

第7回

# 八重瀬町公民館まつり



テーマ

## 趣味を生かし、心のやすらぎを求めるサークル活動

3月3日(土)

【囲碁大会】  
午前9時00分から

【将棋大会】  
午前9時00分から

【展示発表】  
午前10時から

3月4日(日)

【親子のひろば】  
午前10時から

【舞台発表】  
午前11時30分から

【展示発表】  
午前10時から



民族歌舞団「花こま」の公演、その他体験コーナーやサークル発表など、楽しい内容盛りだくさで皆様のご来場お待ちしております。

みなさんのご来場を心よりお待ちしております。

お問い合わせ先 八重瀬町中央公民館 TEL998-8383

## 八重瀬町学校支援 地域本部事業

今年度よりスタートした事業です。一歩ずつではありますが...

地域のボランティアの皆さんの温かい気持ちに助けられ、活動報告をできるようにになりました。

◆実施している活動

- ・学習支援
- ・下校時巡視パトロール
- ・環境整備
- ・行事の補助(大型バス送迎など)

### ◆代表的・特徴的な活動

- ・下校時の安全指導及び巡回パトロール
- ・学習支援として補習指導
- ・総合学習の授業で地域の歴史や農業に詳しい方の調べ学習支援
- ・学校での行事の支援

みなさんも

できることでかまいません。

ボランティアに加入しませんか？  
お待ちしております。



その他、いろいろな分野で活動していきたいと考えています

お問い合わせ先 八重瀬町学校支援地域本部事業 事務所 TEL098-998-7131 コーディネーター 嘉数・山川



### 材料

#### ワサビ漬け

大根 ..... 1kg  
 塩 ..... 30g  
 ワサビ粉 ..... 30g  
 砂糖 ..... 280g  
 酢 ..... 90cc  
 ビール ..... 70cc

#### 牛乳漬け

大根 ..... 1.5kg  
 牛乳 ..... 100cc  
 塩 ..... 40g  
 砂糖 ..... 400g  
 酢 ..... 100g  
 (辛いのが好みの方は赤唐辛子を入れてもおいしいですよ)

#### ドラゴンフルーツ漬け

大根 ..... 1kg  
 ドラゴンフルーツ... 中1個  
 塩 ..... 30g

### 作り方

- ①大根は皮をむきスライスする。
- ②保存バッグに大根と他の材料を入れまぜ、封をして揉み、冷蔵庫に入れる。
- ③4、5日後が食べごろです。冷蔵庫で1ヶ月もちます。

※ワサビ漬けは、漬け込むほど辛さがまるやかになります。辛いのが好みの方は早めに食べてください。

### 「大根の三色漬け」



### ~~レシピ募集!~~

野菜を使ったメニューを募集します。料理の種類は問いません。(おやつ、ドリンク、etc...)

応募は、八重瀬町商工会  
☎998-4334 FAX 998-6743



このマークの貼ってあるお店に応募用紙があります。



ワサビ漬けは、お好みでセロリを入れてもおいしいですよ!

レシピ考案者:平田美根子(仲座)