



知識と興味の 幅を広げる



映像はこちら

- 所在地 西町 1-200(参合館内3~6階)
 - 利用時間 午前10時~午後8時
 - 休館日 月曜日(祝日は除く)、12月28日~1月4日 ※7月21日~8月31日の夏休み期間は月曜日も開館
 - アクセス 名鉄「豊田市」駅から徒歩約2分、愛知環状鉄道「新豊田」駅から徒歩約5分、東名高速道路「豊田インター」から約15分
 - 駐車場 フリーパーキング加盟駐車場をご利用ください
 - 問合せ ☎32・0717
- ※利用時間、駐車場の詳細は、中央図書館へお問い合わせください



じどうコーナー「おはなししつ」で絵本を読む子

今回紹介するのは、参合館内にある「中央図書館」。今年で開館24年目を迎え、蔵書数は県内有数の約112万冊に及びます。利用できるサービスは、図書・紙芝居の貸出しをはじめ、ビデオ・DVDの視聴やインターネットの閲覧などがあります。館内には、図書館を利用する機会が少ない人にも親しみや興味を持てるように、親子向けの「じどうコーナー」や中高生世代向けの「ティーンズコーナー」があります。また、クルマの街ならではの「自動車資料コーナー」は、他市には取扱いのない自動車会社の社史、専門書などが閲覧できるため、車に興味のある人にはおすすめです。ふらっと一人で立ち寄るにも、家族や友人と行くにも楽しめるスポット「中央図書館」。夏休み期間中は月曜日も開館していて、宿題に役立つ講座も開催されているので、是非ご活用ください。



自動車資料コーナー(4階)

自動車会社の社史、個人、団体から寄贈された資料も多く、非売品や古書等の貴重な資料が多く含まれています。



じどうコーナー(4階)

絵本コーナーが充実しており、よみきかせを行う「おはなししつ」もあります。



ティーンズコーナー(3階)

同世代が選ぶおすすめの本など、様々なテーマに沿った本を紹介しています。



AVコーナー(5階)

映画や古典芸能、語学など幅広い分野の映像を鑑賞することができます。

スポットライト

輝く市民の活躍を紹介！



けいゆうかい
益富蛍友会 会長
しんかい ひろあき
新開 広明 さん



映像はこちら

ホタルが飛び交う故郷の風景を、地域の人々の記憶に残したい

かつてはホタルが自生し、飛び交う姿が見られた益富地区。団地の開発などが進むなかで、昭和60年頃になると次第にその姿は見られなくなりました。そこで、ホタルのいる郷土の風景を残そうと、昭和62年に地域コミュニティ会議の「ホタルの里研究会（現在は文化・蛍部会）」、次いで平成13年に部会OBや有志による「益富蛍友会」が結成されました。部会では、ゲンジボタルの幼虫の飼育・放流、観賞会を開催し、蛍友会では、ゲンジボタルが自生する環境づくりや施設の整備、地元の子どもたちへの学習支援活動をしています。しかし、ホタルが自生する環



境をつくり直すのはとても大変なこと。「いくつもの条件や時間が必要です。良いと思ってしたこと、その結果が目に見えるのは何年も先のこと。でも、思いを持って続けることが、とにかく大事なんだと思います」。そう語るのは蛍友会会長の新開さん。「自生するホタルが飛び交う故郷。その光景を地域の人、次の世代の人の記憶に残したい」。未来に向けた新開さんたちの活動はこれからも続きます。

シェフ直伝

とよた旬レシピ

今月の旬食材

スイカ

猿投地区でスイカの栽培が盛んです。特に「祭りばやし777」という品種は、高い糖度と抜群のシャリ感が特徴です。



今月のおすすめメニュー

スイカゼリー



今月のシェフ

こーひーかん そま
煎豆茶館 柚
やまだ ちえこ
山田 千栄子 さん



若林東町雁股7-8
☎53・3472
定休日/木曜日
営業時間/午前9時～午後9時 (L.O午後8時30分)



※新型コロナウイルス感染症の影響で営業時間が変更になっている場合があります。最新情報は店舗までお問い合わせください

材料 (2～3人分 250ccのグラス使用)

<緑ゼリー>

水 …………… 大さじ 1
粉ゼラチン … 3g[㊦]
水 …………… 100cc
砂糖 …………… 大さじ 1
食紅(緑) …… 適量

<赤ゼリー>

水 …………… 大さじ 2
粉ゼラチン … 10g[㊦]
スイカ ……… 500g[㊦]
(皮付きの場合 650g[㊦])
砂糖 …………… 大さじ 2

<トッピング>

スイカ(カット) … 100g[㊦]
チョコチップ …… 10g[㊦]
ミント …………… 適量

作り方 ※ゼラチンは、メーカーで用量が異なるため、使用方法に沿ってください。

- 1 緑ゼリーを作る。水(大さじ1)と粉ゼラチン(3g[㊦])を混ぜ合わせ、10分程ふやかす。
- 2 鍋に水(100cc)、砂糖(大さじ1)を入れて中火で加熱し、1と食紅を入れて混ぜ合わせ、沸騰直前で火から下ろす。
- 3 粗熱が取れたら、グラスに注ぎ冷蔵庫で30分程冷やす。
- 4 赤ゼリーを作る。水(大さじ2)と粉ゼラチン(10g[㊦])を混ぜ合わせ、10分程ふやかす。
- 5 スイカをジッパー付き保存袋に入れて潰したら、ボウルに移して種を取り除く。
※より滑らかにしたい場合は、種を取り除きミキサーを使用する。
- 6 5を鍋に移して砂糖(大さじ2)を入れて中火で加熱し、4を入れて混ぜ合わせ、沸騰直前で火から下ろす。
- 7 粗熱が取れたら、緑ゼリーの上に注ぎ、冷蔵庫で2時間冷やす。
- 8 ゼリーの上に1センチ程に角切りしたスイカ、チョコチップ、ミントをのせて完成。