



# 柳生公民館だより

発行 (公財)奈良市生涯学習財団

柳生公民館

奈良市柳生町340 (TEL&amp;FAX) 94-0504

発行責任者:西谷 美枝子

公民館隣の陣屋跡の木々も一日一日色づいています。柳生の里も収穫の秋を迎え、そして冬支度へ・・・と進んでゆくののでしょうか。早いもので、今年もあと二ヶ月となりました。今年は、ダブルで来る台風が多かったように感じますが、柳生地区では、大きな被害もなくよかったなと思っています。

先日、公民館の「興味津々くらぶ」に参加してくれている子供たちと調理実習をしました。上手に包丁を使える子、「ネコの手やで」と声をかけると真剣なまなざしで少しずつお野菜を切る子。ご家庭でもよくお手伝いをしているのか、手際よく調理する子に驚きました。お友達とワイワイ楽しみながら、自分たちで作った料理を食べるのは、格別な味だったようです。

柳生の里で収穫された食材を使い、また調理実習をしたいと思います。

今年も残り少なくなりましたが、「来てよかった。楽しかった。又行きたい。」と言っただけの公民館を職員一同目指します。



## これからの開催予定講座ご案内

12/10  
ㄨ切

### プチ田舎暮らし・柳生

#### 我が家流の手作りお正月

手作りのしめ飾りで新しい年を迎えましょう。

開催日：12月19日(土)

時間：13時30分～16時30分

場所：柳生公民館 講座室

講師：田原明誠会の皆さん

費用：700円



## 第28回柳生地区文化祭

今年度は、柳生小学校を会場にして開催されます。

開催日：11月8日(日)

時間：正午～16時

内容：作品展示及び菊花展

会場：柳生小学校 体育館

ご近所お誘い合わせの上お越しください。

11/28  
ㄨ切

### 親子でプチパティシエ

親子でおいしいパンをつくりましょう！

開催日：平成27年12月5日(土)

平成28年2月20日(土)

平成28年3月12日(土)

時間：9時30分～13時ごろ

場所：柳生公民館 調理実習室・和室

講師：ジャパン・ホームベーキングスクール

鎌田 美恵子さん

費用：ひとり1500円(3回分)

## 冬のシネマまつり

自由入場

公民館の講座室が映画館になる！

みんなで一緒に映画を楽しもう！！

開催日：1月16日(土)

時間：10時～11時30分ごろ

場所：柳生公民館 講座室

## 子ども向けパソコン教室

パソコンでオリジナルマグネットを作ろう！

開催日：1月23日(土)

場所：柳生公民館 講座室

※ 詳しい内容は、後日お知らせします。

お楽しみに！！！！

◇講座受講ご希望の方は・・・

往復はがき(講座名、氏名(ふりがな)、住所、電話番号、年齢、性別を記入)又は電話、FAXで公民館までお申し込み下さい。また、財団ホームページ(<http://manabunara.jp>)の参加申込フォームでもお申し込み頂けます。

柳生公民館 〒630-1237 奈良市柳生町 340 TEL/FAX: 0742-94-0504 >>裏面もご覧下さい



9/25

## 柳生高齢者学級

第3回目の高齢者学級は、館外学習でした。運営委員さんからは是非行ってみたいとリクエストのあった大阪「なんばグランド花月」の吉本新喜劇と大阪の歴史を学べる「大阪歴史博物館」でした。

早朝からのバスの旅でしたが渋滞もなくスムーズに「なんばグランド花月」へ。学生や若者でいっぱい  
の客席から、テレビでよく見ている中川家や中田カウス・ボタン、海原やすよ・ともこ、笑福亭仁鶴な  
どの生の漫才や落語。そして、新喜劇に大笑いし日頃のストレスを発散しました。

続いて、大阪歴史博物館の見学へ。広い館内には、興味の引くものやじっくり見たいものがたくさんあ  
り、もう少し時間があればと思いました。

出発するときは少し雨が降っていましたが、楽しい一日を過ごすことが出来ました。

笑う門には福来る、大いに笑って楽しみ、大阪の歴史に少し触れた一日でした。

## 興味津々くらぶ

9/12

### 秋の楽しいおはなし会

第4回目は、月ヶ瀬おはなしの会「だっこ」の皆さんに来ていただき、絵本を読んでもらったり、人形やビックリ箱のようなしかけのある小道具を使ってのお話を聞かせて頂きました。新聞紙がレインハットや消防のホース、はしごに変身したり、ぼたもちのお話の時に箱の中に入っていたカエル（飛び跳ねる手作りおもちゃ）にびっくりしたり、とても楽しい時間をすごせました。最後に折り紙で飛行機を作って飛ばし、大きな輪にくぐらせました。

ぼたもちのお話で使ったカエルのおみやげを頂き、大喜びのおはなし会でした。



10/10

### チャレンジしよう！あったか料理

第5回目は、奈良市食生活改善推進員協議会のメンバーの方をお迎えし料理に挑戦しました。毎日の食事が病気につながっていくので野菜を食べたり味付けにも気を付けてというお話の後、いよいよ調理の始まりです。

メニューは「豚肉のマーマレード焼き」「ごぼうのごま風味サラダ」「オレンジの皮がカップになるオレンジかん」「オリジナルスープ」「おにぎらず」の6品です。ちょっと危なっかしい手つきでの包丁さばき、野菜やお肉を切っていました。ささがきごぼうは、ピューラーを使い、子ども達にも簡単に作れました。お鍋で炒めたり、スープを煮こんだりとおいしいあったかいごちそうに「作るのは少しむずかしかったけど食べたらおいしい！」「家でお母さんと一緒に作る。」と話しながら自分たちで、がんばって作った料理に舌鼓を打っていました。



9/19

### メタルエンボッシングを楽しもう！

第1回目 キャニスター

錫を98%コーティングしたシートに、四葉のクローバーのイラストを専用の道具を使って書き写し、こすっていくとシートが膨らんでいきます。何回も繰り返すと次第に立体的なクローバーが浮き上がってきました。裏返しにし、表から縁をなぞるとくっきりとした模様が浮き上がります。イニシャルも入れ、出来上がったシートにキャニスターを張り付け先生にビーズとUVジェルを塗ってもらったら完成です。参加者の皆さんこする力加減を心配しながら工夫して、和気あいあいと作っておられました。

第2回目は、拡大鏡付のおしゃれなコンパクトを作ります。

