

図書館だより

- 中央図書館 ☎(0857) 27-5182 開館時間：午前9時～午後7時
(土・日曜は5時まで)
- 気高図書館 ☎(0857) 37-6036 開館時間：午前10時～午後6時
- 用瀬図書館 ☎(0858) 87-2702 開館時間：午前10時～午後6時
※休館日は、いずれも毎週火曜日、祝日の翌日、毎月最終の木曜日

大学図書館と相互協力の協定



鳥取大学附属図書館、鳥取環境大学情報メディアセンターの両大学図書館とそれぞれ図書館利用の相互協力に関する協定を締結し、9月30日(金)に調印式

を行いました。

これにより、市立中央図書館を通じて両大学図書館の蔵書を利用していただけるようになりました。また、両大学の学生や教職員は、インターネットを使って予約した市立図書館の資料を、大学図書館のカウンターで受け取ったり、返却したりすることができるようになりました。

シンポジウムを開催

大学図書館との相互協力に関する協定の調印を記念し、シンポジウムを開催します。鳥取大学附属図書館長の和泉好計教授をコーディネーターに、鳥取酒造組合加盟の県東部6つの蔵元が、日本酒造りにかける熱い情熱を語り合います。

- と き 10月29日(土) 午後2時～5時
- と ころ 市立中央図書館多目的ホール
- テーマ 『日本酒の魅力、地酒の魅力 ～文化に支えられた伝統とハイテク醸造技術～』
- 入場料 無料
- 定 員 60人 ※当日、定員になり次第入場を締め切らせていただきます。

休館のお知らせ

市立気高図書館は 10月19日(水) から 10月24日(月) まで、蔵書点検のため休館します。

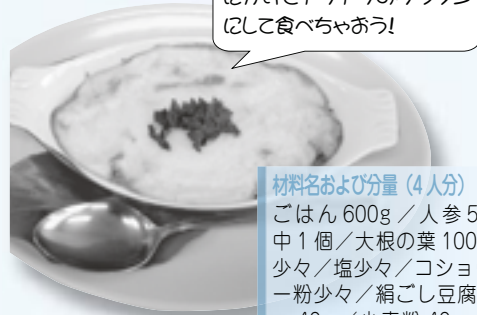
地産地消の普及のため、豆腐と大豆を使った「第1回鳥取スローフード料理コンテスト」を行いました。その中から市長賞と審査員特別賞が2点ずつ選ばれましたので、レシピを4回に分けて紹介しています。

審査員特別賞 (豆腐の部)

トウフソースとカレーピラフのアツアツ

い で い じ ゅ ん こ
出 井 順 子 さん
(鳥取市福部町)

トウフを洋風のホワイトソースに変身させ、カレーピラフにかけアツアツのグラタンにして食べちゃおう!



材料名および分量(4人分) 食材費約650円
ごはん600g / 人参50g / 玉ねぎ中1個 / 大根の葉100g / サラダ油少々 / 塩少々 / コショウ少々 / カレー粉少々 / 絹ごし豆腐300g / パター40g / 小麦粉40g / 牛乳400cc / コンソメスープ大さじ1

調理方法

- ①絹ごし豆腐をフードプロセッサーまたはすり鉢で、クリーム状にする。
- ②バターを溶かし、小麦粉を入れ、のり状にして①の豆腐、牛乳、コンソメスープ、塩、コショウを入れてトウフソースを作る。
- ③大根の葉をゆでておく。
- ④人参、玉ねぎ、大根の葉を細かく切る(大根の葉は飾り用に20g残す)。
- ⑤フライパンにサラダ油を入れ④を炒める。
- ⑥⑤にごはんを入れて塩、コショウ、カレー粉で味付けをしてカレーピラフを作る。
- ⑦グラタン皿に油を塗りカレーピラフを入れてトウフソースを上からかける。
- ⑧200℃のオーブンで約15分(焦げ目がつくくらい)焼く。
- ⑨焼き上がったたら大根の葉をのせる。

問い合わせ先

市役所第2庁舎地産地消推進室 ☎(0857)20-3134

スローフード料理を
作ってみませんか
Vol.4
(最終回)

FILE WINDOW

市民伝言板

市民のみなさんの自主的な活動をご紹介します。

かんぜ きた ほうしょう
観世流・喜多流・宝生流

三流合同謡曲大会

10月22日(土) 午前10時～午後4時30分 / 鳥取県民文化会館小ホール / 入場料無料 / 内容 素謡、連吟、仕舞、狂言小舞謡 / 連=角田 ☎(0857) 22-2506

(社)鳥取県鍼灸師会

創立30周年記念講演

11月5日(土) 午後2時 / さざんか会館5階大会議室 / 受講料無料 / 演題「いのちの三里」 / 講師 徳永進野の花診療所所長 / 連=(社)鳥取県鍼灸師会 ☎(0857) 22-7537

※12月15日号に掲載を希望される人は、必要事項を記入し、10月31日(月)までに、ハガキかファクシミリ(0857-21-1594)または電子メール(kouhou@city.tottori.tottori.jp)で秘書課広報室まで。