

みんなが主役!

サークル仲間 vol.14

サークルデータ

活動場所／第二市民会館

活動日／毎月第2・4土曜日

午後1時30分～3時30分

和紙人形で伝えたい和の伝統「なでしこの会」

奈良時代から伝わるといわれている、伝統の和紙を使った人形作り。講師の齊藤春子先生に指導を受け、第二市民会館で毎月2回の活動を行っています。

和紙は折る、引っ張る、縮める、ちぎるなど、さまざまな方法で加工してもその性質を変えることなく、細かい細工にも耐えることができる強さを持っています。この素晴らしい素材を使って人形を作ることにより、和紙の持つ温かさや素朴さが人形にさまざまな表情を与えます。

人形作りは長年やってもなかなかうまくできないこともあり奥が深いですが、人形がだんだん仕上がっていく様子が楽しみです。同じものを作っても人によって違う味が出てくるのもいいところ。サークル活動を通して友達も



江戸情緒あふれる和紙人形

増え、おしゃべりしながら作業するのも楽しいです。

人形を通して、昔の人の服装や文化、日本人が古くから大切にしている風情や粋な仕草なども学べます。和紙の作り手が減り続ける中、外国の人も含めもっと多くの人に和紙の良さを知ってもらいたいですね。日本の文化を伝えて喜んでもらいたいです。

和の伝統を引き継ぐ人形作りに興味を持った人は、見学に来てみませんか。



おいしく食べよう

旭産 簡単・ヘルシーレシピ

VOL.88

レタスと納豆のチーズ入りお好み焼き風

1人分の栄養価 エネルギー255kcal、塩分1.3g



材料 (4人分)

小麦粉…………… 60g
卵…………… 2個
水…………… 大さじ2
塩…………… 2つまみ
レタス… 7～8枚(ざく切り)
納豆…………… 2パック
ピザ用チーズ…………… 80g
ごま油…………… 大さじ1強
大根おろし…………… 100g
醤油…………… 大さじ1/2

レタスは生で食べるほか、スープや、炒め物、チャーハンなど加熱しても食べられます。緑の濃い葉にはβカロテンやビタミンEが豊富に含まれていて、活性酸素を抑え、生活習慣病の予防に効果があります。

作り方

- ①ボウルにAを入れて混ぜ合わせ、レタスと納豆、チーズを加えて混ぜる。
 - ②熱したフライパンにごま油を引き、①の生地を流し入れ、表面を平らにして両面をこんがり焼く。
 - ③皿に盛り、取り分けて大根おろしを添え、醤油を少量つけて食べる。
- ※崩れやすいので生地を返すときは、皿に移してフライパンに裏返す要領で戻し、2回に分けて焼くと上手に焼けます。

岡旭市保健推進員協議会(☎63-8766・健康管理課 予防班内)

データシート

火災

【4月】 平成29年の累計
建物火災 0件 (2件)
その他の火災 2件 (11件)

交通事故

【4月】 平成29年の累計
事故件数 153件 (640件)
死亡者数 0人 (3人)

人のうごき

【4月の移動】
転入 309人 出生 35人
転出 320人 死亡 57人

【5月1日現在】

人口 66,811人 (▲33人)
男 32,851人 (▲28人)
女 33,960人 (▲5人)
世帯数 25,851世帯 (+88世帯)