

集い・交わり・語らい・楽しむコミュニティゾーン

伯耆しあわせの郷だより

【発行】 伯耆しあわせの郷 ☎ 26 - 5581 <http://www.shiawasenosato.jp>
 指定管理者 旭ビル管理株式会社

「ロシアで倉吉餅の展示会を行います」

当所の織物教室では2回目となる「倉吉餅展示会 in ロシア」を行います。この度は9月9日からおよそ1カ月間ハバロフスク市にて展示と開会・閉会にあわせて訪露する31名が現地で交流を行います。

ロシア極東地方の人々はとりわけ親日的で北方領土問題を抱える日露関係からくるロシア人のイメージとは実際は大きく違うものです。

9月の初旬にはウラジオストックで安倍首相とプーチン大統領の日露首脳会議が行われ当然、北方領土や経済交流も話し合われると思います。民間交流で日露関係の前進を後押しできればと思います。

受講生募集

※申し込みは、9月1日（木）から先着順にて受け付け、定員になりしだい締め切ります。

※各教室とも、受講料のほかに材料費などが必要です。

教室名・講師	日時	回数	定員	受講料
はじめてのパン作り教室 「フォッカチャ他」 管理栄養士 小田 秀さん	9月 8日(木) 13:00~16:30	1回	14名	550円
男性のための料理教室 「土鍋で炊くさんまご飯」 管理栄養士 徳重 安枝さん	9月23日(金) 10:00~13:00	1回	20名	550円
韓国料理教室 「韓国の魚料理」 国際交流員 <small>チョンヨンウック</small> 鄭 然 旭さん 調理師 西尾 春代さん	① 9月24日(土) ② 9月25日(日) 10:00~13:00	どちらか 1回	28名	550円
ハワイの文化体験教室 ラウハラ・プレスレットを作ります ブアナニ フラストアジオ	9月24日(土) 10:00~12:00	1回	30名	参加費 (材料費込) 500円
そば打ち教室 福井 康夫さん	9月30日(金) 10:00~13:00	1回	20名	550円

9月の休館日

9 SEP	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29

10月開講教室 受講生募集

◎9月6日(火)の午前9時～

受付開始、先着順

- 受講料は初回全納です。納入された受講料は原則として返金しません。
- 受講料のほかに、教材費・材料費・スポーツ保険料などが必要です。
- 教室は一部変更または中止になる場合がありますので、予めご了承ください。
- 託児を希望される場合は、教室申し込みのときにご相談ください。

教室名	日時	期間	定員	講師	受講料(回数)
NEW! マクロビオティック	月2回土曜日 午前10時～午後1時	10月～12月	20名	桑本 聡子さん	3,300円 (6回)
写 真	第1・3土曜日 午前10時～12時	10月～3月	15名	福島 多暉夫さん	9,600円 (12回)
絵画(油絵)②	第2・4金曜日 午後1時～4時	10月～3月	20名	伊田 充雄さん	6,600円 (12回)
日 本 画	第2・4水曜日 午後2時～4時	10月～3月	20名	中川 端月さん	6,600円 (12回)
煎 茶 ①	毎週金曜日 午前10時～12時	10月～3月	15名	森 翠美さん	13,000円 (20回)
煎 茶 ②	毎週金曜日 午後1時～3時	10月～3月	15名	森 翠美さん	13,000円 (20回)
裏千家茶道	第1・2木曜日 午後1時30分～3時30分	10月～3月	12名	竹本 寿子さん	6,600円 (12回)
きもの着付け①	第1・3火曜日 午後1時15分～3時15分	10月～3月	14名	金元 公重さん	6,600円 (12回)
きもの着付け②	第1・3水曜日 午後1時15分～3時15分	10月～3月	14名	高塚 廣子さん	6,600円 (12回)
陶 芸 ①④	① 第1土・日曜日 午後1時 ④ 第2土・日曜日 ~4時	10月～3月	15名	中村 和雅さん	9,600円 (12回)
レザークラフト	毎週火曜日 午前10時～12時	10月～12月	18名	西村 都紀世さん	5,500円 (10回)
パッチワーク	隔週木曜日 午後1時～4時	10月～3月	20名	岩本 裕美子さん	5,500円 (10回)
竹 細 工	第1・3木曜日 午前10時～午後4時	10月～3月	15名	高山 巖さん	6,600円 (12回)
和布細工	第2・4金曜日 午後1時～4時	10月～2月	20名	明里 美也子さん	5,500円 (10回)
書 道	第1・3水曜日 午後2時～4時	10月～3月	35名	名越 蒼竹さん	6,600円 (12回)
マレボジャ!韓国語Ⅰ (後期)※1	毎週水曜日 午前10時15分～11時15分	10月～3月	15名	大谷 博美さん	9,900円 (18回)
マレボジャ!韓国語Ⅱ (後期)※2	毎週水曜日 午前11時30分～12時30分	10月～3月	15名	大谷 博美さん	14,400円 (18回)
英会話(初級)	第1・3土曜日 午後2時～3時30分	10月～3月	15名	佐藤 恭子さん	6,600円 (12回)
大人のピアノ	月3回水曜日 午前9時30分～10時30分	10月～3月	10名	岡崎 仁子さん	8,250円 (15回)
ノルディックウォーク	第2・4水曜日 午前10時～11時30分	10月～3月	20名	岸田 寛昭さん	6,720円 (12回)
民 踊	第1・3木曜日 午後1時～3時30分	10月～3月	30名	籾中 みゆきさん	6,600円 (12回)
料 理	月2回火曜日 午前10時～午後1時	10月～12月	36名	鳥取県調理師 連合会	3,300円 (6回)

