

● 新規購入図書紹介

図 書 名	著 者 / 編 集 者	出 版
白書		
公民連携白書2022～2023 SDGsの限界と展望	東洋大学PPP研究センター	時事通信出版局
地方自治		
公営企業の論理 大都市水道事業と地方自治	宇野二郎	勁草書房
教育政策		
保育・教育のDXが子育て、学校、地方自治を変える	稲葉一将 稲葉多喜生 児美川孝一郎	自治体研究社
政治		
ジャパン・リスク 差し迫る脅威、日本の生き残りをかけた戦略は？	一般社団法人ジャパン・リスク・フォーラム 有吉章・酒井重人	一般社団法人 金融財政事情研究会
産業・農業		
オーガニック 有機農法、自然食ビジネス、認証制度から産直市場まで	ロビン・オサリバン	築地書館
食と農の進化	日本経済新聞出版	アクセンチュア(監修) 日本経済新聞出版
社会・福祉		
市町村における自動虐待防止と支援のあり方 市町村だからこその悩みへのヒントとアイデア	市町村児童虐待防止と支援のあり方の研究会	岩崎学術出版社
子どもも大人もわかっておきたい いちばんやさしいLGBTQ	清水展人	KADOKAWA
労働経済		
育児・介護休業のすべて	多田智子	経営書院



心も体もパワーアップ

今号は私の元気の源、新生姜について紹介します。

新生姜の旬は5月から10月です。最近店頭には並ぶのが早くなったように感じます。今年も4月末から薄桃色の新生姜が店先を彩っています。

和歌山は新生姜の一大産地です。和歌山市の紀の川下流に広がる砂地を耕地として、日本でもトップクラスの生姜の産地として全国に知られております。

新生姜は思いのほか簡単に調理ができます。ご飯のお供に生姜を佃煮にして常備菜にしたり、スライスし砂糖で炊きクッキングシートに乗せて乾燥させるだけでショウガチップスを作ることができます。少し食べると、体が温まりパワーがよみがえります。お仕事でお疲れのときなど、ぜひお試しください。また生姜の甘酢漬け、こちらも手間なく作ることができます。瓶に入れ冷蔵庫で1年は保管でき大変便利です。

さて皆さま、新生姜の甘酢漬け(ガリ)は好きですか。私はふとこのガリのような人になりたいなと思うことがあります。メインのお寿司にそっと寄り添い、時に存在を見落とされるときもありますが、「このガリが無くてわねー」と思われる方もいらっしゃるのではないのでしょうか。家庭でも職場でも、そっと目立たず寄り添える人になりたいです。この場所で、1日も早く皆様のお役に立てるよう頑張ってまいりますのでよろしくお願いいたします。

