

大人の初心者ピアノ講座

9月2・9・16日（土）の3回に渡り、「大人の初心者ピアノ講座」を行いました。講師は武藤美恵先生です。講座申し込みは、すぐに定員に達してしまいました。その数日後も問い合わせが何件もあり、お断りした方にはお詫び申し上げます。

申し込みの動機は人それぞれ。ピアノを習い始めたお孫さんとの共通の話題作りに自分も習おうと思って、という方や、通販でキーボードを安く購入したはいいが、さてどこへ習いに行ったものやらと思案中に、この講座を見つけたという方など。



それぞれのレベルに合わせて
個人レッスン



エアー鍵盤で練習



どれを弾こうか
楽譜選び



先生の演奏に
うっとり

レッスンは、お一人お一人のレベルに合わせて先生が順番に個人レッスンをしてくださいました。他の方がレッスン中には、共に学ぶように指を動かす姿が印象的でした。

全3回の講座が終了後、レッスンを継続するために講座参加者でクラブを結成しました。新しい趣味の一つとして、そして、いつか皆さんの前で腕前を披露してください。楽しみにしています。

北部5館合同講座 キャンプ好き家族の防災講座 ～非常食はキャンプめし～

向笠・岩田・大藤・豊岡中央・豊岡東の5館の交流センター合同の講座「キャンプ好き家族の防災講座」を9月9日（土）に行い、5組の親子が参加してくれました。

豊岡地区が台風15号の被害に遭って約1年。平松、上神増地区、敷地地区の被害状況、実際に被害に遭ったセンター職員から、被災前後の様子、どんなことを思ったか、地域との繋がりの大切さなど、リアルな体験談を聞きました。



次に、みんなの好きなお菓子を使った防災食を作りました。非常時やキャンプでも役立つポリ袋を活用した調理法で、ポテトチップスを使ったオムレツ、さくらごはん、うまい棒のスープ作りに親子で挑戦。新聞紙を折って作った容器に盛り付け、牛乳パックで作ったスプーンでいただきました。

「体験を通して、被災した時、温かいご飯を食べられることは、もっと美味しく感じられるんだろうな」などの感想もありました。

ここ最近、日本各地で水害、土砂災害が多く発生しています。他人事と考えず、地区の防災訓練など地域行事に積極的に参加し、地域との繋がりを大切にしていってほしいと思います。

キャンプの知識や道具類は非常時にも役立ちます。親子で楽しく試すのもいいですね。

11・12月 開催 講座のご案内 お申し込みはお早めに

向笠ふれあいまつり 開催

4年振りの開催です。向笠交流センターで活動しているクラブの発表や模擬店など、盛りだくさんの内容を計画中です。乞うご期待！



11月5日(日)
9:00~13:00



- 場 所：向笠交流センター
- 駐車場：向笠小学校 ※係員の指示に従ってください。
- その他：抽選券をお忘れなく

★皆さんのお越しをお待ちしております。

冬の薬膳講座

寒い時期に役立つ食材や調理法など、薬膳について学びます。この講座で学んだことを生活に生かし、健康な体作りをしましょう。

11月19日(日)
10:00~11:30



- 対 象：大人 ●定 員：10人
- 費 用：300円(受講料100円・材料費200円)
- 持ち物：筆記用具 ●その他：マスク着用

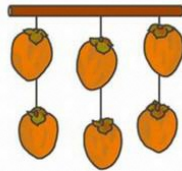
★申し込み

10月29日(日) 9:00~

おいしい 干し柿作り講座

豊岡特産の柿を使って、干し柿を作りましょう。手作りの干し柿をご家族で召し上がってください。

12月3日(日)
13:30~15:00



- 対 象：大人 ●定 員：10人
- 費 用：1,100円(受講料100円・材料費1,000円)
- 持ち物：エプロン・ゴム手袋・ピーラー・マスク
- その他：汚れても良い服装

★申し込み

11月12日(日) 9:00~

しめ縄飾り作り

毎年恒例のしめ縄飾り作りです。今年もしめ縄飾りを手作りして、新年を迎えましょう。

12月27日(日)
13:00~15:30



- 対 象：大人 ●定 員：15人
- 費 用：1,000円(受講料100円・材料費900円)
- 持ち物：剪定ばさみ
- その他：汚れても良い服装(スカート不可)

★申し込み

11月26日(日) 9:00~

11・12月(年末年始) 休館日のお知らせ

交流センターは、毎週月曜日以外に右記の日程で休館になります。ご利用の際はご注意ください。※体育館は年末年始 休館です。月曜日・祝日は利用できます。

- ・11/3(金・祝 文化の日)
- ・11/23(木・祝 勤労感謝の日)
- ・12/29(金)~1/3(水)(年末年始 休館)



センターCafé



10月は本格的に秋の味覚を楽しめる時期ですね。新米を楽しみにしている方も多いことでしょう。この時期はお米だけではなく、さまざまな食材が実ることから「実りの秋」「収穫の秋」と呼ばれます。現在は栽培方法や保存方法が発展したこともあり、1年中見かける食材も多くあります。しかし、旬を迎えた食材はやっぱり美味しく、栄養もバツグンです。秋の旬の味覚を楽しんで健康にも役立てたいですね。



MUKASAKOURYU

<https://www.instagram.com/mukasakouryu>

