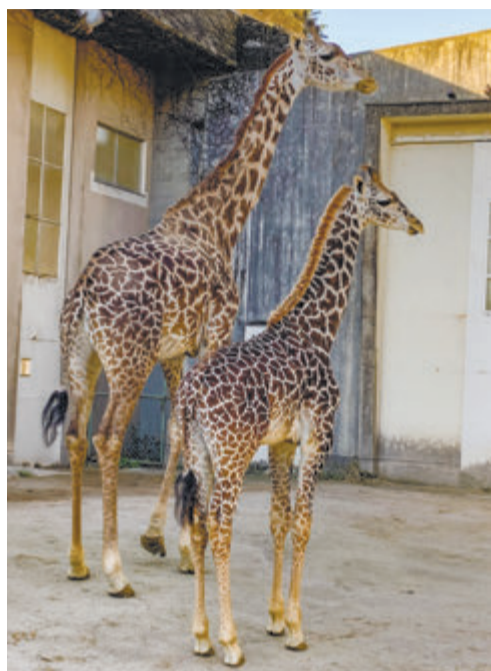


動物ふぁいる No.50
生き物ずかん

【平川動物公園 ☎261-2326 FAX261-2328】

平川動物公園
マサイキリン



野生のキリンはアフリカ大陸に生息し、陸上で最も背の高い動物です。特徴的な長い首をしなやかに動かして、高いところの葉を食べたり、地面の水を飲んだりするほか、雄同士が首をぶつけあって闘う「ネッキング」をすることもあります。

平川動物公園には、キリンの仲間の中でも特に大きい体つきと、ギザギザの星のような模様が特徴のマサイキリンの親子

が4頭暮らしています。

昨年4月に生まれた雄のアヤトは、もうすぐ1歳になります。母親アヤメの愛情をたっぷり受けながらすくすくと成長する姿を見に、ぜひ平川動物公園にお越しください。

学芸員オススメ! No.64

アンリ・マティス

市立美術館の逸品 版画集『ジャズ』より「サーカス」

【市立美術館 ☎224-3400 FAX224-3409】

デザインの仕事から生まれた自由な表現

『ジャズ』はマティスによる切り紙絵をもとに、1947年に出版された版画集です。サーカスなどをテーマにした20点の原画は、不透明水彩で彩色した紙をはさみでさまざまな形に切り抜いて組み合わせたもので、音楽のジャズのように即興的な表現が用いられています。



マティスが切り紙絵に取り組んだのは、1919年にバレエ・リュスの衣装デザインを手掛けた際に試みた造形作業がきっかけです。バレエ・リュスは舞台美術に前衛芸術家を積極的に起用して人気を博したバレエ団で、1917年にはピカソも関わっています。

本作にはフランス語でサーカスを意味するシルク(CIRQUE)の文字や、曲芸をする人物などが散りばめられていて、はさみの動きそのものが形となり、命を吹き込まれたかのように躍動しています。サーカスをにぎわす歓声や音楽も聞こえてくる気がしませんか? ※5月6日(振休)まで小企画展「動き出す色とかたち—マティスとマリーニの版画から」で展示しています

市政広報 テレビ・ラジオガイド

【広報課 ☎216-1133 FAX216-1134】

MBC 市民のひろば

4月26日(日)
10時45分~11時

KTS かご☆スタ

第1~3日曜日
14時55分~15時

KKB かごしま元気BOX

第1~3金曜日
18時55分~19時

KYT ホット!!かごしまプラス

第2~4土曜日
11時55分~12時

鹿児島シティエフエム

■かごしまドリーム

4月25日(土)17時30分~18時
キッズステーションに東昌小学校の児童が出演します



名山小学校の皆さん(3月28日放送分)

■フレッシュライフかごしま

毎週月曜日7時55分~8時

■ピックアップ市民のひろば

毎週水曜日11時50分ごろ

MBCラジオ

■市政スポット

毎週日曜日16時55分~17時

エフエム鹿児島

■鹿児島市からのお知らせ

毎週月曜日10時15分ごろ

編集サポーターがゆく 鹿児島ユナイテッドカフェ

【鹿児島ユナイテッドカフェ ☎222-9610】

今回取材したのは、鹿児島ユナイテッドFCのオフィシャルカフェ、その名も「鹿児島ユナイテッドカフェ」。海外の試合の映像が流れていたり、さまざまなジャンルの本が置かれていたり、いろんな情報が溢れている場所です。チケットやグッズの販売はもちろんな、名物のたこ焼きやハンドドリップのコーヒー、サイズの大きいコーラなども販売されています。老若男女が集まるカフェの話題はサッカーだけではなく、子ども向けのサッカー指導者ライセンスを持つ店主、田仲さんと子育て

オフィシャル
カフェに
遊びに行こう



編集サポーター 園田 隆平

の話をする人もいて、地域のコミュニケーションの場としても機能しています。試合のときに県外から訪れるサッカーファンと話すのと、旅をしたかのような気分になれるのもこのカフェのおもしろいところ。取材中にもたくさんの方が遊びに来ていて、コーヒーを飲んだり、チームのタオルマフラーを買い求めたりと、それぞれ楽しんでいました。大阪出身の田仲さんの関西弁も楽しく、私も元気をもらいました。外に遊びに出るのが難しい状況ですが、明るく元気な毎日過ごし、シーズンを待たないです!



パイナップルつばさの食育クッキング

~誰でも作れる簡単レシピを毎月紹介~

お茶で煮てあっさり、爽やかに
新キャベツと豚肉のミルフィーユ

【保健政策課 ☎803-6861 FAX803-7026】



お茶で煮ると、お肉が固くなりやすいです!

鹿児島住みます芸人
パイナップルつばさ さん

■材料(2人分)

- キャベツ.....1/4玉
- 豚肉(スライス).....150g
- 緑茶.....500ml
- コンソメ.....小さじ2
- 顆粒和風だし... 小さじ1/2
- ※顆粒和風だしを入れると、和風の味付けになります



■作り方

- 1 キャベツを芯がついたまま洗う
- 2 キャベツの葉の間に豚肉を挟んでいく
- 3 鍋にお茶を入れ、沸騰したらコンソメと顆粒和風だしを入れる
- 4 ③に②を入れてふたをし、噴きこぼれに注意しながら15分煮る

(1人分の栄養成分: エネルギー247kcal、食塩相当量1.6g)



調理の様子を広報課フェイスブックやInstagram「かごしまファン」で公開中!