

ページ

市内で活動中のクラブ、サー
を募集しています。
課まで。

広報クイズのプレゼントが、次回
から変わります。クイズでしか手に
入らない、ラムラム王オリジナルス
プーンがもらえるのは今月号までで
す。まだもらったことのない人は、
最後のチャンスですよ。



◎前回の答え（7／1）と当選者

問1－③参議院 問2－①市役所
問3－①小坂公園

正解総数17通（応募総数17通）の中から抽選で、Y・
Mさん（長地柴宮3）、A・Kさん（川岸中2）、S・Iさ
ん（南宮2）、T・Mさん（湖畔3）、Y・Hさん（長地小
萩1）にオリジナルスプーンをお送りします。

◆広報クイズ応募方法

はがきに、答えの番号、住所、氏名、年齢、電話番号、ひと言
を書き、広報クイズ係《〒394-8510 岡谷市役所（住所不要）》
までお送りください。抽選で5名の方に武井武雄ラムラム王オリ
ジナルスプーンをお送りします。8月20日の消印まで有効。（ひ
と言には15日号みんなの声」に掲載させていただく場合があります）

市民しポーター だより

新任

稲田恵美子さんの
キッズケアルーム・のあレポート

働く親の強い味方

市の病児・病後児保育施設として今年
4月より開設された「キッズケアルーム・
のあ」。小さなテーブルやイス、トイレ
に洗面台。ベテラン保育士さんと、折り
紙で作られた楽しい動物たちが子どもた
ちを安心させてくれます。取材をした日
は2名のお子さんがおやつを食べながら、
静かにお母さんのおむかえを待っていま
した。

「ここに来る子は治りが早い」と、山
崎院長先生。自宅とも幼稚園・保育園と
も雰囲気が違うせい、ここではどの子
も静かに休んでくれて、その結果早く治
るのだそうです。具合が悪いときはお薬
も大事ですが、やっぱり「安静」にして
いるのが一番なんです。

登録者数は、4月の時点で98名だった
のが、7月現在は143名にまで増加。これ
は、昨年と同じ施設を開設している、

茅野市よりも多い数字だそうです。開設
から1日平均2名で、ほぼ毎日利用があ
り、お母さん達からも大変喜ばれ、山崎
先生も「始めて良かった」と微笑んでお
られました。同じ施設は全国的には珍し
くありませんが、県内にはまだまだ少な
いのだから。これからも需要が増えるこ
とが予想されます。

山崎医院の2階には、お年寄りの方々
も入院され、子どもたちのはしゃぐ声が、
お年寄りに元気を与えてくれるという観
点からも、「できる限り今のスタイルを
維持し、これからも子どもとお年寄り
と関わっていききたい」と語る山崎先生。子
どもサイズの部屋で巨大に見える先生
のお体は、「優しさ」でできているのか
もしれません。

稲田恵美子さんは8月から浜まゆみさん
に代わって市民レポーターになりました。

市民レポーター
稲田恵美子さん
いなだ えみこ



山崎医院 院長
山崎正彦さん
やまざき まさひこ

ヤングナウ NOW YOUNG NOW

No.206

みんなの

お子さんのスナップ写真、
クル、また身近な話題
情報推進課



お庭のことは
お任せください！

おぐちひとみ
小口 仁美さん

(湊1)

お客様にリラックスして打

気をつけているところは何
ですか？

何度もお客様と打ち合わせ
を重ねてできたデザインを
基に、携わった人すべてが
納得のいくお庭を作れた時
です。

お仕事の様子はいかが？

お庭をデザインする仕事を
しています。その家のテイ
ストに合わせてコストを抑
え、かつ、デザインにこだ
わったオシャレなお庭づく
りをしています。

職業は？

『株式会社サポート リトリ
ート諏訪店』にお勤めの小口
仁美さん。

今年あなたの目標は

一つでも多くの技術を身に
つけて一人前のガーデンプ
ランナーになることです。

趣味がピアノなので、ピア
ノを弾いたり、買い物に出
かけたりしています。ピア
ノは3歳から始め、教えて
いただいた先生のおかげで
今でも楽しく弾いています。

休日は何をして過ごしま
す？

ち合わせしていただけるよ
う、カフェでくつろぐよう
な雰囲気作りを心掛けてい
ます。

お庭のご相談はお任せくだ
さい！

Kia ora!!

国際交流員の セーラ・アキレス です No.33

懐かしい味!!

私は日本食は何でも食べられます(納豆も大丈夫！)、
病気のとき、疲れたとき、悲しいとき、ホームシックのとき
などに一番好きなのは、食べると「帰ってきたなー」と
いう感じがするニュージーランドの味です。最近あまりお
肉を食べませんが、先日地元の料理教室で私の好きな料理
の一つ「ラム肉」料理を紹介しました。多くの日本人はラ
ム肉が「臭い」から食べるのに抵抗感があるそうですが、
今回の料理教室の参加者が実際に作って食べてみたところ、
「美味しかった！」と声が多かったので、ぜひ、みなさんも
この夏に作ってみてください。

※豆知識※ ラムとマトンはどう違う？

ラムは生後約1年未満の仔羊で、“マトン”より臭みが少なく、
味にもクセがありません。

マトンは生後2年以上から7年位までの成長した羊肉で、牧
草くさい特有のにおいがします。

ちなみに1年以上2年未満のものは“ホケット”と呼ばれます。
マトンの臭みはないが、ラムよりも味が濃いという両方の
いいところを併せ持っています。

☆詰め物をしたラム肉の切り身 Stuffed Lamb Cutlets

＜材料＞ (6人分)

フレンチラムチョップ……6本	ハム………3枚
おろしチーズ………1/3カップ	小麦粉………15g
ブラックペッパー………適量	塩………小さじ1
卵………1個	水………大さじ2
パン粉………1カップ	油(炒め用)

＜作り方＞

- 1) ラムチョップを横切りにし、蝶々の羽のように切ったところを広げる。
- 2) ハムのスライスを半分に切り、ラム肉に詰める。チーズものせ、肉の切り口を閉める。
- 3) 小麦粉、塩、ブラックペッパーを混ぜ合わせ、小麦粉にラム肉をつける。
- 4) 溶き合わせた卵と水にラム肉をつけて、パン粉をまぶす。
- 5) フライパンで油を熱し、ラム肉の両面がきつね色になるまで焼き上げる。温かいうちにお召し上がりください。

