

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



良く晴れた、気持ちのいい日  
 に芝刈りをしました。  
 今年は、桜の開花後寒い日が  
 多く長く花見が楽しめました。

「新しい御代「令和」が出発いたしました」  
 今年の冬は、暖冬で桜の開花も随分早くなるという予報が出ていましたが、開花後の寒気の影響で随分と長く花が楽しめました。しだれ桜の里まつりも満開の桜のなかで多くの方に楽しんで戴きました。  
 さて、今月から新しい御代「令和」が出発いたしました。平成の時代を振り返ってみると、日本においては戦争のない平和な時代が続きました。一方、経済的には中国とアメリカの成長の中で、ほとんど成長することが出来ず、国際的な地位の低下が顕著な時代でした。加えて少子高齢化が一層進み、労働力人口の減少が一層進み、益々難しい時代の到来が予想されます。  
 当施設では、4月からの講座が一斉にスタートし、今年度も多くの皆様に受講いただいています。職員も2人が入れ替わって新たな体制でスタート致しました。また、例年10月に開催していた伯耆しあわせの郷まつりも今年度から9月初旬の開催としました。  
 今後とも今年度から9月初旬の開催として努めて参ります。

## 受講生募集

※申し込みは、5月2日（火）から先着順にて受付け、定員になりしだい締め切ります。

※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
韓国料理をつくろう 「チーズタッカルビ他」 調理師 西尾 春代さん	5月19日（日） 10：00～13：00	1回	20名	550円
カフェ風ランチ 「グリーンピースのクリームパスタ他」 管理栄養士 小田 秀さん	5月25日（土） 10：00～13：00	1回	各24名	550円

\*\*今月の休館日\*\*

5月1日（水）、7日（火）、13日（月）、20日（月）、27日（月）

## 新講師紹介



**竹細工教室**  
 第1・3木曜日  
 午前10時～午後4時  
**講師:伊佐田 祥一さん**

プラ模型好きが代わりになるものを探していたところ、伯耆しあわせの郷で竹細工教室があるのを女房が見つけてくれて、竹細工を始めて8年目になりました。まだ修行中ですが竹処理の苦勞、竹ひご作りの苦勞等、新人の方には新鮮に説明できると思います。簡単に諦めず一緒に修行しましょう。

## 新教室紹介



**ボディーワーク  
アロマヨガ教室**  
 毎週火曜日  
 午後7時～午後8時  
**講師:桑本 聡子さん**

火曜日の夜、トレーニングルームにほんのりとアロマの匂いが漂い、ヨガがスタートします。ゆったりとした動きの中で、自分の心と体の声を聞き、ストレスや緊張を解きほぐしていきます。初心者向けのヨガ教室として4月から新たにスタートしました。

## 令和元年度 伯耆しあわせの郷年間行事予定

R元	教室開催事業			展示会	イベント
	スポーツ	創作文化	特別		
4月	1期 ↑	前期 ↑	パン作り 韓国料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>鳥取県文化デイズ:倉吉緋 (in ロシア・ウラジオストク)</li> <li>出展作品お披露目展(3/30-4/7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>しだれ桜の里まつり (4/6, 7)</li> <li>桜めぐりツアー(3/31, 4/3, 11)</li> </ul> 
5月			Café 風ランチ 韓国料理	 <ul style="list-style-type: none"> <li>パッチワーク教室作品展</li> </ul>	
6月			男性料理 パン作り	<ul style="list-style-type: none"> <li>書道教室作品展</li> </ul>	
7月	↓		Café 風ランチ	<ul style="list-style-type: none"> <li>書道教室作品展</li> </ul>	
8月	↑		男性料理 パン作り		<ul style="list-style-type: none"> <li>こどもワイワイスクール</li> </ul>
9月	2期		Café 風ランチ	<ul style="list-style-type: none"> <li>伯耆しあわせの郷まつり</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>伯耆しあわせの郷まつり</li> </ul>
10月		後期 ↑	男性料理 パン作り	<ul style="list-style-type: none"> <li>エスポワール展 (絵画教室)</li> </ul>	
11月			Café 風ランチ 干支づくり		<ul style="list-style-type: none"> <li>国際交流ペタンク大会</li> </ul> 
12月			男性料理 パン作り		
1月	3期 ↑		Café 風ランチ		
2月			男性料理 パン作り みそ作り	<ul style="list-style-type: none"> <li>書楽書初展</li> <li>各種教室作品展(前期)</li> </ul>	
3月			Café 風ランチ	<ul style="list-style-type: none"> <li>各種教室作品展(後期)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>桜めぐりツアー</li> </ul>



