



## 長月(ながつき)

9月というと秋を連想させますが、近年はまだまだ暑い日が続きます。残暑というより、夏真っ盛りといった感じさえします。しかし、昔から「秋の夜長」という言葉があるように、秋になると少しずつ日中よりも夜の時間が長くなります。その「夜長月」から「長月」になったといわれています。

### 9月1日「防災の日」

日本は、地形や地質などから、地震や台風、津波、豪雨などの災害が発生しやすい国で、これまでも様々な災害に見舞われてきました。そのような災害による被害を少なくするために、「防災の日」が設けられました。万が一の場合の備えについて、考える日にしたいものです。

### 【子ども科学館教室】フラットおおむら



○ 3日(土) 10:00~ ⇒折り紙教室

○ 4日(日) 10:00~ ⇒木工教室

○10日(土) 10:00~ ⇒星空教室

○11日(日) 10:00~ ⇒科学講座

○17日(土) 10:00~ ⇒竹細工教室

○18日(日) 10:00~ ⇒バルーンアート教室

○24日(土) 14:00~ ⇒科学工作教室

○25日(日) 10:00~ ⇒子ども映画会

問合せ:社会教育課 ☎53-4111 (内線84-154)

## \*\*\*今月の歳時記\*\*\*

### 9月8日「白露」

二十四節気のひとつです。草木や木に朝露がつくのは、湿気を含んだ空気が冷気にふれて水滴となるからです。朝晩の気温が低くなっている証拠で、夏から秋への変わり目です。おりた露は光り、白い粒のように見えます。「露がおりると晴れ」という言葉があり、朝露は1日の天気を伝えてくれます。



### 9月23日「秋分の日」

二十四節気のひとつです。春分と同様、昼と夜の長さが等しいとされています。秋分の日3日前から7日間が秋の彼岸です。「暑さ寒さも彼岸まで」という言葉があるように、このころから暑さがやわらいできます。



### 9月19日「敬老の日」

敬老の日は、「多年にわたり社会につくしてきた老人を敬愛し、長寿を祝う」ことを趣旨として国民の祝日に制定されています。



#### 長寿祝い【贈り物に良いとされる色】

61歳(満60歳) 還暦【赤色】

⇒干支が一回りして生まれ年の干支に戻るので、「暦が還る」から還暦

70歳 古希【紫色】⇒古来より70歳まで生きる人は希(まれ)だから

77歳 喜寿【紫色】⇒「喜」の草書体が七十七と読めるから

80歳 傘寿【黄色や金色】⇒「傘」の字を略すと八十と読めるから

88歳 米寿【黄色や金色】⇒「米」を分解すると八十八と読めるから

縁起がいい八が二つも重なるので、とてもおめでたいとされる

90歳 卒寿【白色や紫色】⇒「卒」の略字「卒」が九十とよめるから

99歳 白寿【白色】⇒「百」から一を引くと「白」になるから

100歳 百寿【白色や桃色】⇒百歳のお祝いという意味

紀(一世紀)寿ともいう

### 9月の補導巡視活動

### ☆愛の声かけ・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
西大村	西大村小学校	9月 8日(木)・22日(木)	19:30
中央	中央小学校	9月 9日(金)・22日(木)	19:30
放虎原	放虎原小学校	9月13日(火)・27日(火)	19:00
三城	市民交流プラザ	9月 3日(土)・17日(土)	19:00



発行:社会教育課  
電話:53-4111  
内線:84-155

# いろんな秋を楽しんでみませんか！

## ♪音楽の秋♪

下記行事内容⇒会場：さくらホール

### 「第1回シーハットおおむら 市民ピアノハラー」

～スタインウェイ弾きませんか～

「練習するきっかけにしたい」

「コンクールに向けて人前で演奏した」等々

事前応募者による演奏会です。(応募は締め切られています)

9月10日(土)

13:00開演 12:30開場

(17:00終演予定)※入退場自由

入場料:無料

このコンサートは  
どなたでもご来場  
いただけます。



### アフタヌーンコンサート vol.3

「歌とピアノのおしゃべりクラシック」

9月21日(水)

14:00開演 13:30開場

出演:村岡恵理子(ソプラノ) 林田賢(ピアノ)他

前売:一般 2,000円 シーハット会員 1,800円



### IMAGINE2022

～心に染みる70・80年代のジャパニーズメロディー～

9月24日(土)

14:00開演 13:00開場 ※全席指定

前売:一般 3,500円 会員 3,100円

出演:長崎OMURA室内合奏団

HaiRi



### 「ビッグ・カントリー・ジャズ・オーケストラ」

50周年スペシャルコンサート

9月18日(日) 14:00開演 13:00開場 ※全席指定

前売:一般大人 2,500円 子ども(小中高) 1,000円



※行事内容は、発行時現在のものです。新型コロナウイルス感染症の対策に伴いまして、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い合わせください。(大村市文化・スポーツ振興財団:0957-20-7207)

## 学びの秋



### 映画「咲む emu」上映会

障がいがある人も、障がいがない人と共に生きる共生社会を目指して、多くの皆様に鑑賞していただきたい映画です。「咲む emu」は、観る人全ての人を笑顔にする映画です。

9月25日(日) 会場:シーハットおおむら さくらホール



午前の部:11:00 午後の部:14:00

大人(高校生以上)1,200円 小中学生500円 未就学児無料

◎チケット等問合せ先:一般社団法人長崎県ろうあ協会 ☎095-847-2681

咲む

## 食欲の秋



### カツオの竜田揚げ(2~3人分) HP:白ごはん.com

【材料】・かつおの刺身(さくの状態)・・・400g

・練り辛子・・・小さじ1/2(チューブ3cm分)

・おろしにんにく・・・少々(チューブ1cm分)

・片栗粉・・・大さじ5ほど

・レモン・・・好みで1切れほど

・揚げ油・・・適量



A:醤油(50ml)・酒(50ml)・砂糖(小さじ 1/3)

#### 【作り方】

①かつおは、1cm 強くらいの幅に切ります。

②ボウルに A の調味料を加えてよく混ぜ合わせます。

③漬けダレに、かつおの刺身を漬け込みます。

④時おり上下を返しなが、10~15分たったら漬けたれを捨て、汁気を切ったかつおに片栗粉を付けます。

⑤180~190℃に熱した油で、3~4分ほど揚げます。

### まいたけとサバの炊き込みご飯(4人分) HP:クラシル

【材料】・米・・・2合

・まいたけ・・・100g

・サバの水煮缶・・・120g

・水・・・適量

A:白だし、みりん(各大さじ2)・醤油(大さじ1)



#### 【作り方】

・米は洗い、30分以上浸水させ水気を切っておく

・サバの水煮缶は、汁気を切っておく

①まいたけは、石づちを切り落として手で割きます

②炊飯釜に、Aの調味料を入れ、水を2合の目盛りまで注ぎ、混ぜます。

③炊き上がったら、サバの水煮缶をほぐすように混ぜます。お茶碗によそい、小ねぎをのせて完成です。

※かつおは、これから手に入りやすい旬の魚です。揚げ過ぎず少しこんがりとし色づけば取り出して、熱々をいただきます。