

☆9月のプログラム☆

～9月は、こんな取り組みを行いました♪～



♪ 夕焼け小焼
けの



～名古屋・金魚の雅～

「金魚は、アートである・・・」
(総合プロデューサー木村英智氏)

八月に観測史上初の激しい猛暑に打ちのめされたと思っただけ、今度はこれまた近年経験したことのないような、猛烈な台風に襲われました。そうかと思つたら、続いて北海道の大地震です。日本列島は大自然の猛威にさらされ続けています。

九月四日の台風直撃の日にはあかもんも休所となりました。凄まじい暴風に生きた心地がしませんでした。台風一過の後には、皆さん再び元気な姿を見せて下さり安心しました。

「台風二十一号襲来」
八月に観測史上初の激しい猛暑に打ちのめされたと思っただけ、今度はこれまた近年経験したことのないような、猛烈な台風に襲われました。そうかと思つたら、続いて北海道の大地震です。日本列島は大自然の猛威にさらされ続けています。

「台風二十一号襲来」

● アートアクアリウム展
(松坂屋美術館) ●

「最新の演出技術が融合した、水族アートの展覧会」と銘打たれたアートアクアリウム展に九月一日に行つて参りました。

見学に参加された利用者さんの声を聞きますと、水槽が次々と様々な色のライトに照らされ、とてもカラフルできれいだった、またとても神秘的だった、ということでした。

あかもん タイムズ

発行所：あかもん
名古屋市中区大須 4-10-85
山村ビル 1 階
TEL：052-253-5845
FAX：052-253-5856

● プラネタリウム
(名古屋市科学館) ●

あかもん二回目のプラネタリウムを企画しておりましたが、今回は参加希望者がおられず中止となりました(残念!)しかし、プラネタリウムは今後も定期的に行う予定です



● (食事作り(炊き込みご飯 & 白身魚のムニエル)) ●

九月の食事作りは、季節の食材を使った炊き込みご飯(シメジをメインに)と白身魚(サワラ)のムニエルを作りました。大変具が多かったのですが、見事成功!☆



↑ 右側がサワラのムニエル
左側が炊き込みご飯です

☆10月のプログラム予定☆

～10月のプログラムのお知らせです♡～

< 10月4日(木) > 外出①
ボストン美術館
☆長い歴史あるボストン美術館が閉館となる前に、一度足を運んでみませんか?お申し込みは 10月2日

< 10月16日(火) >
防災訓練(火災訓練)
☆年に2回、防災訓練を行なっています。日頃の訓練が大切ですね。

< 10月19日(金) > 外出②
尾張名古屋の職人展(オアシス21)
☆職人さんたちの伝統的な「職人技」の実演がステージで見られます。

< 10月31日(水) >
ハロウィンパーティー
☆今年も季節の行事としてハロウィンパーティーを行います。是非ご参加下さい!29日までにお申し込みを!

インフォメーション

10月13日(土)
第2土曜日の開所日には大須商店街で「大道芸町人祭り」が終日行われます。ご一緒に、大道芸の業の数々を楽しみましょう!

●今年も暑い夏でした●

～8月の猛暑を乗り越えて～

地球温暖化のせい、年々暑さが厳しくなっているようです。今年の夏は、名古屋の街も、遂に観測史上初の四十度台を記録しました！（八月三日。四十・三度）

皆さん、熱中症には十分気をつけて過ごされておられたでしょうか。熱中症レベル「危険」（外出は避け涼しい室内へ。運動は原則中止）という日が連日続いたせいか、あかもんに来られる利用者さんの人数も、いつもより少な目でした。

しかし、そんな猛暑の中、八月四日と五日には大須夏祭りが行われました（コスプレのお好きな「コスプレイヤー」たちが集結し、世界コスプレサミットのパレードに参加されました）。

あかもんでは、四日の開所日に商店街を散策し、コスプレイヤーの姿をチラホラ見ることができました。猛暑にも負けぬ流石のタフネスぶり！



名古屋で観測史上初の四十度台



☆8月のプログラム☆

～8月は、こんな取り組みを行いました♪～

● **大好きなカフェに行こう！**

夏になると、涼を求めて人々はいろいろな所へ出かけ、のんびり過ごしたいと考えるものです。そんな中で、身近にある喫茶店は我々庶民の味方と言えるでしょう。リクエストにより、八月は大須の「コンパル」に出かけました。

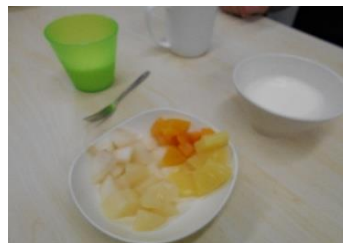
「コンパル」のアイスコーヒーは独特で、まず自分で砂糖たっぷりの濃いホットコーヒーを作り、氷のかち割りの入ったカップに注いでアイスコーヒーにします。久しぶりで、大変美味でした（満足）。



● **おやつ作り（牛乳寒天&杏仁豆腐）**

暑い日が続くと、人は自然と冷たいものを口にしたくなるものです。夏に合う冷たいデザートが喜ばれる季節ですね。

今回は牛乳寒天と杏仁豆腐の「素」を利用者さんが寄贈して下さり、どちらも牛乳を材料に使うだけで簡単に作れるものでした・・・後は冷蔵庫で冷やすだけで出来上がり！ 皆さんそれぞれバナナ、パイナップル、ミカンなど清涼感あふれる果物で美しく飾り立てて、美味しく召し上がっていました。



● **夏の暑さが災い？**

今年の八月は、いつもの月より利用者さんが少なく、外出企画も幾つか中止になってしまいました（残念）。涼しい秋になったら、外出も楽しくなりますね。



和風冷製パスタ



カボチャのひんやりサラダも作りました

● **食事作り（和風冷製パスタ & カボチャのサラダ）**

さて、おやつに続き、食事もひんやりとしたものが好まれました。

うどんなら「ころうどん」、蕎麦なら「ざる蕎麦」、そしてスパゲッティなら「冷製パスタ」といった具合に、料理には「温」と「冷」があるものです。

オリーブオイルとトマトをふんだんに使いましたが、イタリアンではなく、だし醤油を使った和風味でした。私たち日本人好みですね。

