



みんなが楽しめる 講座を目指して

押し花講座講師

堀川 咲子さん(高生)

「ちょっとでも興味がある人には、ぜひやってもらいたいと思います。そして、幅広い年代の人に参加してもらいたいですね」。5月の押し花講座開講に向けた意気込みを、こう話してくれた。

友人の押し花の個展を見に行ったことが、押し花を始めたきっかけだった。のめり込んでいくうちに、インストラクターの試験にも合格。海上支所などに飾られた作品が評判となり、講師の依頼が来るようになったという。

「押すものは何でもいいんですよ」。押し花の面白みを、そう教えてくれた。季節ごとに、自宅の庭など身近に咲く花を見ては「これ、押せるかな」と思うのだという。数多くの押し花を組み合わせせて作品を作り上げていくのはもちろん、何を押し花にしようかと考えるのもまた楽しいとか。

資格取得後も研修会に参加するなど、新しい技術の習得に努めているという。身に付けた新しい技術を基に講座内容をリニューアルし、受講生たちに新たな楽しみを知ってもらうのだという。

「押し花だけでなく何でもそうですが、続けることが負担になってしまうのは良くないですね。皆さんに楽しんでいただいて、やっていて良かったと思ってもらえたら、それが一番ですね」。理想とする講座を、ほほ笑みを浮かべながら話してくれた。

行政へ一言！

各支所をはじめ、閑散としている施設がある。安全上、防犯上の関係もあると思いますが、空いている会議室などを貸し出すなどして、有効的に活用することができたらいいと思います。

押し花講座

いいおかユートピアセンターで実施される押し花講座。作品の数々は、文化祭や生涯学習フェスティバルなどで見ることができる。また親子で楽しめる、子どもセミナー押し花教室も7月に実施予定。



おいしく食べよう

旭産

簡単・ヘルシーレシピ



はんぺんとひき肉を合わせることでボリュームアップ！ふっくらと出来上がります。

材料 (4人分)

A	はんぺん……………	2枚	B	玉ネギ……………	小1/2個
	豚ひき肉……………	240g		ケチャップ……………	大さじ2
	焼きのり……………	1枚		ソース……………	大さじ1
	卵黄……………	2個		みりん……………	大さじ1
	米粉……………	小さじ2		付け合わせ	
	塩・こしょう……………	少々		キャベツ……………	200g
	油……………	小さじ2		絹サヤ……………	8枚
				ミニトマト……………	8個

はんぺんと豚ひき肉の 磯辺焼き

VOL.27

1人分の栄養価 エネルギー292kcal、塩分1.4g

作り方

- ①玉ネギをみじん切り、キャベツは千切り、絹サヤは色よくゆでしておく。
- ②袋に入ったままのはんぺんを手で細かくし、袋から取り出してボウルに移す。Aの材料とはんぺんを合わせ、よくこねて4等分にする。
- ③焼きのりを4つに切り、その上に②を広げる。
- ④フライパンに油を引き、③の両面を焼いて火を通す。
- ⑤付け合わせの野菜と食べやすく切った④を盛り付け、Bを炒めて作ったソースをかける。

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				交通事故				人のうごき				【4月1日現在】		前月比
【3月】 平成24年の累計				【3月】 平成24年の累計				【3月の移動】				人 □	69,223人	(▲139人)
建物火災 4件 (7件)				事故件数 166件 (508件)				転入 271人 出生 42人				男	33,865人	(▲63人)
その他の火災 2件 (5件)				死亡者数 0人 (1人)				転出 360人 死亡 92人				女	35,358人	(▲76人)
												世帯数	25,057世帯	(+9世帯)