

## ～暮らしエンジョイ！～ アコースティックコンサート

### ◇◇県央から夏2012開催◇◇



「音楽を楽しむ中で、自分の大切な人を守るために何が出来るかを自分で考える。」(～待夢達～より) 場として6回目を迎えるアコースティックコンサート『県央から夏2012』が道の駅「湖畔の里 福富」で今年も開催されました。

司会は岡本啓二郎さんとコンサートのメンバーのTOMOさんです。トップバッターは、おやしコーラスグループ「ダックスフンド」の「遊・ふくとみ」がオープニング曲で、7グループのそれぞれが特徴あるコンサートとなりました。



司会の 岡本啓二郎さん  
TOMOさん



【恒例の全参加者の記念撮影】



「県央から夏」コンサートの発起人の『待夢達』(たいむす)さん



黒飛伸二さん(右から2番目)の歌声が女心をくすぐります。『オンリー ハート』さん



透き通るような歌声の『TOMO』さん



土臭さが大好きです。『土田悦治』さん



しみじみと歌われる『Shige』さん



童謡・唱歌を中心に活動されているおやしコーラスグループ『ダックスフンド』さん



とっても素敵なハーモニーを聞かせてくれる『Dream☆Dream 夢』さん

7番目のステージを飾ったのは、『待夢達』のお2人です。「県央から夏」コンサートを始めたきっかけを披露され、またまた感激しました。

最終ステージは全員の参加で、セッションの曲「翼をください」と『待夢達』のオリジナル曲「うたをうたおう」で今年も幕を下ろしました。

～来年も「県央の町 福富」から音楽にのせて『平和』を発信します。～



# ◇◇みんなあつまれ!がんば塾開催◇◇



【みんなあつまれ! がんば塾の参加者~こんちゅう館前にて】

今年度の『みんなあつまれ! がんば塾』は七月二十八日(土) 昔々の「がんば」から現在の「がんば」までスタッフ含めて総勢五五名で、『こんちゅう館見学と広島東洋カープの応援に行こう!』というこことで、大型バスを広島市へ向けて走らせました。

こんちゅう館では「世界のカブトクワガタ2012」が開催されており、実際に見る外国のカブトやクワガタに子どもたちは大はしゃぎでした。「パピヨンドーム」では、約10種類500頭の蝶が飛び交っており間近に見られる蝶に歓声が上がっていました。



【クワガタを手で触ってみました】



【手の上に蝶が舞い降りてきました】



【応援席から見たマツダスタジアム】

広島対巨人戦の試合を楽しみに、試合開始時刻の午後3時までキラキラと輝く太陽の下、スタンドで選手の練習風景を観ていた参加者は異常な暑さに試合が始まるまでにノックアウトされそうでした。(大人だけかも)

7回の攻撃の時点で、すでに9対2で広島が負けていましたが、カープの応援歌と共に風船を高々とあげ大声援をおくりました。しかし、応援むなしく前日に続き2連敗となってしまうました。

帰路についた車内は暑さと、広島の負け試合にガックリとうとうとうと……お疲れ様でした。



【7回の応援のための準備中】



【逆転を期待しての応援でしたが……】



【カープの応援より水分補給】

～暮らしエンジョイ！

# ◇◇ちょっとリッチなイタリアン◇◇



8月6日(月)暮らしエンジョイ！講座の中の「ちょっとリッチなイタリアン」講座を開催しました。講師は11年間のイタリア料理の経験を持つ竹本大介さんです。当地域センターでは初めての洋風料理講座です。今回は夏野菜をふんだんに使ったレシピを考えて頂きました。野菜は、ほとんど自分の畑で自分の手で育て収穫され持参して頂きました。

どの料理も好評でしたが、なすを5mm厚さに切り素揚げして、耐熱皿にトマトソース・パルミジャーノチーズ・なすを重ねてオーブンで焼いた『なすとパルミジャーノチーズの重ね焼き』は、なすが旬の今是非試してみたいものです。番外編で教えてくださった牛乳・生クリーム・レモン・白ワインピネガー・塩で作る『自家製リコッタチーズのハチミツかけ』もまた最高でした。



