

募集中



令和7年度 ふでやま講座（浜さんカード対象事業）

減塩みそづくり



町内産の大豆を使ってうま味と風味豊かな手前味噌を作つてみませんか!? 親子での参加も出来ますよ!

日 時 1月24日(土) 9時30分～11時

場 所 公民館調理実習室

受 講 料 ¥1,900円(材料費¥1,800円を含む)

定 員 10名

持 ち 物 味噌桶(3キロ入るもの)エプロン・三角巾・マスク

受付期間 1月15日(木)まで

申込先 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

＊ 年末・年始は 12月27日(土)～1月4日(日)
休館します。

新年は1月5日(月)から通常どおり開館します。

ご不便をおかけしますが、よろしくお願ひします。

皆様、よいお年をお迎えください。来年もよろしくお願ひいたします。



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

2025年12月23日発行
北西郷公民館だより
第102号

新年の玄関先をカラフルに!!
訪問者や帰省する家族を暖かくお迎えできますね!?

新春の寄せ植え講座

12月13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、かわいい6種類の花苗をバランスよく鉢に植え込みました。

毎回参加されている方もおられて、手際よくあつという間に素敵な寄せ植えが完成。今回はおしゃれなバスケットタイプの植木鉢で、花台に載せて、下駄箱に載せて、もちろん雪が当たらない玄関先においても、赤、黄、ピンクの鮮やかな花々が明るく暖かくしてくれそうですね。

冬場の水やりは、午前中に済ませるのがポイントで、3～4日に1回くらいでもよいそうです。

花は3月くらいまで次々と咲くそうで、彩のない時期の玄関先を長く華やかに楽しませてくれることでしょう。

宿根草のエリカや金魚草、ガーデンシクラメンは、地植えして、そのあとも楽しめるそうです。



花材: エリカ・金魚草
ビオラ・アリッサム
葉ボタン・シクラメン



簡単で美味しい! さごしの味噌マヨ焼きに絶賛の声!! おさかな料理②

11月22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。「さごし」を味噌マヨ焼きに、「つばす」を塩麹漬けに、「タコ」をから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、今度は受講者それぞれの挑戦が始まります。受講者が「ここが難しい」と言うと先生が優しく、分かりやすく手ほどきをしてくださいました。



また、タコの唐揚げの切り方も長めに削ぎ切りする事で食べるときの食感がよくなることなど教えていただきました。

さごしの味噌マヨ焼きが出来上がるといよいよ試食です。「優しい味で食べやすいな」「子どもも食べてくれそう」、タコの唐揚げは「切り方を変えただけで、こんなに食感が違うんやなあ」「コリコリして美味しい」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た切り身を自宅用に持ち帰っていました。きっと、おいしく食べられることでしょう。



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。

公民館に遊びに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。

良い子の皆さんにサンタクロースが素敵なプレゼントを持って来てくれますように!!



プロも顔負けの出来映え!! 香り高い新そばが打てました!! 手打ちそばづくり講座

12月6日(土) 年末恒例の「手打ちそばづくり講座」を開講しました。

リピート率の高いこの講座、男性6名女性4名の受講者は、太田蕎麦俱楽部の山口直幸さんからご指導いただき、穫ねたて挽きたての二八そばを打ちました。粉を混ぜ合わせ、水をまわし入れながら生地をこね、のして、畳んで包丁で切り、自分だけの特製そばを作りました。

受講者の手こずっている鉢の中での菊練りや麵棒で生地を均一に薄く伸ばす工程は、講師に手伝っていただいたり、丁寧に指導していただくことで、薄く、大きく、美しく延ばすことができました。



最後に、受講者の作られたそばを少しづつ出してもらって、試食をしました。細麺から太麺まで、人それぞれにばらつきもあり、食感はさまざまでしたが、どれもコシのあるとても美味しいそばに仕上がっていました。

受講者の持ち帰られた4~5人前の打ちたてそばは、それぞれのご家庭で美味しく召し上がられたことでしょう。

