



工事中の様子

3月21日新図書館がやってくる!

全国でもまれな、魅力たっぷりの新しい市立図書館がこの春いよいよ多賀城駅前にオープンします。この新市立図書館のコンセプトはズバリ『家(ハウス)』。図書館と言えば、今までとはじめて静かなイメージでしたが、一階はリビング、二階は自室のような、利用者どうしが和気あいあいと会話を楽しめて、一日中ずっと過ごせる、とても居心地の良い造りになっています。

また、併設する商業施設内の書店では本で紹介されている商品を買うこともでき、レストランでは地元生産者の食材を使った食事でもできるなど、新たな仕掛けも満載です。

コーヒーを飲みながらゆっくりと本を読んだり、家族で来て買い物や食事をしたり、人それぞれの図

書館の使い方を見つけてもらうと共に、そうした本を通じた学びが人から人へつながり、地域発展の拠点になるような図書館を目指してつくられています。

取材させて頂いた市役所生涯学習課の方によれば、市の「へそ」となる中心市街地形成を目的にした多賀城駅前の再開発事業、その中核となるのがこの新市立図書館であるとのこと。40年にも及ぶ構想の結晶とも言える図書館に、みなさんどうぞ足をお運びください。

<オープン日>

2016年3月21日

<開館時間>

午前9時～午後9時半

<休館日>

毎月月末の日(休日祝日の場合はその翌日)・年末年始



二階吹き抜け部分から見た完成予想図

おうちでかんたん! バレンタインレシピ

どのご家庭にもあるモノでつくれるお菓子をご紹介します。是非お試しあれ!

電子レンジでブラウニー



材料(パウンド型1つ)
バター 50g・砂糖 50g
卵 M1個
バニラエッセンス 少々
蜂蜜 大さじ2
スキムミルク 大さじ1
薄力粉 50g・ココア 30g
コーンスターチ 20g
トッピング用ナッツ 適量

■生地づくり

- ①バターをレンジにかけて溶かしバターにする
- ②①に砂糖を入れ、混ぜたら溶きほぐした卵を少しづつ加えてよく混ぜる。
- ③②にバニラエッセンス・蜂蜜・スキムミルクを加えさらに混ぜる。
- ④③に薄力粉をふるって加え、全体を混ぜる。
- ⑤ココアとコーンスターチを一緒に振るって加え、よく混ぜる。

■成形・加熱

- ①耐熱容器にクッキングシートを敷いて生地を入れ、形を整える。
- ②①にナッツ等好きなトッピングをのせる。
- ③②を電子レンジ600Wで2～3分加熱する。
- ④竹串を刺して何もつかなければOK。焼き過ぎは固くなるので注意。

■冷ます・冷蔵

- ①焼き上がったら濡れふきんをかけ粗熱をとる
- ②しっかり冷めたらラップをして冷蔵庫へ

●コツ・ポイント

加熱時間はレンジによって異なりますので、焼き過ぎにならないよう、少しづつ加熱をオススメします。翌日はよりしっとりします。

炊飯器でガトーショコラ



材料(3合炊き用)
ミルクチョコレート 約240g
(板チョコ4枚ほど)
卵 3個
生クリーム 100ml
ラム酒 大さじ1～2
パウダーシュガー 適量

■下準備

- ①チョコレートを刻み、湯煎で溶かす。
- ②卵は卵黄と卵白を分けておく。
- ③生クリームは電子レンジで人肌に温めておく。

■生地づくり

- ①卵白をしっかり泡立て、卵黄は溶く
- ②チョコレートにラム酒と生クリームを加え、艶が出るまで混ぜる。
- ③チョコレートを湯煎から外し、卵黄を2～3回に分けて加え、ムラなく混ぜる。
- ④卵白を2回に分けて加え、さっくり混ぜる。

■成形・加熱

- ①お釜に生地を流し入れ、台にお釜を2～3回トントンと打ち付け中の空気を抜く。
- ②炊飯器にセットし炊飯スタート。炊飯が完了したら竹串を刺してみて生地がついてくるようならもう一度炊飯する。
- ③竹串に生地がつかなくなるまで焼いたらお皿にひっくり返し、粗熱がとれたらパウダーシュガーをふって完成。

●コツ・ポイント

お釜にサラダ油を薄く塗ってから生地を流し入れて焼くと生地が取り出しやすいので◎
オープンで焼く場合は15cmか18cmの丸型で170度で40～45分焼いて下さい。