

# 北坂戸 にぎわいサロン 通信

## 城西大学

発行所・編集:城西大学・城西短期大学  
地域連携センター  
〒350-0295 埼玉県坂戸市けやき台1-1  
<https://www.josai.ac.jp/>

### お問い合わせ

- ・城西大学地域連携センター事務室 または北坂戸にぎわいサロン
- ・電話:(大学)049-271-7713 (サロン)049-283-4750
- ・開館日:火・水・木・金 11:00~17:00



### \*お知らせ\*

2023年4月より、「予約優先制」とさせていただきます。ぜひご利用ください！  
(マスクの着用、検温、手指消毒は引き続きお願いいたします。)  
7月25(火)~28日(金)は休館とさせていただきます。

## ローカルヒーローショー&浮世絵摺り体験を開催しました

5月27日(土)、にぎわいサロンにおいて、ローカルヒーローショー&浮世絵摺り体験を開催しました。城西大学経営学部石井ゼミが「神霊戦士ゴバ」と「ディフロンターJ」の2ステージを披露しました。また、ショーの間の時間には「たたいてかぶってジャンケンポン」のゲーム大会が行われ、ご来場のお客さんとヒーローとの楽しいふれあいタイムもありました。

今回は応援に「英雄収集ツインジャー」が駆けつけ、ゲームの進行をしてくれました。

次回のヒーローショーは、7月29日(土)にぎわいサロンのある芦山町「芦山公園」で行われる芦山町夏祭りです。みなさんぜひ遊びに来てくださいね！

芦山町夏祭りは、7月29日(土)11:00~18:00 芦山公園(北坂戸駅東口から徒歩6分)です。



## 薬学部医療栄養学科コラム (レシピはサロンまで!)



### 梅雨の疲れに柑橘パワー



詳しいレシピ  
はサロンで配  
布しています

水羊羹は江戸時代から続く伝統的な和菓子ですが元来、「羹」はあつもの(熱物)と読み、温かい汁物を指していました。「羹」は鎌倉~室町時代に中国から伝来し、現在の小豆、砂糖、寒天を使用した煉り羊羹へと姿を変えたのは江戸時代でした。さらに、軽い羊羹として軽羹、寒天液に琥珀のような色付けをしたことから琥珀羹、寒天を使用しているため牛乳羹(牛乳羊羹)と「羹」の名前のつく料理は時代とともに変化し続けています。

今回はそんな「羹」とライムを組み合わせたレシピを作成しました。ライムをはじめとする柑橘類に含まれるビタミンCやクエン酸は疲労感軽減の効果があります。梅雨のじめじめとした季節は食欲が落ち、疲れも溜まってしまふ…そんなときには甘く、さわやかな「羹」で癒されてみませんか？

【考案者】 城西大学大学院  
医療栄養学専攻 食品調理科学講座  
助教 管理栄養士 小暮 更紗



ライムの水羊羹

