



12月(師走)



早いもので、一年の終わりの月となりました。

12月の和風月名は「師走(しわす)」です。しわすという言葉自体は奈良時代からあり、師走という漢字を書くようになったのは、江戸時代からとされています。師走の語源は諸説ありますが、有名なのは師匠の僧がお経をあげるために、東西を馳せる月と解釈する「師馳す(しはす)」があります。この説は、平安末期「色葉字類抄」に、「しはす」の注として説明されています。現代の「師走」と漢字の意味も近く、有力に思えます。

「第2回シーハットおおむら 市民ピアノハレ」

～ここに来て、聴いてほしい。～

日時:2023年12月9日(土)

13:00開演 (12:30開場)

入場料無料 (全席自由、0才から入場可)

会場:さくらホール

出演:29組



風間杜夫ひとり芝居「カラオケマン、最後のロマンス」

日時:12月12日(火) 19:00開演 (18:30開場)

《全席指定》一般⇒大人5,000円 小中高生1,000円

(会員⇒大人4,500円 小中高生 900円)

会場:さくらホール

*当日各500円増 *未就学児入場不可



長崎OMURA室内合奏団 ～第36回大村定期演奏会～

日時:12月16日(土) 14:00開演 (13:00開場)

会場:さくらホール

出演:迫 昭嘉(ピアノ) 松原勝也(コンサートマスター) 長崎 OMURA 室内合奏団

《全席指定》前売 一般⇒大人3,500円 学生1,000円 会員⇒大人3,100円 学生900円

*当日各500円増 *未就学児入場不可



各行事内容は発行時現在のものです。今後の状況によっては変更になる場合があります。ご不明な場合は事前に直接主催者にお問合せください。

※上記内容問合せ先:シーハットおおむら ☎0957-20-7207

ふるさとコーナー

ー日本近代医学の祖ー 長与 専齋 (ながよ せんさい)



大村藩の医者、長与中庵の家に生まれます。専齋が4歳の時に父が亡くなり、祖父の俊達に育てられます。俊達は、天然痘の予防など大村藩医として大活躍した医者であり、専齋のその後の活躍は、この祖父の影響が大きかったと思われます。

専齋は、五教館で学んだ後、大坂にあった緒方洪庵の適塾に通い、蘭学を学びます。6年後、長崎に行き、オランダ商館医ポンペの教えていた医学伝習所に入り、医学の勉強を始めます。

明治となり長崎医学校ができると、専齋は学頭として、我が国最初の医学校の設立に大変力を注ぎました。

明治4年には、伊藤博文の推薦で、アメリカやヨーロッパの医療制度の視察に行き、帰国後、医療局長に就任します。この時作った「医制」は医者の免許制度や医学教育など現在にも通じるもので、近代医療制度は、専齋の力によるところが大きかったと言えます。

明治8年、衛生局初代局長に就任、今では普通に使われるこの「衛生」という言葉は、この時専齋が考えたものです。衛生局では、天然痘などの伝染病予防を進めていきます。明治10年、日本にコレラが上陸・流行するようになってからは、菌が広がらないよう、上下水道の整備を進めていきます。

専齋は、明治35年(1902年)に、65歳で亡くなります。専齋が大村で過ごした屋敷の一部は「宜雨宜晴亭」と呼ばれ、国立長崎医療センター内に移設され、残っています。

(上記内容:大村観光ナビHPから抜粋)

今月は、大掃除やお正月の準備など慌ただしい日々が続きます。計画的に準備を進めていくと、余裕をもって新年が迎えられそうです。



簡単おせちレシピ（下記内容クラシルHPから）

※三段のおせちの詰め方

おせち料理は、「めでたさ、福を重ねる」という願いをこめて重箱に詰める、習慣があります。基本的に、重箱の一段目には前菜、二段目にはメインの料理や酢の物、そして三段目に煮物を詰めます。彩りが足りない場合は、小物や葉であしらうと鮮やかになります。



【オーブンで簡単 松風焼き】

材料（4人前 20×7×5.5cmのパウンド型）

- ・鶏ひき肉……200g
- ・卵Mサイズ……1個
- (A)赤みそ……大さじ1.5
- (A)みりん……小さじ2
- ・白いりごま……大さじ3
- ・長ネギ……10cm
- ・パン粉……20g
- (A)砂糖……大さじ1.5
- (A)料理酒……小さじ2

準備: パウンド型にクッキングシートを敷いておきます。
オーブンは180℃に予熱しておきます。

作り方

- 1 長ねぎはみじん切りにします。
- 2 ボウルに鶏ひき肉、卵、パン粉(A)を入れて、粘り気が出るまで混ぜ合わせます。
- 3 パウンド型に2を入れてならし、白いりごまをまんべんなくのせ、180℃のオーブンで20分程焼きます。
- 4 中までしっかりと火が通ったら、食べやすい大きさに切り、竹串を刺して完成です。



【オーブンで簡単 伊達巻き】

材料（1本 34cm×24cmのオーブンの天板1台分）

- ・卵Mサイズ……8個
- (A)砂糖……60g
- (A)しょうゆ……小さじ2
- ・はんぺん……120g
- (A)みりん……大さじ2
- (A)塩……小さじ1/2

準備: オーブンを200℃に予熱しておきます。

オーブンの天板にクッキングシートを敷いておきます。

作り方

- 1 はんぺんは、2cm角に切ります。
- 2 フードプロセッサーに卵を割り入れ、1、(A)を入れなめらかになるまで攪拌します。
- 3 クッキングシートを敷いたオーブンの天板に2を流し入れ、200℃のオーブンで20分程、中まで火が通り焼き色がつくまで焼きます。
- 4 温かい内に巻きすの上に置きクッキングシートをはがし、2cm間隔で浅く切り込みを入れてから巻きます。両端を輪ゴムで留め、縦置きにして30分程、粗熱がとれ形が整うまでおきます。
- 5 巻きすから外し、一口大に切って完成です。



【12月の子ども科学館講座】 フラットおおむら5F



○ 2日(土) 10:00～ ⇒おりがみ教室	○16日(土) 10:00～ ⇒竹細工教室
○ 3日(日) 10:00～ ⇒ペーパークラフト教室	○17日(日) 10:00～ ⇒バルーンアート教室
○ 9日(土) 10:00～ ⇒ミニ実験教室 ※4年生以下保護者同伴	○23日(土) 14:00～ ⇒科学工作教室 (30人まで)
○10日(日) 10:00～ ⇒科学講座	○24日(日) 10:00～ ⇒子ども映画会

*各教室に団体で参加される場合は、事前にご連絡ください。 問合せ: 社会教育課 ☎53-4111(内線84-154)

12月の補導巡視活動(大村地区)

☆巡回活動ありがとうございます☆

地区名	集合場所	日程	時刻
大村	市民交流プラザ	12月14日(木)	18:30
	イオン大村店	12月21日(木)	
三城	市民交流プラザ	12月 9日(土)・23日(土)	19:00
旭が丘・東大村	コレモ前	12月 7日(木)・21日(木)	18:30



発行: 社会教育課
☎53-4111
(内線84-155)