」(国宝)をヒントに作られたものと思われまます。童子の真剣な愛らしさやまなざしと押さえつけられている鯉のユーモラスな表情がとても対照的で面白い作品です。高さ26センチの小品ですが、江戸の家庭に飾られて人々の生活を潤したことでしょう。このほか展覧会では江戸期から現代までの有田焼赤絵の優品80余点をご覧いただけます。ベンガラによる赤絵の魅力をたっぷりご鑑賞下さい。

## 大根のナムル

大根にはビタミンCや食物繊維が多く含まれています。またジアスターゼと呼ばれる消化酵素が含まれ、食べ物の消化を助けたり、胸やけや胃もたれの症状を抑えたりします。辛味成分は加熱すると甘味に変わります。

ハウレンソウにはカロテンが含まれ、油と一緒に取ることで吸収がよくなります。

今月のレシピ提供は 市栄養改善協議会連合会備中支部 川上 克子さん

1人分の栄養価 エネルギー 68kcal、たんぱく質 4.1g、脂質 2.9g



#### <材料> (4人分)

- ダイコン ..... 160g
- ハウレンソウ ..... 120g
- ニンジン ..... 40g
- モヤシ ..... 80g
- ニンニク(すりおろし) ..... 小さじ1
- 塩 ..... 2g
- いりごま(白) ..... 8g
- 砂糖 ..... 小さじ2
- 酢 ..... 大さじ1
- ごま油 ..... 小さじ1と1/2
- ちりめんじゃこ ..... 20g
- 粉唐辛子 ..... 少々

#### <作り方>

- ①ダイコンは皮をむいて、太めの千切りにする。ニンジンは皮をむいて千切りにする。ハウレンソウは4cmの長さにする。
- ②鍋で塩を加えた熱湯を沸かし、ニンジン、大根、モヤシ、ハウレンソウの順にゆで、水気を切って、ボウルに入れておく。
- ③野菜にちりめんじゃこを加える。
- ④③のボウルにすりおろしたニンニク・塩・いりごま・砂糖・粉唐辛子を入れて混ぜる。さらに酢・ごま油を加えて混ぜ、器に盛る。

※このレシピは、行政チャンネル、市ホームページでも紹介します。