



第2回 信楽まちなか芸術祭-2

THE TANUKI -たぬき・狸・タヌキ-

10月1日から20日にわたって行われる第2回まちなか芸術祭。今回は、「THE TANUKI -たぬき・狸・タヌキ-」に取り組んでいる制作者を紹介します。

140体のオリジナルタヌキを創りだした140人の作り手

120センチの原型をもとにオリジナルタヌキを制作し、まちなか各所に展示する企画「THE TANUKI -たぬき・狸・タヌキ-」では、信楽在住の陶芸作家を中心に、そのほか学生や陶芸を学ぶ一般の方など様々な制作者140人以上が参加しています。

若い感性でカラフルタヌキを制作

◆信楽高校

信楽高校では、デザイン科とセラミック科の3年生28人が、実習の中で約2か月かけて5体を制作しました。デザイン科がタヌキのデザインと仕上げの色塗りを担当し、セラミック科が原型の作成と造形を担当陶芸作家の方々に負けないよう若い感性で取り組み、カラフルなタヌキを完成させました。



▲作家の指導を受けながら原型を制作

インドネシアの文化との組み合わせに挑戦

◆Linda Nur Mastuti (リンダ ヌール マストウトイ)さん

信楽の「タヌキの置物」にインドネシアの伝統衣装を組み合わせたらおもしろいと思って制作しました。

初めて使う機械など難しいところもあったのですが、制作現場では友人と一緒に制作し、また他の方たちともコミュニケーションを楽しむことができました。

「THE TANUKI」を通して信楽のまちや信楽焼、陶芸そのものに興味を持ってほしいです。



▲信楽で陶芸の技術を学んでいるインドネシア出身のリンダさん

問い合わせ
**信楽まちなか芸術祭
 実行委員会事務局**
 ☎70-3304
 ☎70-3141

※詳しくはホームページをご覧ください
<http://shigaraki-fes.com>

第二回
「わらべうたと小さな音たち」
 日時：10月26日(土)
 10時30分から11時30分
 場所：甲南図書館
 定員：20組
 内容：わらべうた・ライアー演奏
 ほか

第一回
「子育てを楽しもう！」
 ～ファザリングの極意～
 日時：9月7日(土)
 10時30分から11時30分
 場所：甲賀図書館
 定員：30組
 内容：パパから検定・親のうれし
 たのし体験 ほか

共通事項
 ▼受付：10時10分から10時25分
 ▼対象：妊産婦とその家族・0歳児赤
 ちゃんのママ・パパ
 ▼いずれも入場無料・要予約(先着順)
 ▼申し込みは電話にて(8時30分から
 17時15分(祝日を除く月・金曜日))
 ほか

第三回
「音楽をあなたの心に」
 絵本とともに
 日時：12月7日(土)
 10時30分から11時30分
 場所：甲賀図書館
 定員：30組
 内容：絵本の読み聞かせ・キーボ
 ド演奏 ほか

「ママも0歳・パパも0歳 おはなし&ミニミニコンサート」は、これからママ・パパになるうとするプレママさん・プレパパさん、これから子育てを始める新米ママさん・新米パパさんたちにおくる素敵な講座です。
 おはなしや音楽、絵本に出会い、楽しくゆったり過ごしていただければ、ぜひ参加ください。

「ママも0歳・パパも0歳 おはなし&ミニミニコンサート」開催

セーフコミュニティこうか Vol.7

第1回甲賀市セーフコミュニティ外傷サーベイランス委員会開催

あいこうか市民ホール内で7月4日、第1回甲賀市セーフコミュニティ外傷サーベイランス委員会を開催しました。サーベイランスとは、状況や問題等を監視していくしくみを意味し、セーフコミュニティでは、この委員会に次の役割を担っていただきます。

- ①事故やけがの発生状況等に関するデータ収集や分析
- ②セーフコミュニティ活動および事故やけがの発生状況を継続的に監視していくしくみの構築
- ③検証や評価をするための指標(ものさし)づくり

委員会のメンバーは、安全や健康の分野に携わる専門の方々をお願いし、委員互選により、委員長は甲賀広域行政組合消防本部 消防長に、副委員長は滋賀県甲賀健康福祉事務所 所長に決まりました。

初の会議である今回は、公式セーフコミュニ

ティ認証審査員である(社)日本セーフコミュニティ推進機構 代表理事 白石陽子氏より、外傷サーベイランス委員会の役割を解説していただきました。

また、さまざまな甲賀市の安全課題のうち、セーフコミュニティ活動として優先的に取り組むべきテーマについて委員の皆さんに検討していただきました。そこで挙げたテーマは、「自殺予防」・「高齢者の安全」・「子どもの安全」・「交通安全」等です。今回の会議から、テーマの絞り込みをしていただきましたので、甲賀市の次のステップは、テーマの正式決定と、テーマを実践していくしくみの整備です。これからいよいよ本格的な活動が始まります。市民の皆様のご協力をよろしくお願いいたします。

問い合わせ
危機管理課 安心安全係 ☎65-0665/☎63-4619



ヘルスアップ通信

「鉄分足りていますか？」

～平成21年度滋賀の健康・栄養マップ調査結果より～

食生活で鉄をとるポイント

- ①**毎日の食事で鉄分を補給しましょう**
主菜や副菜に鉄分が豊富な食材を利用した料理をとり入れましょう。
- ②**ゆっくりかんで食べましょう**
食事はゆっくりかんで、鉄の吸収を高めてくれる胃酸を分泌させましょう。
- ③**過激なダイエットは禁物**
極端に栄養が偏ったダイエットは避け、体に必要な鉄分が不足しないようにしましょう。

鉄分をとるためには

鉄は体内でつくられないため、食事による補給が不可欠です。食品に含まれる鉄分には、体への吸収率が高い鉄(ヘム鉄)と、吸収率が低い鉄(非ヘム鉄)の2種類があります。吸収率が低い鉄(非ヘム鉄)もビタミンCや動物性タンパク質と組み合わせると、鉄分の吸収を高めることができます。

鉄の吸収率が高い食品

- 豚、鶏、牛などの赤身の肉類
- まぐろ、かつお、いわしなどの魚類



鉄の吸収率が低い食品

- 大豆製品
- ひじき、のりなどの海藻類
- ほうれん草などの緑黄色野菜



ビタミンCを多く含む食品

(野菜、果物、いも類など)



動物性たんぱく質を多く含む食品

(肉、魚、卵など)



問い合わせ
健康推進課 健康政策係 ☎65-0703/☎63-4591