

R6ふでやま講座
第①-③弾

今年も バッチリ おいしく できたよ~ へしこ完成 樽上げ!

4月12日(土) 11か月の発酵・熟成期間を経て当館2度目のへしこの樽上げをしました。昨年同様、ハラハラドキドキしながら樽を開くと、熟成した鯖の発酵香が、部屋に広がり歓声が沸き上がりました。美味しそうな餡色に漬かったへしこが顔を出すと、皆ほっと一安心。

受講生は、一尾一尾ていねいに取り出し、真空パックで包装。それぞれ役割分担していただき、スムーズに終わることができました。



そして、いよいよお楽しみタイム。どんな味にできたのか、おにぎりやパスタ・刺身にして試食しました。それほど塩辛くなく、とても食べやすい味に出来ていて、家でも試食のメニューを作ってみようという声も聞かれました。また、刺身にお酢をかけることでマイルドになり、へしこが苦手な人にもおすすめレシピです。

今年度も、5月17日(土) から3回シリーズのへしこづくりが始まります。初めて魚を触るといっても、ご遠慮なさらずにご参加ください。お待ちしております。



公民館運営委員会だより

4月18日(金)
19:30~ 第1回運営委員会 開催



4月13日(日)
13:30~ アドバイザー会議 開催

- * 令和6年度事業実績・決算報告
- * 令和7年度事業計画・予算等について

《お知らせ》

*** 4月28日(月)29日(火)と5月3日(土)~5月6日(火)は休館日となります。**

(本館および屋内運動場は使用できませんが、屋外運動場は休館日でも利用できます)

*** 「令和7年度年間行事カレンダー」を発行しました。**
お茶の間に掲示して各講座やイベントにご参加いただくと嬉しいです。

ふでやま

~集まろう・学ぼう・楽しもう~

2025年4月23日発行
北西郷公民館だより
第94号

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

2025年度の運営委員会が 始動しました!

新年度を迎え、公民館の運営体制も一新されました。

2年間正副運営委員長として会をけん引していただいた桑田光夫氏、山口雅彦氏、網谷早苗氏に代わって、上野山弘司委員長(早瀬) 玉井武志副委員長(早瀬) 永井美智代副委員長(日向)の3氏にバトンタッチ。地域の各種団体等から選考される委員さんも一部を除き交代され、今年度は、下記の体制で公民館活動を推進していただくこととなります。



公民館が地域コミュニティの拠点として、皆様の交流や活動、学習の場となるように努めたいと思います。今年度も、どうぞよろしくお願いいたします。

【令和7年度 運営委員会体制】 (敬称省略)

運営委員長：上野山弘司 副運営委員長：玉井 武志・永井美智代

健康づくり部会	ふれあいづくり部会	ふるさとづくり部会
◎片山真一郎	◎玉井 武志	◎永井美智代
○小川弥寿男	○岩田 善一	○永井 寛和
藤間 孝幸	竹森 幸一	久崎 仁志
織田 勉	藤間 照子	寺川 道子
渡邊 拓矢	知場 富雄	浜野 桂子
浜野 秀章	山下ひとみ	高橋 節子
宮下 海誓	浜野 宏治	酒谷佐保里
高田 良二	織田 健一	藤間 孝幸
	西村 長嗣	渡邊 亘頭

♥新しい委員の皆さん

よろしく
お願いいたします♥



◎部会長
○副部会長

《お知らせ》

右のとおり、4月1日付けで、公民館事務室職員の異動がありました。

長年ふでやま講座など、親しみやすい公民館づくりにご尽力いただいた宮下清美さんが退職され、後任に早瀬の玉井美智代さんが就任されました。

清美さん、長い間ありがとうございました。

事務局
館長：高木 正
職員：玉井美智代
職員：浜野 敏子



令和7年度 ふてやま講座③ (浜さんカード対象事業)

ハンギング バスケット講座



(イメージ写真)

初心者も安心してできる
初夏の花いっぱいのバスケット作りませんか？

- ・日時 5月24日(土) 9時30分～10時30分
- ・場所 公民館前玄関
- ・受講料 ￥2,900 (受講料￥100・材料費￥2,800)
- ・定員 10名
- ・講師 青池かをり氏 (ランドスケープガーデン)
- ・持ち物 手袋
- ・申込メ切 5月13日(火)



令和7年度北西郷公民館運営委員会事業

屋外清掃作業

今年もします
芝苗の補植

ご協力をお願いします。

- ・日時 5月25日(日) ※小雨決行
8時30分～11時30分
- ・集合場所 公民館玄関前
- ・時間 8時30分～作業内容の説明
- ・作業内容 グラウンド面の草取り・整地・芝苗の補植
公民館敷地周囲・外縁の草刈り
- ・持ち物 草刈り鎌・スコップ・軍手・作業器具
※一輪車・草刈り機・軽トラック等をお持ちの方は事前にお知らせください。
※飲み物は公民館で用意します
草刈り機の混合油は用意します



令和7年度 ふてやま講座②・④ (浜さんカード対象事業)



おさかな料理 ①-1 ①-2

地域伝統食 へしこづくり

へしこは鯖などの魚を塩漬けし、米ぬかに漬け込んで発酵熟成させた地域が誇る発酵食品です。
昨年大好評につき、今年度も開催を決定！
(1年がかり全3回のシリーズです。)
みんなでおいしいへしこを漬け込みませんか？

- ・日時 ①5月17日(土)・鯖をさばき塩漬けします
②5月31日(土)・糠や調味料で本漬けします
※両日とも9時30分～11時30分
※③樽上げ・試食会を来年4月頃に予定しています。
- ・場所 公民館調理実習室
- ・講師 加藤美樹子氏(日向へしこ醸房日の出屋代表)
- ・材料費 ￥2,300 (鯖3本分)
(受講料￥300・材料費￥2,000)
- ・定員 20名
- ・持ち物 エプロン・三角布・マスク
- ・申込メ切 5月9日(金)



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