

目次 Contents

- | | |
|----------------------|------------------|
| 3 文化・スポーツ活動における表彰制度 | 18 環境トピックス |
| 4 下野市プレミアム付商品券 | 21 レッツスポーツ |
| 6 まちの話題 | 24 生涯学習だより |
| 9 コンプライアンス推進指針及び推進計画 | 26 図書館だより |
| 10 学童保育室入所申し込み | 28 新・下野市風土記 |
| 11 しもつけ市民芸術文化祭 | 29 障がい福祉瓦版 |
| 12 天平の芋煮会 | 30 暮らしの情報 |
| 13 産業祭 | 42 10月のカレンダー |
| 14 保健便り | 43 国際交流員カロリンのコラム |
| 16 人間ドック助成のお知らせ | 44 イベントカレンダー |
| 17 国民年金だより | |

今月の表紙

ミュンヘン大学生によるふくべ細工

今月の表紙は、下野市にホームステイしていたミュンヘン大学の学生たちが、ふくべ細工に挑戦している様子です。

ふくべ細工とは、かんぴょうの元となる夕顔の実を、皮が固くなるまで乾燥させたものに絵付けをし、魔よけの面などをつくる伝統工芸です。

学生たちは、栃木県伝統工芸士の小川氏の指導のもと、好きな漫画やゲームのキャラクターなど

をモチーフに、真剣な表情でお面づくりに取り組んでいました。できあがったお面は、彼らの旅の思い出の一品として、ドイツに旅立ちました。

学生たちの様子は、6ページのまちの話題で紹介しています。

かんぴょうの生産量日本一の下野市ならではの伝統工芸、ふくべ細工、皆さんも、ぜひ挑戦してみてください。

今月の何の日

10月1日 コーヒーの日

国際協定によってコーヒーの新年度が始まるのが10月であることから、1983年に日本コーヒー協会が定めました。

1杯のコーヒーができあがるまでに、どのような工程を経ているかご存知ですか？

まず、コーヒー豆の原料、コーヒーチェリーを収穫します。さくらんぼに似た赤い実は、完熟のものだけを選んで、人の手で摘み取られます。

次に、コーヒーチェリーの中身から、コーヒー豆の元になる種子を取り出します。この工程にはナチュラル、ウォッシュド等いくつかの種類があり、それぞれに風味や香りに特徴があります。

たとえばウォッシュドという方法では、コーヒーチェリーを果肉除去機にかけて外皮と果肉を取り除

き、粘液質の物質を洗い流した後、水分含有量が10%程度になるまで乾かし、脱穀します。粒の揃った豆に仕上がりに、すっきりとした酸味が楽しめます。

淡い緑色の生豆の状態になったコーヒーチェリーの種子は、大きさや重さなどを基準に分けられた後、焙煎されます。焙煎とは、生豆に熱を加えることで、火にかける時間によって、ライトローストからイタリアンローストまで、大きく8段階に分けられます。一般的に、焙煎時間が短いほど酸味が強く、長いほど苦みやコクが増していきます。

コーヒーの楽しみ方は多種多様です。お気に入りの1杯を味わいながら、収穫から焙煎、抽出まで、その1杯がたどってきた道に思いをはせてみてはいかがでしょうか。

■人口と世帯（9月1日現在）

人口／60,176人（+37）、男性／29,881人（+20）、女性／30,295（+17）、世帯数／24,228世帯（+35）

