



# 動物園へ行こう！

動物園で絵本の世界を満喫しよう！



## 大牟田市 ともだちや絵本美術館

動物園内にある、ともだちや絵本美術館では、絵本や原画にちなんだ企画展やイベント、ワークショップなどを随時開催中です。飲食可能なスペースやかわいい雑貨やスイーツを取りそろえたショップもあります。

絵本の世界に浸ってゆっくりお過ごしください。



開催中 『見えない世界』展は、6月14日(水)まで



次回企画展 6月24日(土)開幕

かえっこおもちゃでつくる世界  
『おもしろいきものもり』



どうぶつ家具など  
楽しいものいっぱい！



大牟田市  
ともだちや絵本美術館  
ホームページ  
<https://tomodachiya.jp/>

## 市民のひろば

※入会・参加を希望する人は問い合わせを。

### 参加してみませんか

#### 吉野水彩画 作品展示

会員7人の絵を展示します。

★とき 5月10日(水)午後1時～23日(火)

★ところ 吉野地区公民館

★問合せ 末藤 (☎090・108

0・4267)

#### 男の合唱初心者クラブ

大牟田音協合唱団協力のもと開催します。楽譜が読めなくても大丈夫です。基礎から指導します。

★とき 5月15日(月)・22日(月)・29日(月)・6月12日(月)・19日(月)・26日(月)

午後1時30分～3時30分

★ところ 手鎌地区公民館

★参加費 無料

★問合せ 井手本 (☎512227)

#### 大牟田ハイキングクラブ

##### 入会説明会

ゆっくり、楽しく、安全にを motto に山々を歩いています。一緒に山歩きを楽しみませんか。

★とき 5月27日(土)午後1時～

★ところ 中央地区公民館

★問合せ 亀崎 (☎080・642

1・3649)

### サークル会員募集

#### 梓の会

油絵アクリル画を、石井保先生が個々にあわせて指導します。まずは見学してみませんか。

★とき 毎月第1・3金曜日午後1時～3時

★ところ 中央地区公民館

★会費 月3000円

★問合せ 柴尾 (☎543073)

#### ひまわり会 (よかばい体操)

明るく！楽しく！元気よく！よかばい体操をしませんか。見学だけでも歓迎します。

★とき 毎週火曜日午前10時～11時30分

★ところ 駛馬地区公民館

★会費 月500円 (入会金500円)

★問合せ 西村 (☎090・753

8・3052)

#### 三川PCビギナーズ

ワード、エクセル、パワーポイント等を楽しんで学んでいます。初心者大歓迎です。

★とき 毎週火曜日午後6時～8時 (月4回)

★ところ 三川地区公民館

★会費 月2000円 (資料代含む)

★問合せ 横山 (☎577134)

## 部員の取材日誌 Vol.13

大牟田の創作和太鼓集団  
たいこしゅう ひびき  
太鼓衆・響



Instagramで情報発信中！



太鼓衆・響は和太鼓で大牟田を元気にしよう！という初代代表の呼びかけで集まった仲間で、平成6年の春に結成されました。当時はメンバーも少なく練習場所も限られていたため、時には三池山へ登って練習を行うこともあったそうです。しかし、活動を続けていく中で少しずつ応援してくれる人やメンバーも増え、現在は小学生から60代のメンバーで活動しています。

コロナ禍以前は大牟田近郊を中心に年間80回を超える演奏の依頼

があり、大牟田の祭りや各種イベントでは、必ずと言って良い程太鼓衆・響の姿がありました。また2007年、2014年には文化会館で自主公演を開催。共にチケットは前売りが完売し、見事に満員御礼の快挙を成し遂げました。来年3月には結成30周年記念公演「響祭り〜其ノ参〜」の開催が決定しています。

現在では地域イベントの再開に伴い、少しずつ演奏の機会も増えました。再び和太鼓で大牟田を元気にしよう！という思いと、応援してくれる皆さんへの感謝を糧に日頃の練習や演奏活動に励まれているそうです。

あらゆる音楽ジャンルのエッセンスを取り入れた太鼓衆・響のアサンブルと、和太鼓のもつ魅力溢れる力強い音を、ぜひ一度体感してみてくださいいかがでしょうか。



おいしく、健康に！  
食改善おすすめ  
簡単レシピ



材料(4人分)

- ・米……………640g
- ・むきエビ……………160g
- ・玉ネギ……………80g
- ・ニンジン……………60g
- ・グリーンピース…20g
- ・バター……………20g
- ・塩……………小さじ1/2
- ・こしょう……………少々
- ・顆粒スープの素…小さじ2



作り方

- ①米は通常の水加減で炊いておく。
- ②むきエビは水でさっと洗い、ペーパータオルで水気を拭く。背ワタがあれば竹串を刺して除く。
- ③玉ネギとニンジンは5ミリ角に切る。グリーンピースは冷凍の場合、水に5分位つけて解凍し、水気を切る。
- ④フライパンにバターを入れて溶かし、玉ネギ、ニンジンの順に加えて炒める。
- ⑤玉ネギがしんなりしてきたら、エビを加え、さらに炒める。エビの色が変わったら、中央をあけてご飯を加える。木べらで切るようにして軽くほぐし、塩、こしょう、顆粒スープの素を振り入れる。
- ⑥木べらでほぐしながらよく炒め、グリーンピースを加え、さっと炒め合わせる。



エビは高タンパク質・低カロリーでアミノ酸やタウリンが豊富な食材です。血液をサラサラにする効果があると言われている玉ネギと目の機能を保つ働きがあるビタミンA、腸内環境を整える食物繊維を多く含んでいるニンジンを使った、栄養満点の一皿です。

子どもも大好きなピラフが簡単に作れます。

栄養成分 (1人分)  
エネルギー 370kcal  
食塩相当量 0.9g