# しだれ桜の 里まつり



満開の桜を楽しめました



桜吹雪の中でのフラダンス

4月6日7日に開催しました。



観桜お茶会

ものづくり



山田美鈴先生の書道パフォーマンス

地域づくり発表会



地域づくり講演会  
隠岐の島での図書館  
を核にした街づくり  
について講演して  
いただきました



リサイクル着物

フードコート



各地で地域づくりに取り組んでいる5団体が取り組みについて発表し、しだれ桜を育てる会も取り組みの成果を発表

「しだれ桜の里まつり」を4月の6日、7日に開催しました。今年は天候にも恵まれ、沢山の方にご来場いただきました。ご来場ありがとうございました。



樹木医に学ぶ



## 桜めぐりツアー開催

今年は3月31日、4月6日、11日、それぞれ岡山県津山鶴山公園、島根県斐伊川土手、鳥取県中部の3か所を樹木医の解説付きで巡りました。倉吉市よりバスを提供していただき、学びながら楽しみました。

### 会員募集

しだれ桜の里を育てる会

しだれ桜の里を育てる会では、今年度の会員を募集しています。

一般会員 1,000円/年

法人会員 5,000円/年

特典：レストラン味彩5%値引き致します。

事業の案内を優先してお知らせします。

### 春の育成作業ボランティアの募集！

- 日時/5月25日(土)9:30集合
- 集合場所/伯耆しあわせの郷 小会議室
- 持ち物/軍手、作業が出来る服装
- 作業内容/しだれ桜の施肥・樹木医による講習
- その他/作業後昼食有り、保険有り、送迎なし
- 申込/伯耆しあわせの郷にお電話ください。

# 出展作品帰国お披露目展開催

## 倉吉絣展示会 in ウラジオストク展

3月30日(土)より4月7日(日)までの9日間、鳥取市の県立博物館において倉吉絣の展示会を開催しました。

これは、昨年10月から1カ月間、鳥取県と交流しているロシア沿海地方国立美術館にて鳥取県文化デイズとして開催した「倉吉絣展示会」の出展作品37点を展示したものです。

期間中、新聞各紙やケーブルテレビ、NHK中国地方版のニュースで取り上げて戴いたこともあり、県内外から約700名の来場者がありました。

絵絣が特徴の郷土の伝統工芸を伝承し、美術的な価値を加えた絣作品を多くの方に紹介することができました。

## ありがとうございました

この度の展示会開催に当って(公益財団法人) エネルギア文化・スポーツ財団より 100,000円の助成金を戴きました。



## 新職員ごあいさつ

4月からこちらでお世話になる事になりました。

前田秀美です。笑顔をもっと一來館者様に気持ち良くご利用頂けるように努めて参ります。また、屋内外の環境維持にも配慮し頑張りたいと思います。

ご利用者様に早く覚えて頂けるように心がけていきたいです。

どうぞよろしくお願い致します。



## 新職員ごあいさつ

4月2日からマイクロバスの運転手として採用して頂きました、枡田毅です。各バスでの乗り降りとなりますので手を挙げて合図してください。

運転歴50年無事故の腕を信じてくださり皆様が楽しく過ごしていただきますよう安全を心掛け運転してまいります。気軽に声をかけてやってください。



## 編集後記

健康に良いと言われている甘酒。私は小学生の頃、祖母が酒粕から作ってくれる甘くて生姜のきいた甘酒が大好きでした。結婚して嫁いだ現在、お義母さんが麴で作る甘酒をよく作ってくれます。麴で作る甘酒は砂糖を加えていないのに麴が引き出したお米の甘みでスッキリ何杯でもいただけそうです。

米麴から作る甘酒は「飲む点滴」、「飲む美容液」とも呼ばれています。ビタミン類、アミノ酸、食物繊維、ブドウ糖、オリゴ糖等の栄養素が含まれており、これらが点滴に含まれる成分と似ていることから「飲む点滴」と呼ばれるようになったそうです。美容液にも使われる美白成分、コウジ酸はシミ・ソバカスを防ぎます。ビタミンB郡は肌荒れ防止、くすみやしわを出来にくくしてくれます。フェルラ酸は老化防止に効果があります。正に「飲む美容液」。

身体を温めてくれる飲み物というイメージがありますが、冷やして飲んでも美味しいので夏場は冷やして栄養ドリンクとして飲むのも良いですね。安心して飲める栄養豊富な手作りの甘酒。家族の健康のために取り入れてみてはいかがでしょうか。