

心豊かに
生涯学習



中之町コミセンだより

第244号

一人暮らしのお年寄りにお節を届ける取り組み



今年も笑顔の配達が各地域で行われました

12月30日（日）中之町の各町内会で恒例の、「一人暮らしのお年寄りにお節を届ける」取り組みが行われました。

ここ20年以上に亘って続けられていますが、事前に民生委員さんと一緒に地域で対象となる方をくまなく調査し、調理計画を立てレシピを策定しながら買い出しをし、お手伝いのボランティアを募っていくというような細かい作業の積み重ねを何日もかけてやっと本番の日を迎えるという大変な活動です。

お節が完成し、配達の方たちが出払われたところに調理の責任者と話を聞きましたら、「やれやれ、これから我が家のお節を作るんですよ・・・」とのこと。本当にお疲れ様です。

今年の対象者は中之町上・中・下の各町内会あわせて95件。地域のあちこちで笑顔の配達が行われた年の瀬でした。

深小 新春ふれあい広場

1月27日（日）深小学校で、恒例の「新春ふれあい広場」が開催されました。グラウンドに建てた大きな「とんど」に子どもたちの書初めを貼り、地域のみなが見守るなかで点火。今年1年間の無病息災を祈りました。この日は「とんど」を挟んで餅つきやバザー、三原市無形文化財の「太鼓踊り」も披露され、深町全域からの参加者で終日賑わいました。



【コミセンの講座紹介】 着物着付け教室なでしこ

「和服は長い歴史の中で受け継がれ育まれてきた、世界に誇る伝統文化で、『KIMONO』として国際語にもなっているグローバル・ファッションです。」と語ってくださるのは講師の要源千奈美さん。

5～6人でコツコツ始めた教室もいまでは20人を超す生徒さんが参加される大所帯。各種イベントでの着付けボランティアなどでも忙しいそうです。

小グループでの朝・昼・夜の教室が特徴です。見学も歓迎。あなたも是非どうぞ♪



2月のコミセン体験講座のご案内

おいしい味噌作り

日時：2月20日（水）

10：00～11：30

**世界に一品しかない！
あなただけの味噌を作きましょう♪**

場所：中之町コミセン実習室

講師：村上 光子さん

参加費：1,200円

【準備するもの】

大豆1Kgを茹でて潰したもの

（茹で汁も捨てないで持参）

塩400g、出来上がった味噌を入れる容器（4Kg入り）

エプロン、三角巾、布巾、筆記用具

詳しくは中之町コミセン ☎64-4099まで