【※1:挨拶など簡単な会話ができる方 ※2:簡単な日常会話ができる方】



夏休み
ことも

ワイワイスクール



ペットボトルロケット
を飛ばそう！

【7月29日開催】



500mlのペットボトルを使って、ロケットを作りました。天候にも恵まれ多目的広場で発射しました。30～50mも飛び、みんな大喜び！汗だくの1日でした！



50mも飛びました！
羽のつけ方で飛ぶ方向がままります



はた織り
& 草木染

【8月3日開催】



機織り機を使ってコースターを織りあげ、草木染でハンカチを染め上げました。コースターづくりでは思い思いの糸を使い、草木染ではいろいろな模様や染料で、自分だけのオリジナルな作品が出来上がりました。

先生もびっくりするぐらい、上手に染上がりました！

わくわく
スイーツ作り

【8月2日・10日開催】

今年はミルクレープを作りました。薄く焼いたクレープの生地に生クリームを挟み作ります。同じ大きさのクレープを焼き上げるのがポイントです。男の子も上手に作りました。



少し焦げ目がつくぐらいに焼き上げましょう！

おもしろ
パン作り

【7月29日・8月5日開催】



生地をこねる瞬間が最高に楽しい瞬間です！テーブルに叩き付け、こねていきます。思い思いの方に成形したパンが、オーブンから出てくるのが楽しみです。上手に焼けたパンは家にもって帰って家族で食べます。

コマの不思議を
体験しよう！

【8月16日開催】

米子高専出前講座

【8月19日開催】

リサイクル工作で
インテリア雑貨を
つくろう！

地球ゴマや珍しいコマの説明をしてもらい、CDを使ったコマを作りデザインしました。回すと思ってもよらない色になりびっくりしました。色々な形のコマづくりでは重心の取り方を教えてもらい、変な形のコマでも重心がとれれば回ることを教わりました。



米子高専特製のコマをおみやげに貰いました！

貝殻やリボン・古切手などを使って、ランプシェードと時計を飾っていきます。時間いっぱい使ってみんなが上手に作り上げました。これで、夏休みの工作はバッチリです！



独創的なデザインの作品が沢山出来上がり、米子高専の先生もびっくり！



ご案内

伯耆しあわせの郷絵画教室グループによる作品展

第28回 エスポワール展



日時：9月3日（土）～23日（金）

午前9時～午後8時(最終日午後4時まで)

場所：伯耆しあわせの郷 展示ホール

第8回

伯耆しあわせの郷まつりを 開催します

10月23日（日）



詳細は次号でご紹介します

倉吉絣展覧会 in ロシア・ハバロフスク

鳥取県の友好交流地域であるロシア沿海地方にある極東国立美術館において、倉吉絣展覧会を開催します。3年前にロシア沿海地方国立美術館（ウラジオストク市）で開催した展覧会で美術品として高い評価を得た倉吉絣が再び日本海を渡ります。

- ◇ 会 期 2016年9月9日(金)～10月8日(土)
- ◇ 場 所 ロシア極東国立美術館(ハバロフスク市)
- ◇ 主 催 伯耆しあわせの郷織物教室
極東国立美術館
ハバロフスク地方行政府
鳥取県

去る7月28日、この度の運営委員会は委員が新しくなって平成28年度として第1回目の運営委員会となりました。内容は平成27年度の事業報告及び決算報告をさせていただき、委員よりご意見、要望提案等をいただきました。時間をかけて検討していかねければならない課題もご指摘いただきました。実現可能なものから実施して行きます。次回は年度末に開催予定です。



運営委員会を開催しました

書道教室・日用条幅書道教室の生徒さんの作品を展示しました。



書道教室作品展開催

8月23日～28日

編集後記

マドレーヌ作りには挑戦してみました。きっかけは、空調用の機器などに使われる冷凍機の試験準備講習会を受講した際のことでした。男性の講師が、「わたしの趣味で作ったマドレーヌを食べて、ぜひ皆さん合格してくださいね」とわざわざ家から作ってきたマドレーヌを受講生達に振舞ってくれたことでした。それから洒落たプレゼントをしてくださった講師とマドレーヌが記憶に残り、ちよつと憧れを感じました。フランスの菓子である事も知らなかったんですが、調べると18世紀にフランスで作られた焼き菓子で、キリスト教の聖地を巡礼する人々の日持ちの良い食べ物として作られたものだそうです。きつと昔から飽きない素朴な味のお菓子だったのでしよう。小麦粉、卵、バター、砂糖などのシンプルな材料を使って作られるマドレーヌは、フランス菓子の基本中の基本だそう、プロに言わせるとフワツと食感で楽しめて、口から無くなることのおいしくできあがった目安らしいです。作る工程も簡単でシンプル過ぎるため、作るコツが掴みづらいんです。先日、友人の誕生日にプレゼントしたんですが、おいしかったと喜んでくれました。が、何回作っても、あの講師のマドレーヌには敵わない気がします。