

## 戦後の子どもたちの生活のぞいてみて

阿久比風土記の会が編集する冊子『戦後の子どもたち』が発行されました。阿久比風土記の会は町内の各地に残る伝統行事や風習、習慣について調査し、冊子にまとめている団体です。9冊目となる『戦後の子どもたち』では、戦後間もない時期を過ごした町民の皆さんにインタビューした内容がまとめられ、子どもたちがどのように生活していたのか、何を食べ、どうやって遊んでいたのかつづさに語られています。会員の大村峯子さんと神谷温三郎さんは「子どもたちに読んでもらい、昔の生活を知ってほしい」と笑顔で話しました。

『戦後の子どもたち』は町立図書館で閲覧することができます。希望する方は受け付けにお声掛けください。



■問い合わせ先 町立図書館 ☎(48)6231

## ～ 歴史講座受講者募集 ～

■日時 平成31年1月24日(木)、31日(木)、2月8日(金)、14日(木) 時間はいずれも午後2時～午後3時30分(全4回)

■場所 中央公民館本館301号室

■内容 「建築・土木からみた近世近代の知多・三河」をメインテーマに4人の講師がそれぞれ講演

■講師 曲田浩和(日本福祉大学教授) はじめ4人

■対象 一般

■定員 80人(応募者多数の場合は抽選)

■受講料 800円(4回分)

■申込期限 平成31年1月10日(木)

■申し込み方法 電話、電子メールまたは社会教育課窓口で申し込みください。

(電話、窓口の受付時間は平日の午前8時30分から午後5時15分まで。電子メールの場合は、件名に「歴史講座」と入れてください)

■申し込み・問い合わせ先

社会教育課社会教育係 ☎(48)1111(内1229)

電子メール shakyo@town.agui.lg.jp

### シリーズ食育47

### ～阿久比町食生活改善推進員 連絡協議会のレシピ～

イチゴは、ビタミンCが豊富に含まれ、風邪の予防や美肌に効果があると言われています。

今回は阿久比町食生活改善推進員連絡協議会のレシピ「真っ赤なイチゴ入りの大福」を紹介します。皮を大きめに伸ばすと、こしあんとイチゴを包みやすくなります。皮の厚さを変えると食感が変わるので、自分好みの大福を作ることができます。

作りたての皮は柔らかくてとてもおいしいです。皆さんもイチゴを使って、自分好みの大福を作ってください。



材料(4個分)

・ 白玉粉	50グラム	・ イチゴ	4粒
・ 砂糖	15グラム	・ こしあん	60グラム
・ 水	80cc	・ 片栗粉	適量

### 「真っ赤なイチゴ入りの大福」レシピ

- ① イチゴを洗ってへたを取り、こしあんでイチゴを包む。
- ② 耐熱容器に白玉粉と砂糖を入れて混ぜる。
- ③ ②に水を5回に分けて加え、その都度粒がなくなるまでよく混ぜる。
- ④ ③にラップをして、500ワットに設定した電子レンジで、3回(1分、1分、30秒)に分けて加熱し、その都度よく練る。
- ⑤ ④を片栗粉の入ったバットに入れて4等分し、片栗粉をまぶしながら、まな板の上で薄く伸ばし、①を包む。

■問い合わせ先

産業観光課農政係 ☎(48)1111(内1223)