

# 安芸の郷通信

## 「春のブルーベリーフェア」開催される



去る3月11日森の工房AMAにおいて「春のブルーベリーフェア」が開催されました。内容はブルーベリーの苗木販売、ブルーベリーの育て方教室、ブルーベリージャムの作り方教室、ブルーベリー果実の販売、焼きたて天然酵母パンの販売、クッキーやブルーベリーマフィン等の販売、加えて東広島市の蕎麦打ちボランティアグループ「あかたつ」の皆さんによる手打ち蕎麦の実演販売が行われ、約300人のお客さんでにぎわいました。ブルーベリーの育て方教室では、横本正樹さん(大崎上島町の農事組合法人神峯園代表理事・ブルーベリー協会理事)の講演が2回にわたり開催され苗木を購入された方々が熱心に聞いていました。当日は春うららかな日差しのもと、森の工房AMAの庭園のガーデンテーブルで焼きたてパンとコーヒーでくつろぐ人、「あかたつ」の手打ち蕎麦を堪能される人など、春の陽射しと風を受けながらそれぞれ休日を過ごしました。

次回もますますお楽しみいただける様、多彩な企画を用意いたしますのでご期待ください。



〈ブルーベリージャム教室〉

1時からと2時からの2回開催され、自分たちで作ったブルーベリージャムを持ち帰りました。



〈庭の風景〉

春の陽気に誘われて大勢の方が来所されました。(´・`)<sup>b</sup>

実演販売のため、自でも楽しみ、味でも楽しみ、大好評でした。



〈蕎麦打ち実演中〉

「あかたつ」スタッフの皆さん、ありがとうございました。



〈「あかたつ」の皆さん〉

先生の話を聞いてブルーベリーの魅力を再認識しました。自宅栽培が楽しみです。

〈ブルーベリーの育て方教室〉



## 自治会主催行事

### みみずく自治会「ブルーベリーの会」

2月24日(金)に自治会主催行事・社会見学で海田郵便局に行きました。「郵便局に行ったことがない」「何をするとところ」「年賀状なら出したことがあるよ」と利用者の中でも郵便局を知っている人、利用したことのない人と様々でした。自治会のときに自分たちではがきを書き、見学の際に自分で書いたはがきをポストへ投函。郵便物を区分する区分機を見学し、ビデオ視聴にてどのように郵便物が配られるのか見ることができ、郵便物の一連の流れが学べました。

海田郵便局見学後は、カラオケ「ビリー・ザ・キット」へ行き、各部屋ごとのリーダーを中心に受付や曲の入力を行い、利用者、職員共に楽しみました。

## 出発式



郵便局まで交通ルールに気をつけて歩きました。

## 海田郵便局見学



区分機の説明やビデオ視聴で、みんな一生懸命勉強しました。



大熱唱！ボランティアさんも、一緒に大合唱です。

## あやめ自治会「あやめ会」

3月3日(金)に自治会主催行事として、船越公民館で調理実習を行いました。メニューは何を作りたいかのアンケート結果と、栄養バランスを考えて決め、豚の生姜焼き・ポテトサラダ・味噌汁・ほうれん草の胡麻和え・コーンご飯となりました。少し大変でしたが、グループ内で助け合いながら時間通り怪我もなく作ることができました。普段、料理をする人もしない人もいて食べるまでドキドキでしたが、いざ食べてみると「おいしい！」という声がかこみ、みんな笑顔になりました。

片付けをしっかりとした後、休憩をしながらビデオ鑑賞で「ハウルの動く城」を見ました。今までの行事とはまた違う楽しさがあった一日でした。



手を切らないように、がんばって！



## いただきます

自分たちで作った食事はとてもおいしいです。

# 「森の工房みみずく」クラブ情報

みみずくのクラブ活動では2月より各クラブごとに大型バスを利用し、安芸区スポーツセンターへ行っています。いつもとは違ったクラブ活動で、バスケットボールやソフトバレーボール、時には体力測定など各クラブごとに思い思いの時間を過ごしました。



3月1日芸術クラブ  
2月15日球技クラブ



ボールがいったよ。しっかりとってね～

バスケットボールの扱って難し



いつもより広くて動きやすいね。

3月15日卓球クラブ



## 平成18年度森の工房みみずく自治会 新役員紹介

「ブルーベリーの会」新役員



会長 檜垣憲一さん  
副会長 瀬川麻紀さん・山田孝宏さん

「自治会役員としてみんなとがんばっていきたいと思います。」



## 卓上料理企画

### ステーキを焼こう

はじめての試みで、ステーキを焼きました。目の前で焼ける肉のにおいや音が食欲をそそりました。



# 小耳情報

～桜餅の作り方～

暖かい日が増え、一步一步春に近づいていますが、皆さんは春といえば何を思い浮かべますか？昔の格言に「花よりだんご」という言葉がありますが、今回はそれに沿っていき



- (材料) 10個分
- ・道明寺粉 200g
  - ・グラニュー糖 60g
  - ・つぶあん 300g
  - ・水 300cc
  - ・食紅 少々
  - ・桜の塩漬け 10枚

## 〈作り方〉

- ①食紅を少量の水(分量外)で溶かす。
- ②耐熱容器に道明寺粉、砂糖、食紅を水に入れて軽く混ぜる。
- ③ラップ等でふたをして電子レンジで10分加熱ししゃもじで軽くつぶすように全体を混ぜる。
- ④餡を十等分に分け丸める。
- ⑤③の生地を十等分し、水でぬらした手のひらに広げ餡を包む。
- ⑥桜葉の塩漬けに包んだら完成!

\*桜葉の塩漬けはお菓子の材料を販売しているところで売っています。春の味覚を家庭で楽しんでみてください。

## みみずく家族会より

次回家族会は4月17日(月)に予定しています。多数の参加お待ちしております。

## あやめ家族会より

次回家族会は5月10日を予定しています。多数の参加お待ちしております。

## 森の工房みみずくあやめ 月間予定表 4月

日	月	火	水	木	金	土
						1 花見
2	3	4	5 クラブ	6	7	8
9	10 クラブ	11	12 自治会	13	14	15
16	17 家族会	18	19 自治会	20 職員会議	21	22
23	24	25	26	27	28	29
						みどりの日
30	クラブ					みみずく あやめ 両施設

## 給食委員会より

4月からの法律の変更に伴い給食費が変わります。今後ますます内容の濃い給食を提供できるように、がんばります。ご意見ご要望をお寄せください。

## 〈寄せられた今月の善意〉

- ・安芸北組仏教婦人会連盟様より
- ・専念寺放光仏教婦人会様より
- ・東広島市そば打ちボランティア「あかたつ」様より  
寄付金
- ・船越小学校より  
パンジーの花プランター5鉢  
有難うございます。

## 編集委員より

最後まで読んで頂き有難うございます。ご意見・ご感想がありましたら、ご連絡下さい。ブルーベリーや桜の蕾に春を感じています。(\*~\*)