【講師の竹本大介さん】



【基本のトマトソース作り】



【ナスとパルミジャーノチーズの重ね焼き】



【自家製リコッタチーズ】



【夏野菜のトマトソース】



新鮮でカラフルな夏野菜



【ちょっとリッチなランチでした】

## 【今回のメニュー】

- ・トマトソースの作り方
- ・夏野菜のトマトソース パンネ
- ・ジェノバソースの作り方
- ・じゃがいもとインゲン豆のリングイネ
- ・ナスとパルミジャーノチーズの重ね焼き
- ・リコッタチーズの作り方
- ・スイカのグランタ

～暮らしエンジョイ！～

# ◇◇夏野菜の漬物あれこれ◇◇



【JA広島中央森田課長】



【試食をされる参加者のみなさん】

「夏野菜がいっぱい出来とるんじゃが美味しい漬物の漬け方講座をやってもらえんかね。」との声に早速JAに講師の依頼をしたところ、快諾して頂き講座の開催となりました。

なす・きゅうり・ミョウガ等夏野菜を中心にした漬物、コーンとお米の「とうもろこしごはん」等を教えて頂きました。

森田課長から『きゅうりのビール漬け』を教わりました。「太ければ太いほどおいしい。」ということでもな板も要らず包丁で2cm位の厚さになんともダイナミックに切りビニール袋に入れる。砂糖・塩を入れ良く混ぜて、ビールを注ぐ。

(ビールは飲むもの。もったいないとの声も) 2時間位したら食すことが出来るそうです。



【とうもろこしごはん】



【漬物にはおむすびが最高！】



# 竹仁地域センター9月の予定・利用表



日	月	火	水	木	金	土
						1 Dream・Dream・夢
2 休館日	3	4 珠算教室 カントリークラブ 移動図書館車	5 書道教室 しゃくばげ短歌会	6 珠算教室 かたくりの会(福物)	7 福富カラオケ	8 Dream・Dream・夢
9 休館日	10	11 パソコン講座 珠算教室 竹仁カラオケ	12 書道教室	13 珠算教室 すみれの会(福物)	14 タックスフンド	15 Dream・Dream・夢
16 休館日	17	18 珠算教室 カントリークラブ 住民自治協議会	19 薬膳料理 書道教室	20 珠算教室 かたくりの会(福物)	21 福富カラオケ	22 Dream・Dream・夢
23 休館日	24	25 パソコン講座 珠算教室 竹仁カラオケ	26 鉄太鼓保存会	27 珠算教室 すみれの会(福物)	28	29 Dream・Dream・夢
30 休館日						

※8月23日現在で使用許可申請書の提出のあった団体を記載しております。



## ～竹仁地域センターがきれいになります～

築29年となる当センターは老朽化も進み、改修と耐震補強工事をして頂くことになりました。予定では9月末頃から工事が始まり来年2月末に終了の予定となっています。その間、地域の皆様には大変ご迷惑をおかけすることとなります。ご理解を頂きまして、ご協力よろしくお願ひします。当センターご利用の際は早目にご相談下さい。

## ～ありがとうございました～

8月7日(火)今年も例年どおり日頃地域センターをご利用いただいている各団体等の皆さんにお盆前の大掃除をしていただきました。今年は例年になく暑い日で立っただけでも汗タラタラ。にもかかわらず短時間できれいにしていただき、気持ちよくお盆を迎えることができました。

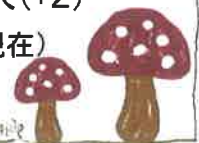
ご協力いただきました皆さん暑い中本当にありがとうございました。

### 【竹仁地区の世帯数・人口】

(先月比)

世帯数 453戸(0)  
人口 1,108人(+2)  
男 522人(0)  
女 586人(+2)

(平成24年7月末現在)



※ お詫び：先月(6月末)の人口が間違っていました。正しくは1,106人です。お詫びして訂正します。