

八幡まるごと館だより

＜発行＞八幡まるごと館（7月1日 9号）

八幡市男山松里 12-20 TEL・Fax 983-3664

Eメール yawata@marugotokan.com

1周年記念行事

ありがとうございました

八幡まるごと館がオープンして6月6日(日)で丁度1年になり、その日、記念行事を行いました。当日は、人が集まるだろうかという心配が吹き飛ぶぐらいたくさんの方が来られ、まるごと館は人でいっぱいになりました。**第1部**は、簡単にこの1年を振り返っての挨拶、運営委員の



方々の紹介、まるごと館利用者の方のお話。まるごと館が、人と交わり学んでいける場だという本当に嬉しいお話でした。**第2部**。急なお願いにもかかわらず、来ていただきました渚家松緑さんの落語の演目は「まんじゅうこわい」。大きな身振り、手振りに抑揚のある声でひきつけられました。歌は小川マキさんと秋友実さん。私達の聞き慣れた曲を選曲されていて、とても親しみやすく、迫力もあり、リズムに乗って自然と体が動き、楽しかったです。お二人はまるごと館に何度も足を運んでくださいました。入念に準備されていて、人をひきつけるのは当然という気がします。3人のゲストの方々、本当にありがとうございました。機会があれば、また来ていただきたいです。約 2 時



間の楽しい楽しい催しでした。皆さん満足して、帰っていかれました。用事で当日参加出来なかった方も随分いらっしやいました。皆さんに支えられて、ここまでやって来ることができた日々実感しています。また準備から、何から何まで有難うございました。そして、たくさんのお心遣い、本当に嬉しく思います。偶然、参加された熊本の方より『略・・・翌日には、ラッキーにも八幡まるごと館 1周年記念に参加できた事、まったく幸せの一言です。まるごと館に集い活動される皆様に敬服いたします。手作りの作品の数々、老練な匠の技ですネ。皆様が楽しく集い、市民の方々の憩いの場として益々発展充実されん事を祈念申し上げます。』というお便りをいただきました。これから、たくさんの方に安心して、集っていただける場をめざして、ゆっくりですが、歩んでいきます。本当にありがとうございました。そして、今後もよろしくお願い致します。

八幡まるごと館 7・8月行事

8月10日～8月18日は休館日です

<布ぞうり講習会> 7月5日(月) 9時30分～12時30分 持ち物 洗濯ばさみ、ハサミ、布(Tシャツ、手持ちの布、ゆかたなど)を幅8cmぐらいで長さは最低1メートル50cmぐらいの長方形に切ったものを14本。参加費300円 7月3日(土)までに申し込んでください。

<めしませきもの> 7月15日(木)9時～12時 着物に興味のある方はどうぞ

あじさい 7月23日(金)は夏休みです。

<化粧をしてみませんか> あじさい 8月27日(金)13時40分～15時30分 資生堂の方に来ていただきます。7月中に連絡して下さい。参加費100円(お茶代を含む)

<こななことしました> *6月11日、18日にエコクラフトでカゴ・バッグ作りをしました。なかなか難しいし、時間もかかりました。そのおかげか素敵なバッグが出来上がりました。何から何まで講師のお二人にお世話になり、感謝感謝です。

*6月25日 あじさい万華鏡作り。

市販の材料でまわりに和紙をはったりして、自分だけの万華鏡を。不思議なものでクリップや水引がなかなかいい働きをしてくれました。

<ひとこと・ふたこと>

*毎日のように生産者の方々に野菜を持って来ていただき、100円等で売っています。生産者の方が、丹精込めて育てた野菜達。でも、お金を入れずに玉ねぎを持って行く人。1円だけ入れて行く人。目の前で堂々とごまかす人。…びっくりすることがいっぱいあります。そんな中で、「トマトを100円だして買って帰ってすぐ食べました。美味しかった。ところが、袋に300円って書いてあったので、びっくりしてすぐ200円を持ってきました。」と、まるごと館にあわてて訪ねて来られた方。「エンドウ豆を暗くなって買ったので、竹筒に100円入れた。でも帰ってから見ると、袋に200円って書いてあった。美味しかったけど、のど通らんようになった。」と言われ、朝早く100円持って来られた方。なかなか捨てたものではないなあと、とても嬉しい気持ちになりました。

*盛田幸義さんと濱田保さんの「東高野街道」の冊子が京都新聞に載りました。その日と次の日は電話と来館者が途絶えることなく、新聞に載るってこういうことのかとびっくりしました。楽しい冊子です。まるごと館にあります。



作りませんか

<ゴーヤの佃煮>

ゴーヤ 1kg に対して 黒砂糖 100g
酢 100 cc、みりん 100 cc、醤油 100 cc

- ① 中綿を取ったゴーヤを横に4cmか5cmに切り、縦にも切って細長い形にする。
- ② 沸騰しているお湯に入れ直ぐ火を止める。(1時間そのまま置く・1時間越えないこと)
- ③ 水けを十分にとる。
- ④ 調味料の中に入れて、水分がなくなるまでとろ火でたく。
- ⑤ すりごまをかけて出来上がり。

出来上がりに生姜の汁をかけるとおいしい。ゴーヤが苦手という方試して下さい。