

ちゅうおう 公民館だより

発行日 2024.5.10 《279号》
発行 木更津市立中央公民館
〒292-8501
木更津市富士見1-2-1
電話：0438-25-4581
FAX：0438-25-4582
mail：chuo-k@city.kisarazu.lg.jp
発行責任者 館長 山下 理

5月を連想するものといえば、、、「ゴールデンウィーク」「子どもの日」「鯉のぼり」「母の日」「八十八夜」などたくさんありますが、今回は『八十八夜』(立春から88日目の日)にちなんだクイズをご用意しました。是非挑戦してみてください!!!

ちなみにこの日摘んだ茶は上等なものとされ、この日にお茶を飲むと長生きするとも言われています。ということで今回は【お茶についての3択クイズ】をご紹介します!



Q.1 世界で初めてペットボトルのお茶を作った企業はどこでしょうか?

<①伊藤園・②UCC・③朝日飲料>

Q.2 お茶(緑茶・烏龍茶・紅茶)は全て同じ原木の葉から作られています。では、それぞれのお茶の違いは何でしょうか?

<①生産地の違い・②日照時間の違い・③発酵度合の違い>

コミュニティカフェ『ふらっと』

地域の井戸端会議をする場所です。

おいしいコーヒーやお茶を飲みながら、みんなでおしゃべりをしたり簡単なものづくりをしてみませんか?

中央公民館ロビーで開催します!!!

次回の予定は5月22日(水) 13時30分～15時30分です。



わがまち探訪 ～新宿区編～



「新宿」は街道につくられた新しい宿という意味だそうです。木更津市新宿の名前の由来はわかりません。もしご存じの方がいらしたら教えていただければ幸いです。新宿吾妻のバス通りには、吾妻神社までにたくさんの店が並んでいます。和菓子家、衣料品店、居酒屋、理容店、魚屋、自転車屋、酒屋、豆腐屋、郵便局等々。新しい道路(畑沢線)ができるまではこの道がメイン通りでにぎわっていたことがうかがわれます。歴史深い「新宿成田不動堂」には山つつじ・河津桜・染井吉野・鎌足桜などが植えられていて、春には次から次へと満開の桜が心を和ませてくれます。「ぼっくり観音」に手を合わせてみるのもいいですね。海沿いにある「新宿常夜灯」も一見の価値あり。車の少ない通りを散歩してみると、発見するものも多い新宿です。

中央地区の人口推移 (R6.5.7)

日本人			外国人			合計		
男	女	計	男	女	計	男	女	計
7,155	6,472	13,627	198	207	405	7,353	6,679	14,032

日本人			外国人			合計		
0～14	15～65	65歳以上	0～14	15～65	65歳以上	0～14	15～65	65歳以上
1,484	8,655	3,488	34	347	24	1,518	9,002	3,512

募集している事業のお知らせ



《手打ちうどん体験教室》

- ◎日時 令和6年6月22日(土) 9時～13時
- ◎会場 桜井公民館 調理室(桜井新町4-2)
- ◎内容 手打ち体験、調理
- 費用 一人300円
- ◎講師 そば打ちサークル(市内公民館サークル)
- ◎定員 16名 ※先着順
- ◎受付 4月12日(金)～6月12日(水)
※火～金(祝日を除く)

《家庭教育学級》

- ①おしゃべりたぬき学級
 - ・対象 小中学生の保護者
 - ・費用 年間500円
 - ②すてっぶたぬき学級
 - ・対象 高校生以上のお子さんをもつ保護者
 - ・費用 なし
- *随時受け付けますので、公民館にお問い合わせください。

スマートフォン活用講座(初級・中級コース)

- 《初級者コース》令和6年6月18日(火) 14時から16時 定員50名※先着順
- 《中級者コース》令和6年6月25日(火) 14時から16時 定員35名※先着順
- 《中級者コース》令和6年7月9日(火) 14時から16時 定員35名※先着順

- 会場 桜井公民館(桜井新町4-2)
- 対象 初級:市内在住・在勤で、スマートフォンの操作が分からない方や不慣れな方。
中級:市内在住・在勤で、LINEをインストールされている方。
- 募集 令和6年5月10日(金)から6月11日(火)の火曜日から金曜日(9時から17時15分)
※詳細については、中央公民館(25-44581)までお問い合わせください。

青少年事業(わくわく探検隊!!!)の活動風景

『わくわく探検隊』は、中央・桜井・清見台・文京公民館区の小学3年生から6年生を対象にした青少年事業です。

毎月1回集まり、野外活動や異学年の交流を深めています!

- ◆写真左(開級式)
- ◆写真右(田植え体験)

5月は干潟観察に行きます!!!



旬の食材を使って『簡単レシピ』

～季節野菜を使って～そら豆とトマトの酢の物～

これから旬をむかえる『そら豆』と『トマト』を使っての一品。
食材や調味料などは目安にしてぜひ我が家の味を作ってください。

《材料》4人分

- ・そら豆 40粒
- ・トマト 2個
- ・あら挽きこしょう 適宜
- ・<A> 酢 小さじ2 塩 2.5g オリーブ油 小さじ2

大井雄一氏
介護施設厨房職員として勤務。その傍ら地元食材を使って大井麻婆焼き魔防豆腐の開発、木更津市内公民館主催事業料理教室講師や、木更津市オーガニックアクションパートナーズとして地産地消の活性化などに取り組む。

《作り方》

- ① そら豆は茹でて皮をむき、トマトはへたを取り軽く湯通しをして、一口大にカットします。
- ② ①が温かいうちに<A>の調味料を加えて和え、しばらく味を馴染ませた後、器に盛り付けて、あら挽きこしょうをふれば出来上がりです。

《栄養メモ》

そら豆はビタミンB1、B2、C、亜鉛などもたくさん含まれており、疲労回復や貧血予防になります。

～クイズの正解～

【Q.1 伊藤園】 【Q.2 発酵度数の違い】