

表現の自由を楽しみながら、思い思 いの小冊子をつくる会 ペーパー ナイフ ジン paper knife zine



自 作の文章や絵、写真などを掲載し、少量印刷してとした小冊子 zine (以下ジン)。paper knife zine は、ジンのつくり方を学び、完成したジンを交換し合ったり、協力店舗に置いたりして、自由に表現することを楽しむ市民活動団体です。

代表の下珠季さん(今泉)は、「ことし4月に団体を立ち上げ、毎月第3土曜日に参加者を募りワークショップを行っています。ジンの魅力は、内容もつくり方も自由で、発信したいことを気軽に形にできることです。また、完成したジンを読むと、つくった人の視点や考え方を知ることができ、その楽しみの一つです」と魅力を話します。

「今後、多くの人がジンに興味を持

ち、つくり、手に取り、ジンを通して人のつながりが生まれることを期待しています」と話す下さん。

1月21日(土)に、ジンの展示紹介を行う『ジンと音楽のつどい』が『キッカーズ』(吉原2)で行われます。皆さんも、自分のジンをつくってみませんか。

【問い合わせ】
富士市民活動センター ☎(57)12221



ジンを制作するワークショップ



糖度が高く、ホクホクとした食感が楽しめるサツマイモ
かんしよ
大淵甘諸



富 士山の火山灰土を利用して栽培されている大淵甘諸。現在、大淵地区の2軒の農家で生産されています。生産者の長尾芳弘さん(大淵)は、「日本一甘いサツマイモをつくり、消費者の皆さんに喜んでもらいたいと思い、7年前に栽培を始めました。紅あずまという品種を用い、農林事務所の指導のもと、土の分析や肥料の選定を行いました」と大淵甘諸が誕生したきっかけを話してくれました。

「大淵甘諸は、10月上旬〜11月中旬が収穫時期です。でん粉の量が多く、気候が温暖であればあるほど、甘くて大きなサツマイモができます。気温が3度以下になると凍ってしまうため、

それまで毎日収穫作業を行います。収穫後は寒さから守るため、10〜13度に保たれた土の中に埋めて保存します。今後、生産農家の拡大を目指し、多くの人に食べてほしいです」と話します。

3月ごろまで味わうことができます。大淵甘諸の甘みを楽しんでみませんか。

【大淵甘諸に関する問い合わせ】
豊宏園 ☎090(5492)5954



収穫した大淵甘諸を手にする長尾さん

第29回 富士市国際交流フェア 「心通い合う多文化共生のまち 富士」を目指して

市内在住の外国人や市内で活動する国際交流団体、ボランティア団体が集合！いろいろな国の踊りや料理、民族衣装など、外国の文化を楽しめるイベントです。家族や友達と一緒にどうぞ。

とき／2月5日(日) 10:00～15:00

ところ／ふじさんめっせ

内容／国際交流団体などによる活動紹介と展示・販売、ステージパフォーマンス、世界の料理の販売、在住外国人のための相談コーナーなど

問い合わせ／富士市国際交流協会(多文化・男女共同参画課国際交流室内) ☎55-2704 ☎55-2864
※入場無料です。駐車場に限りがあるため、当日は乗り合わせるか公共交通機関をご利用ください。

