

2024(R6)年12月7日発行

美旗市民センターだより



発行/美旗市民センター 住所/〒518-0616 名張市美旗町南西原229-3

TEL&FAX 0595-65-3007 Email:mihata-ko@emachi-nabari.jp

HP <https://www.emachi-nabari.jp/mihata/>

学級、講座、その他のお問い合わせ・お申し込みは、平日の9時～17時に美旗市民センターまで。

12月号

第27回 美旗市民センター祭り開催

11月22日(金)展示会・23日(祝・土)展示会・発表会・美旗マルシェ

第27回目を迎えるこのお祭りに、今年も多くのかたにご来場いただき、ありがとうございました。本年度は、三重大生による骨密度測定や、北中学校の平和学習展示などもあり、サークルの発表の場であると共に、地域のお祭りにもなりました。



▲「陶美」の楽しい陶芸作品



←可愛い編み物の展示

主催サークル展示

登録サークル「咲花(しょうか)ぷらす」
として活動していきます🌸



展示の部

今年も力作が展示されました。どのサークルの皆さんも、展示に工夫をされ、見ごたえのある展示になりました。



▲短歌のバラエティーに富んだ作品

カラーやモノクロで撮った
フォトサークルの写真展示



▼放課後児童クラブ「フレンズ」
力作揃いの作品が並びました。



←北中学校平和学習展示

発表の部

11月23日(祝・土)、発表の部を多目的ホールにて開催しました。どのサークルのかたも、日頃の練習や活動の成果を思い存分舞台上で披露していただきました。動画を見ながら説明をされる新しい体験型発表もありました。



▲動画を見て貰い説明をする自彊術-2



▲懐かしのフォークソングを歌う
名張アコースティック倶楽部



▲Seyate 隠による華麗なる演舞



▲体操日舞むらさき会
による勇壮な踊り



▲会場の皆さんと一緒に
体を動かす 筋トレ Peach



▲はじめての体験型発表になる Sunrise Yoga

美旗まちづくり協議会のInstagramにて
美旗市民センター祭りの様子を
写真や動画でご覧いただけます。
フォローもよろしくお願いします♡



ゲートボール交流会

11月8日(金)9:00～12:30 (20名参加)

20名の参加者が、くじ引きでチームを組み、試合をしました。参加者中、年に一度だけ参加のかたも、ベテランのかたのご指導でみるみる上達され、大変楽しく交流出来ました。来年は皆さんも一度 体験してみてくださいね!

*10月23日(水)に予定されていたグラウンド
ゴルフ大会は雨天のため中止になりました。

高齢者学級スポーツ大会



美旗マルシェ

恒例の「ビンゴゲーム」「シクラメン販売」「軽トラ市」に加え、今年も「美旗の飲食店大集合」と題して、美旗に店舗を構える飲食店さんに出店いただきました。下記参照
あん藤-ando-(うどん)・魚忠・豊(明石焼き)・珈豆坂(挽きたてコーヒー)・関東ラーメン
KOreKOso CHICKEN naBARI(キムパ・韓国おでん)・こんびら亭(唐揚げ・ふりふりポテト)
cafe sanaburi(パン・カフェ弁当)・15種類のわたがし屋さん
フルル(シフォンケーキ)・Buonappetito!YOMOYAMAくん
(牛筋カレー他)・まるきゅう(大判焼き)五十音順
また軽トラ市では、フレッシュなトマト、お餅、新田ミカン、伊賀米、黒ニンニク、野菜に加え、葉牡丹や野菜販売や焼き芋もあり賑わいました。



大盛況のビンゴゲーム大会



▲配食ボランティア「竹とんぼ」さんの“くつろぎカフェ”でホッと一息



▲人気のキッチンカー



▲新田で採れたみかん販売



色とりどりのシクラメン



▲三重大大学の医学部生と看護学生による骨密度測定後は骨粗鬆症のレクチャーと骨育スープの振る舞いがありました。美旗のかたは、皆さん良い値が多かったそうで、学生さんも驚かれていました。



▲美旗の美味しいものが大集合

まなび体験セミナー第5回講座

「美味しい天ぷらの揚げ方講座」開催

12月2日(月) 和食 あん藤-ando- 店主 安藤弘和さんを講師にお迎えし、「美味しい天ぷらの揚げ方講座」を開催しました。(午前の部 14名、午後の部 16名参加)
今回の献立は、海老と季節の野菜の天ぷら、炊き込みご飯、掛けそばです。
まずは、炊き込みご飯の下準備から始めました。お米を研ぐ際、最初に洗う水を良く吸うのとことと水道水ではない講師が持参いただいたお水で素早く洗って15分ざるに上げ、その後だしと具材を入れ、1時間置いたあと、ガス火で炊き上げました。
海老の下処理では、殻をむき海老の背ワタを取り、腹の部分に斜め包丁を何箇所か入れ、背を上にして「ぶちっ」と音がなるまで押さえ、(←ここがポイント)真っ直ぐに形を整えました。また、尾っぽを畳んだまま斜めに切り、開いて包丁でしごき、汚れを取りました。
下処理した海老に小麦粉を振り衣をつけ、背を下にして170℃～180℃に温めた油に入れました。「油の温度が下がるので、一度に沢山の具材を入れない」「泡の大きさを見て、音もよく聞いておく。最初は、泡も音も大きい。固まってきたら裏返して表面が固まって泡も音も小さくなってきたら出来上がりの目安」とのコツも習い、真っ直ぐな海老の天ぷらが完成です。
出来上がった料理を試食し、皆さん大満足で、「プロの仕込み方を知ることが出来た。」「家で天ぷらを揚げる事がないが、是非海老の天ぷらにも挑戦したい。」との感想をいただきました。
今年の年末の年越しそばには、手作りの美味しい天ぷらを是非添えていただきたいと思います♡



美旗市民センター館内空調工事のお知らせ

令和7年2月1日～3月1日の期間で館内空調設備(1階2階ロビー、アトリエ、クッキングルーム、まちの保健室等)の入替工事を予定しています。これに伴い、新規の予約を受け付けておりませんので、ご理解の程、宜しくお願いいたします。詳細日程が決まり次第、既に予約をされている団体様には、直接ご連絡差し上げます。



美旗市民センター主催事業12～1月

12月28日(土)～1月5日(日)		当センター年末年始休館日 (同日程で美旗地区まちの保健室もお休みです)
令和7年	1月29日(水) 13:30	第6回美旗市民大学講座 「世界遺産 百舌鳥・古市古墳群の普遍的価値」

高齢者学級 館外清掃

11月11日(月)8:00～9:00

綺麗にさせていただきありがとうございました。

