

まるごと語り部部会館外研修を実施

まるごと歴史・伝統文化プロジェクト

2月4日(火)、語り部部会のみなさんは坂本方面へ館外研修に出かけました。講師に「坂本城を考える会」の山本さんをお迎えし坂本城のゆかりの地を巡りました。その後、聖衆来迎寺を拝観し、住職さんのお話を聞きながら、国宝や文化財を見させていただきました。今後の自分達の語りの参考にできるようにと熱心に学んでおられました。



矢島かぶら料理教室を開催

まるごと地産地消プロジェクト

2月2日(日) 守山矢島かぶらを使った料理教室が開催されました。この料理教室は3年前から開催されています。この日は、すべての料理に矢島かぶらを使用した7種類の料理を作ってくださいました。たくさんの献立に少し調理時間が短く忙しい時間配分となりましたが、無事に作り終えることができました。食事中には、「おいしい」という声が聞こえ、作り方のひと工夫などの話も出るなど、料理だけでなく参加者とスタッフの交流もあり、楽しい時間となりました。

【献立】

- ・かぶら寿司
- ・かぶらミルクスープ
- ・巾着煮
- ・かぶらときゅうりのサラダ
- ・かぶらの葉たっぷりチキンナゲット
- ・かぶらの葉の白和え
- ・矢島かぶらのゼリー



すみれ教室 第11回学習会&閉講式

2月14日(金) 講師に MaRiSa のみなさんをお迎えして「アルハープの音色とともに」をテーマに素敵な演奏をしていただきました。アルハープは大阪で生まれたハープのような音色の楽器です。学級生のみなさんは、素敵な演奏を聴き、演奏に合わせて歌われるなど楽しく癒された時間を過ごされました。



学習会終了後、閉講式を開催し、公民館長から学級生を代表して運営委員さんに修了証書が渡されました。そのあと茶話会とビンゴゲームをしながら一年間を振り返りました。一年間ありがとうございました。次年度の内容は公民館だより4月号で、ご案内します。みなさんのご参加をお待ちしています。



はじめてのパンづくり講座③

2月8日(土) 3回目はハムロールとウィンナーロールを作りました。今回はパン生地にバターを加えました。第一次発酵後、成形したパン生地にそれぞれ、ハムとウィンナーを巻き二次発酵後には玉ねぎやケチャップなどをトッピングしオーブンで焼きました。焼きあがりのパンは、生地焼き色がほんのり茶色く、良い具合に玉ねぎも色付き大成功でした。試食をされたみなさんは、パンのふわふわ、もちもちとした食感に「おいしいわ〜」の声もありました。最後に食材のアレンジも教えていただくなど、充実した楽しい講座となりました。

