町公民館だより

編集　日野町公民館　〒689-5131　日野町黒坂1243番地１
電話：７４－０２１２　ＦＡＸ：７４－０１０５
E-mail：kouminkan@town.hino.tottori.jp

旬の食材に腕をふるう　▼男性の料理教室

男性も料理を楽しんで

普段台所に立つ機会の少ない男性に、料理に親しんでもらおうと、２月28日、男性の料理教室を開きました。

この男性の料理教室は７月、11月に次ぐ第３回目となりました。今回は、町内で捕獲されたイノシシ肉をメイン食材に使い、ギョウザ、串カツ、イノシシ鍋に挑戦しました。

当日は、講師も含め13人の参加があり、それぞれの班に分かれ調理しました。塊のイノシシ肉を前に心踊り、どのようなものが出来上がるかワクワクしながら楽しみました。

協力しあって手際よく

山の恵み　イノシシ料理に挑戦

ギョウザは塊肉をスピードカッターでミンチ状にし、白菜やニラなどを混ぜてこね、皮に包みました。市販のもののように揃った形にはなりませんが、手作りギョウザのおいしさは格別です。しっかりとした食感があり、旨みに溢れた餃子でした。

一つずつ丁寧に包んでゆく

ボリュームたっぷりのイノシシ肉

串カツは、まず大きな塊肉を２センチくらいの厚みに切り、それを一口大に切り分けました。濃い赤色の肉と真っ白な脂身の肉はとても美しく、また野性味を感じさせました。ひと串に肉を二切れ刺し、衣をつけて油で揚げました。肉が硬くなるのではと想像していましたが、食べてみると柔らかくジューシーな肉と脂身の甘みに表情はニンマリ。とても食べ応えがありました。

イノシシ鍋は代表的な料理であり、コクのある美味しさはたまりませんでした。

みんなで試食、いただきまーす

意外とヘルシー　イノシシ肉の秘密

イノシシ肉は豚肉に比べ、血液中のコレステロール濃度を下げる働きのある不飽和脂肪酸の量が多く、またビタミンＢ１を大量に含有し、しかもコレステロールは少ないというヘルシーな食材です。

参加者は、イノシシ肉を使った料理教室は来年も開催してほしいと盛況でした。

いきいきとした生活を送りませんか

▼おしどり学園 学園生募集

平成20年度日野町おしどり学園の学園生を募集します。
1年を通して月に1回、身近なことについて講演を聴いたり、生きがいづくりのため、専門講座で学習を深めましょう。

期　間　4月から毎月1回（おおむね第3金曜日）
場　所　町公民館
時　間　午前9時30分から12時30分くらい
対　象　おおむね65歳以上で年間を通して参加可能な人
専門講座　8講座
①生花
②手芸
③料理
④語る会
⑤グラウンドゴルフ
⑥園芸
⑦健康
⑧木工
問合せ先　町公民館（電話　74－0212）

毎回違うテーマの講演もあります

平成20年度 第1回おしどり学園

平成20年度のおしどり学園開講式を開きます。
当日は懇親会（負担金1,000円）を行います。
学園生の方は必ず出欠の連絡をお願いします。

日　時　4月18日（金）午前9時30分～
場　所　町公民館
内　容　おしどり学園開講式
問合せ　町公民館（74－0212）
その他　当日は町営バスを臨時運行します

安心・安全な地域づくりにご協力ください

～青パト会員募集中～

地域防犯・生活安全パトロール協議会（通称・青パト）では、子どもたちや高齢者を不審者から守るパトロールに参加していただける会員を募集しています。車に乗って町内を回ってくださる人、下校時に通学路に立ってくださる人など、会員の中でも活動は様々ですが、安心・安全な地域づくりという同じ目的を持っています。不審者による事件を未然に防ぎ、全町・各地区で多くの会員の皆さんの力で、安心・安全な地域づくりをしようではありませんか。

会員になっていただける人は、協議会事務局（町公民館、電話74－0212）までご連絡ください。

▼ふれあい展示コーナーに出展してみませんか

町公民館では、ふれあい展示コーナーの出展者を募集しています。

皆さんが日ごろから取り組んでいる創作活動を出展してみませんか。

絵画、写真、書などジャンルは問いません。

希望する人は、町公民館までご連絡ください。

町公民館の使用手続き

公民館を使用される方は、使用する3日前までに申請書を公民館へ提出してください。
●使用できる日＝年末年始（12月29日から1月3日）を除く日
●使用できる時間＝午前8時30分から午後10時まで
●料金＝町使用料条例による額
※ロビーは、午前8時30分から午後5時30分まで開放しています。図書室もありますので、お気軽にお立ち寄りください。
※ごみ袋は設置していませんので、ご持参ください。