



12月になり、今年も玄関オープンスペースに真っ白に輝くクリスマスツリーがお目見えしました。

公民館にやってきた子ども達や親子づれが、松ぼっくりやりんご、キラキラ輝くボールやモールのデコレーションを飾りつけてくれ、玄関先を華やかに彩ってくれています。



第4回館長杯グラウンドゴルフ大会

11月26日(火) 第4回館長杯グラウンドゴルフ大会を開催しました。18名の参加者には、きれいに生えそろった冬芝の中、今年最後の大会を楽しんでいただきました。ホールインワンがなかなか出ず、唯一ホールインワンを達成された井村秀雄さんが、優勝されました。

この大会は、来年度も年3回程度開催したいと思います。コースは3月末から再開予定です。皆様のご参加をお待ちしております。



大会成績

優勝 井村 秀雄さん(郷市)
準優勝 寺沢 成一さん(早瀬)
3位 八木嘉代子さん(郷市)



❁ 年末・年始の休館日 12月28日(土)～1月5日(日)

ご不便をおかけしますが、よろしくお願いします。

新年は、1月6日(月)から開館します。

皆様、よいお年をお迎えください。来年もよろしくお願いいたします。



ふでやま

～集まろう・学ぼう・楽しもう～

編集・発行 北西郷公民館事務室 〒919-1125 美浜町笹田15-1 TEL 32-0317 FAX 32-3317

2024年12月23日発行
北西郷公民館だより
第90号

洋風料理も、簡単でおいしくできた！

ふでやま講座
第14弾

おさかな料理講座 ②

11月30日(土) 日向の渡辺悦子さんを講師に迎え、おさかな料理講座②を開講しました。普段お刺身や煮付けで食べることの多い地元のお魚ですが、今回は「さごし」をカレームニエルに、「つばす」をカルパッチョや竜田揚げに調理しました。

先生から、魚のどこに包丁を入れると三枚おろしにしやすいかなど、さばき方のコツを丁寧に教えていただくと、今度は受講者の出番。それぞれの挑戦が始まります。

受講者が骨抜きや皮取りに四苦八苦している間に先生が試食分を作ってください、お楽しみの試食会となりました。「ふわふわやわ」「子どもも喜びそうやなあ」「カレー風味も美味しいなあ」などと、うれしい声が聞かれました。

受講者の皆さんには、自らが三枚おろしにして衣をつけた半完成品を持ち帰って、晩ごはんにいただきました。きっと、おいしく仕上がったことでしょう。



ふでやま講座
第15弾

★腰あり・香りありでおいしかった!!★

手打ちそばづくり講座

12月7日(土) 年末恒例の「手打ちそばづくり講座」を開講しました。男性7名女性3名の受講者は、太田蕎麦倶楽部の山口直幸さんからご指導いただき、穫れたて挽きたての二八そばを打ちました。粉を混ぜ合わせ、水を入れながら生地をこね、のして、包丁で切り、自分だけの特製そばを作りあげました。

受講者の作られたそばを少しずつ提供していただき、全員で試食をしました。細麺から太麺まであり、食感はさまざまでしたが、とても美味しいそばが出来上がっていました。



ふでやま講座
第16弾

♪ 早〜くこ〜いにい！ お正〜月！ ♪ 新春の寄せ植え講座

12月14日(土) 人気の「新春の寄せ植え講座」を開講しました。10名の受講者は、若狭町の青池かをりさんにご指導いただき、7種類の花苗をバランスよく鉢に植えこみました。毎回参加されている方もおられて、手際よくあっという間に素敵な寄せ植えが完成しました。冬場の水やりは、午前中に済ませるのがポイントで、置き場所は雪が当たらない玄関先がベストだそうです。

お正月を華やかに迎えられそうで、楽しみ倍増ですね。



花材：エリカ・ストック・アリッサム・ネメシア・葉ボタン・プリムラ・斑入りのクチナシ



令和5年度 ふでやま講座17 (浜さんカード対象事業)

簡単！減塩みそづくり



味噌は発酵食品の代表選手で、腸内環境を整え様々な栄養素や抗酸化物質を補給する優れた健康食品と言われています。町内産の大豆を使って、うま味と風味豊かな、オンリーワンの手前味噌を作りませんか？

- ・日時 1月25日(土) 9時30分～11時
- ・場所 公民館調理実習室
- ・参加費 ￥1,800 (材料費)
- ・定員 10名
- ・持ち物 味噌樽 (3キロ入るもの)
エプロン・三角巾・マスク
- ・受付期間 1月16日(木) 〆切

各講座のお申し込みは

美浜町北西郷公民館 Tel 32-0317 Fax 32-3317

Eメール kita-k@kl.mmnet-ai.ne.jp