



動物園へ行こう！

開園時間 9:30～17:00
 休園日 9月12日(月)・26日(月)
 電話 56-4526
 FAX 56-9551
 E_mail info@omutacityzoo.org

動物園
ホームページ



イベントに
ぜひ参加してください！



レッサーパンダ担当 河野さん

国際レッサーパンダデー

9月の第3土曜日(9月17日)は国際レッサーパンダデーです。この日は、レッサーパンダの魅力や野生での現状などを多くの人に知ってもらうために、世界各地でレッサーパンダに関するイベントが行われています。当園でも、毎年国際レッサーパンダデースペシャルイベントとして、レッサーパンダについて話したり、レッサーパンダの保全活動を行っている「Red Panda Network(レッドパンダネットワーク)」への募金活動を行ったりしています。

今年は、9月17日(土)に園内でスペシャルイベント、9月18日(日)に当園の公式YouTubeチャンネルにRed Panda Networkの方を招いてライブ配信を行います。



市民のひろば

参加してみませんか

初心者のための登山教室

★事前説明会 9月24日(土)午後1時～

★ところ 中央地区公民館

★実技山行 9月25日(日)、10月1日(土)

★ところ 9月25日(日)：大間山～大

塔山、10月1日(土)：小岱山

★参加費 10000円(資料、保険代)

★問合せ 大牟田ハイキングクラブ・

亀崎(☎080・6421・3649)

吉野フォトクラブ写真展
自由課題で撮影した作品27点を展示します。

★とき 9月12日(月)～26日(月)(初日は、午後1時～、最終日は正午まで。日曜日は午前9時～午後5時)

★ところ 吉野地区公民館

★問合せ 吉野フォトクラブ・三小

田(☎090・8833・9409)

※毎月第4月曜日午後2時から例会を行っています。見学自由です。

サークル会員募集

三川デジカメクラブ

スマホにないデジタルカメラの魅力に触れてみませんか。絶景、人物、花などあなただけの映像が表現できます。見学だけでもどうぞ。

★とき 毎月第3金曜日午後1時～3時

★ところ 三川地区公民館

★会費 月10000円(入会金600円)

★問合せ 多田隈(☎080・175・6446)

ニーススポーツ金曜会
ペタンク、カラーリング、ボッチャ等誰でも簡単に楽しめるスポーツです。作戦を練るので脳トレにもなります。

★とき 毎月第2・4金曜日午前10時～正午

★ところ 駿馬地区公民館

★会費 月5000円(入会金なし)

★問合せ 山田(☎090・1349・6960)

※新型コロナウイルスの影響で、施設の休館や日程の中止・延期となる場合があります。入会を希望する人は問い合わせを。

部員の取材日誌 Vol.6

3年ぶりに開催

おおむた

「大蛇山」まつり

わたしが取材
しました！



迫さん（上段右）



Instagramで情報発信中！



ジャー坊も会場を盛り上げました



激しく火を吹く様は圧巻です

今年の「大蛇山」まつりは、新型コロナウイルスの影響で3年ぶりの開催となりました。会場周辺の居酒屋店主は「ようやくの開催。今日は張り切らんとねー」、家族で来ていたお父さんは「ここ数年、子どもたちはかわいそうな思いばかりだったけど、開催されて良かった」と皆さん感激した様子でした。祭り関係者はもちろん、参加した皆さんにとっても特別なイベントになったようです。

りに街中に流れる「炭坑節」がよりいつそ懐かしさと活気を彩っていきます。会場には浴衣姿の人も多く、出店にもぎわい、来場していた人たちのたくさん笑顔が見られ、私もうれしくなりました。夜になると大蛇山が激しく火を吹き、「ヨイサーヨイヤー」の掛け声が夜空に響き渡りました。このまつりが、今後も絶えることなく、後世に伝わっていくことを祈っています。



おいしく、健康に！
食改善おすすめ
簡単レシピ



材料(4人分)

- | | |
|-------------------|-----------------|
| ・豆腐……………320g | ・長ネギ……………40g |
| ・豚ひき肉……………120g | ・ニンニク……………8g |
| ・しょうゆ……………小さじ1/2弱 | ・ショウガ……………12g |
| ・オイスターソース…小さじ1/2弱 | ・顆粒スープの素…小さじ2強 |
| ・片栗粉……………小さじ1弱 | ・黒砂糖……………小さじ1弱 |
| ・えのき茸……………160g | ・豆板醤……………小さじ1弱 |
| ・オクラ……………60g | ・みそ……………小さじ2強 |
| ・なめこ……………80g | ・しょうゆ……………小さじ1弱 |



作り方

- ①豚ひき肉にしょうゆ、オイスターソース、片栗粉をまぶし、下味をつける。
- ②豆腐は1cm角に切る。えのき茸は根元を切って3cm長さに、オクラは小口切り、なめこはサッと洗う。
- ③長ネギ、ニンニク、ショウガはみじん切りにし、フライパンで炒める。しんなりしたら①も炒める。
- ④③に水2カップとAと豆腐を入れる。煮立ったらあくを取り除き、えのき茸を加えて5分程度煮る。
- ⑤④にみそとしょうゆを加え、スープが半量位になったら、オクラとなめこを加えて2～3分煮て、とろみがついたら火を消す（とろみが少なかったら、小さじ1を同量の水で溶いた水溶き片栗粉を少々加える）。



中華料理の定番である辛い豆板醤を入れた麻婆豆腐ではなく、みそを使い具材もキノコ類を使用した和風仕立てです。辛さも控えめの優しい味わいです。お子さんも安心して食べることができます。

厳しい暑い夏にぜひ試してみてください。

栄養成分（1人分）

エネルギー	176kcal
タンパク質	15.3g
食塩相当量	1.8g