



ひだまり

第79号 平成30年11月発行



リンドウ（竜胆）

〒916-0293 越前町江波 50-80-1 宮崎コミュニティセンター内 宮崎地域コミュニティ事務局
TEL 0778-32-7710 FAX 0778-32-3246 E-mail m-community@miyazaki-area-c.net

越前焼体験教室 一家にひとつ、玄関先に越前焼を…

表札作り 参加者募集！

越前焼であなたの家のオリジナル表札を作ってみませんか？
漢字・ひらがな・ローマ字など、書体も自由です。

日時	11月20日(火) 19:30~21:30
場所	宮崎コミュニティセンター 創作工芸室
指導	日向工房 日向 豊氏
定員	先着 16名 (宮崎地区在住の方)
参加費	500円



○板状の粘土に、名前を浮き彫りにして、乾燥後、焼成します。

○14 cm×25 cmの紙に、彫りたい文字を書いて、当日お持ち下さい。

手書き、パソコンの文字、どちらでも結構ですが、そのまま粘土板に写して彫りますので、必ず実際のサイズ（太さ）で書いて来て下さい。

○出来上がりは2割程度小さくなります。（仕上がりは11 cm×20 cm程度）

○縦横どちらでもOKです。

○焼き上がりの色などは選べません。

お申し込みは

宮崎地域コミュニティ事務局 Tel 32-7710

あかりフェスタ2018

12月22日(土)開催決定!

今年も、あかりとジャズをメインに、大人が楽しめるライブ・イベントを企画中です。詳しくは12月号でお知らせします。どうぞお楽しみに!



～地域コミュニティ間交流事業～

「魚のさばき方教室」開催しました。

～連子鯛(黄鯛)メモ～

真鯛より小さく、目から口にかけて黄色いので黄鯛(キダイ)といいます。連子鯛(れんこだい)という名前は、群れをつくって泳ぐため、延縄で連なって獲れる様子に由来します。



例年、6月と3月に開催している「魚のさばき方教室」ですが、季節が変わると魚の種類も変わると言うことで、今年は10月16日に開催しました。今回の魚は、越前の港であがった連子鯛。五枚におろして、身は湯引きし、お刺身に。

頭とアラで潮汁を作りました。この教室は男性の参加者も多く、「次はいつですか」との声も。自己流でさばいているという方も、プロのコツが聞けると毎回好評です。一度ご参加下さい。



「未来に残したい宮崎の歴史」写真募集中!

宮崎の歴史や伝統文化を後世に残すため、昔の写真を募集しています。どうぞご協力下さい。

- ①小中学校や役場などの公共施設や商店、工場など建物の写真
- ②各地区の行事やまつり、昔の暮らしの風景などの写真

※写真は、スキャンした後お返しします。

※当委員会の活動の中で、一般の方に公開する場合がありますので、予めご了承下さい。

※なお、インターネットや新聞等、不特定多数が閲覧する場での公開が出来ないものについては、その旨をお伝え下さい。



土管を焼くのぼり窯(昭和34年4月・小曾原)

★宮崎地域コミュニティ運営委員会のホームページもご覧下さい。

<http://www.miya-commu.com/>

「ひだまり」のバックナンバーもご覧いただけます

宮崎地域コミュニティ運営委員会

検索

