

動物ふぁいる No.52
生き物ずかん

【平川動物公園 ☎261-2326 FAX261-2328】

平川動物公園
オオトラツグミ

オオトラツグミは奄美大島の固有種で国の天然記念物です。絶滅の恐れがあるため、毎年、地元ではボランティアによる生息数調査が行われています。

生態は不明な部分も多いですが、天然の照葉樹林に住み、虫やミミズなどを食べているといわれています。見た目はトラツグミに似ていますが、雄の鳴き声はまったく違って、3月ごろの繁殖期になると高く澄んだ声で「キュロローン」とさえずります。

「どうぶつ学習館」には、野生復帰できなくなった個体を保護を目的に飼育・展示しています。現在は状態が安定しているので、奄美大島にしか住んでいない貴重なオオトラツグミを見に来てみませんか。

学芸員オススメ! No.66
市立美術館の逸品

【市立美術館 ☎224-3400 FAX224-3409】

にいろちゅうのすけ せいおうほ
新納忠之介 『西王母』

「古美術の守り神」の卓越した技術

彫刻家新納忠之介は1868(明治元)年、新照院町に生まれました。東京美術学校彫刻科に進んで優等で卒業し、その後は校長の岡倉天心の勧めもあり、修復の分野を手掛けることとなります。京都や奈良を中心に二千体以上の神仏像などを修復し、「古美術の守り神」とたたえられるなど、多くの功績を残しました。

本作は、修復家としても名高い新納の木造彫刻で、中国の女神である西王母がモチーフとなっています。右手に仙桃と呼ばれる不老不死の果実を持っており、長寿や子孫繁栄のご利益を期待されたものと思われま。

当館の新たな収蔵品となった本作は、極めて流麗な動きが見られ、色彩も鮮明なまま残されています。80年近くを経たとは思えないくらい、所蔵家に大切にされてきたことが分かる作品です。



市政広報 テレビ・ラジオガイド

【広報課 ☎216-1133 FAX216-1134】

新型コロナウイルス感染症対策に関する支援などを紹介します

MBC 市民のひろば

6月28日(日)
10時45分～11時

KKB かごしま元気BOX

第1～3金曜日
18時55分～19時

KTS かご☆スタ

第1～3日曜日
14時55分～15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
6月27日(土)17時30分～18時
本市の情報を元気にお届けします

MBCラジオ

■市政スポット
毎週日曜日16時55分～17時

■フレッシュライフかごしま

毎週月曜日7時55分～8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

■ピックアップ市民のひろば

毎週水曜日11時50分ごろ

編集サポーターがゆく

学生機能別分団

【消防局警防課 ☎222-0960 FAX227-3119】

防災スキルを学べる「学生の消防団」

これから大雨や台風など、風水害の多くなる季節。学生自身の力で地域を守るべく活動する「学生機能別分団」取材しました。

編集サポーター
岡元

「学生機能別分団」は、地域防災の担い手の育成を目的に発足し今月で1年。現在100名近くの団員が所属しているそうです。月に1、2回活動し、「HUG(避難所運営ゲーム)」を通して大規模災害時の避難所運営の補助活動を学んだり、イベントでの救護活動などに従事したりしています。この他にも救急救命講習など、いざというときに役立つスキルを学ぶため、自然災害が多い鹿児島の学生にぜひ入団してほしいと感じました。取材した桑原消防士長も、「防災スキルを楽しく学びながら、地域防災の担い手になってほしい」とのことでした。

学生消防団員は「特別職の地方公務員」にあたり、その責任に応じ、活動した際には費用弁償や団員報酬が出るのに加え、市から就職活動を支援するための認証証明書が交付されます。入団はいつでも募集していますので、興味を持たれた人はホームページをご覧ください！



ホームページ



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～

甘い酢飯とカレーが
良く合います鹿児島住みます芸人
パイナップルつばささん

■作り方

- ① 玉ネギと、種を取ったピーマンをみじん切りにする
- ② フライパンに油を熱し、中火で玉ネギを炒め、ピーマン、牛豚合びき肉を加えて炒める
- ③ ②にすし酢(大さじ1)を加えて酸味をとばし、水、カレールーを加えて炒める
- ④ ③にラー油、七味唐辛子を加えて辛さを調節する
- ⑤ 温かいご飯にすし酢(30cc)を加え、切るように混ぜたあとに冷ます
- ⑥ お皿に④⑤を盛り付け、お好みでパセリを散らす

(1人分の栄養成分: エネルギー468kcal、食塩相当量2.6g)

カレーは辛口が
おすすめです

■材料(2人分)

玉ネギ…………… 1/2個
ピーマン…………… 2個
牛豚合びき肉…………… 150g
すし酢…………… 大さじ1
水…………… 150cc
カレールー…………… 1/8ブロック(約20g)

ラー油…………… 小さじ1
七味唐辛子…………… 適量
油…………… 小さじ1
パセリ…………… お好み
<酢飯>
〔ご飯…………… 1合(150g)
すし酢…………… 30cc

食欲がない。そんなあなたにぴったり!
酢パイシー キーマカレー

【保健政策課 ☎803-6861 FAX803-7026】

調理の様子を広報
課フェイスブック
やInstagram
「カゴシマファン」
で公開中!