

雨の日は・・・ プラネタリウム

プラネタリウムとは？

プラネタリウムとは、投影機の光をドームのような天井の内側にある曲面スクリーンに映すことで、星の像と運動を再現してくれる装置および施設のことです。プラネタリウムは英語の「planet(惑星)」という意味からきている言葉ですが、惑星だけでなく恒星を含めた星も見せてくれます。ほかにも地球上の特定の場所の星空を投影する、撮影した映画を上映するなどの機能も持っています。プラネタリウムの歴史は意外にも古く、なんとあのアルキメデスが太陽や月などの移動を再現できる装置を持っていたそうです。紀元前のギリシャの哲学者も、太陽や月、地球以外にも火星・水星・木星などの惑星の運行を再現する機械を製作していたともされています。

楽しみかた

プラネタリウムではさまざまな番組を時間ごとに投影したり、季節によって対象年齢を変え子供向け番組を投影したりすることもあります。ということで、事前に下調べをしないで行くと、イメージしていたものと全然違った番組になってしまう可能性もあるので気をつけましょう。やはり事前に公式ホームページなどで調べてから、自分が見たい星の特集をしているプラネタリウムに行きましょう。

熊本市立熊本博物館 熊本のプラネタリウムは熊本博物館の中にあります。併せて博物館観覧もしてみましょう。

住所：熊本市中央区古京町3-2

TEL：096-324-3500

FAX：096-351-4257

開館時間：9:00～17:00(入場は16:30まで)

休館日：月曜日(祝日の場合は翌日)

入場料：博物館/大人400円 高・大学生300円 小・中学生200円
プラネタリウム/大人200円 高・大学生150円 中学以下100円
(プラネタリウム見学の場合、博物館入場料+プラネタリウム入場料が必要です)

プログラム：前半/当日夜見える星空の解説
後半/星にまつわる番組の投影。内容はHPでご確認下さい

HP <https://www.kumamoto-city-museum.jp>

佐賀県立宇宙科学館

住所：佐賀県武雄市武雄町永島16351

TEL：0954-20-1666

開館時間：平日9:15～17:15

土日祝9:15～18:00

休館日：月曜日(祝日の場合は翌日)

入場料：常設展示ゾーン、プラネタリウム共に
大人520円 高校生310円 小・中学生200円 4才以上100円

土曜の夜はサタデーナイトプラネタリウムが18:00～
その他のくわしいプログラムはHPでご確認下さい

HP <https://www.yumeginga.jp>



お出かけのできない日が続く梅雨。
家の中のお掃除や読書に飽きたら、プラネタリウムへ
行ってみませんか。星空に包まれると気持ちもすっきり。
梅雨明けの晴れた夜空が待ち遠しくなるでしょう。

6月



その他のプラネタリウム

プラネタリウムは施設によって内容が全く異なります。ドームの形状、座席の形状、上映プログラムの違いにより、楽しく思えたりつまらなかったり。特に都会のプラネタリウムは娯楽性が高く、何度でも行きたくなるそう。まずは熊本そして九州、ひいては全国のプラネタリウムを体験してみたいですね。

- ★コニカミノルタプラネタリウム“天空”(東京スカイツリー内)
VRアトラクションや音響も最新型。池袋の“満天”も楽しそう！
HP <https://planetarium.konicaminolta.jp>
- ★星の文化館(福岡県八女市星野村10816-5)
コンパクトながら天文台、展望台、宿泊施設も併設。宇宙関連グッズの売店も有
HP <https://www.hoshinofurusato.jp>
- ★宗像ユリックスプラネタリウム(福岡県宗像市久原400)
大人向け、子供向けプログラムのほかに、音楽と星を楽しむプログラムもあり
HP <https://yurix-planetarium.jp>



ミュージアム天文台

住所：熊本県上天草市龍ヶ岳町大道3360-47

TEL：0969-63-0466

開館時間：13:00～21:00

プラネタリウム投影時間 14時・15時・16時

天体観測 日没～21時

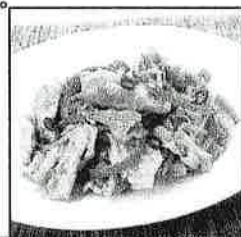
休館日：月曜日(祝日の場合は翌日)

入場料：大人400円 小中学生200円

HP <http://ryugatake.net/>

豚肉の南蛮炒め (2人分)

- 材料：ねぎ1/2本 ピーマン2個 豚ロース薄切り200g
片栗粉大さじ1 ゴマ油大さじ1 赤唐辛子輪切り少々
A：(醤油大さじ1.5 みりん大さじ1.5 酢大さじ1.5)
- 作り方：1.ねぎは斜め薄切りにする。ピーマンは縦半分にして細切りに。
2.豚肉はひと口大に切り、片栗粉をまぶす。
3.フライパンにごま油を中火で熱し、(2)をほぐしながら炒めて8分通り火を通す。
4.(1)を加えて強火に変え、1分炒める。
5.赤唐辛子と(A)を加え、大きく3～4回混ぜて火を止める。



なすと鶏肉の揚げびたし (2人分)

- 材料：鶏もも肉1枚 なす2本 オクラ4本 薄力粉大さじ1 サラダ油大さじ3
A：(醤油大さじ3 しょうがみじん切り1片 水大さじ3)
- 作り方：1.鶏肉は余分な脂を除いて8等分に切り、薄力粉を加えて絡める。
なすはへたを切って縦4等分に切り、オクラはがくを取る。
2.フライパンに皮目を下にして鶏肉を広げてなすを加え、油を振りかけて絡める。中火にし、焼き色がつくまで6～7分焼き上下を返す。さらに全面に焼き色がつくまで5～6分焼き取り出す。同じフライパンにオクラを入れて中火で焼き、鶏肉、なすと共に器に盛る。
3.フライパンの油をかるくふき取り、(A)を加えて1～2分煮立て、(2)にかける。



ガス器具のご購入・修理・ガスに関するお困り事はもちろん
水回りリフォーム、オール電化、太陽熱温水器、水揚げポンプ、
くらしに関するお問合せはお気軽にどうぞ！

096-378-3644