

上毛町文化協会芸能部の紹介

私たちは、平成元年から活動を開始し、現在20名の会員で笑いを一番に、長く細く楽しく歌い、カラオケ以外でも旅行に行くなど楽しんでいきます。毎年文化協会総会後の芸能ステージや文化祭において練習の成果を発揮しています。最年長の方で97歳まで教室に参加された方もいました。また、95歳まで参加された方は、94歳の時にNHK「のど自慢」の最終予選まで残ったこともありました。

教室は会員が都合に応じて参加し、毎回、賑やかに練習しています。大きな声で歌を歌うと、心も体も健康になります。歌に年齢は関係ありません。興味のある方は、ぜひご連絡ください。

- 練習日
毎週火・木・土曜日/13:30~15:30
場 所/西吉富コミュニティセンター
- 問い合わせ先
横川 洋子さん TEL 72-4530



カラオケ横川会



第36回 福岡県空手道選手権大会で入賞

4月24日(日)、岡垣サンリーアイで第36回福岡県空手道選手権大会が開催されました。

日本空手協会豊築支部から「中学3年男子組手の部」に出場した選手の中から吉元海人選手が優勝しました。

また、「一般男子組手の部」で重吉晃多選手が優勝、苅野恭史選手が三位に「一般男子形の部、組手の部」で重吉諒二選手が準優勝しました。

吉元海人選手は、7月開催の全国大会出場予定であり、活躍が期待されます。



大平保育所 野菜づくり

大平保育所では、食育活動の一環として野菜づくりを行っています。この活動は、子どもたちが食べ物や自分の体に興味を持ち、食べることに意欲を持つことと野菜の好き嫌いをなくすために取り組んでいるものです。

今年は、年長児が4月6日(水)に三角花壇などにかぼちゃの苗を植えました。これから、他のクラスのみんなと一緒に食べられるくらい、たくさん収穫ができるようにお世話をしていきます。



高村工業株式会社 上毛町(防災活動費)へ寄付

4月21日(木)高村工業株式会社より、町へ寄付金をいただきました。

「さまざまな防災活動に活用してもらいたい」と坪根町長に寄付金が手渡されました。寄付金は、熊本地震支援活動経費や町の防災用の備蓄品購入資金などに充てられる予定です。



レモン霧雨ケーキ Let's Cooking Lemon Drizzle Cakes!



今日は伝統的なイギリスのケーキのレシピを紹介します。小さい頃はおばあちゃんがいつも作ってくれました。作り方は簡単なので、ぜひ作ってみてください!

Today I want to share with you a recipe for a traditional English cake. When I was younger my grandma used to make these for me all the time. They're very easy to make so please try!



材料 Ingredients

- カップケーキケース 12個
Cupcake cases 12
- バター 250g
Butter 250g
- 薄力粉 250g
Flour 250g
- 砂糖 350g
Sugar 350g
- 卵 3個
Eggs 3
- レモン 2個
Lemons 2
- ベーキングパウダー 小さじ2
Baking Powder 2 tsp

作り方 Recipe

- ① オープンを160℃に予熱する。
Heat the oven to 160°C.
- ② 大きいボウルでバターと250gの砂糖を混ぜる。
Mix 250g of sugar and all the butter in a big bowl.
- ③ 薄力粉の3分の1、卵1個を②に加えて、よく混ぜる。この手順を2度繰り返す。
Add one third of the flour and one egg. Mix well. Repeat this step twice.
- ④ ③にベーキングパウダー、レモンの果汁と皮を加えて混ぜる。
Add the juice and zest of one lemon and the baking powder to the mix.
- ⑤ ④をカップケーキケースに入れて、20~25分焼く。
Pour the mixture into cupcake cases and bake for around 20-25 minutes.
- ⑥ シロップを作るのに、小さいボウルで100gの砂糖とレモンの果汁と皮を混ぜる。
Mix 100g of sugar with the zest and juice of one lemon to make the syrup.
- ⑦ ケーキが温かいうちに、⑥のシロップをケーキの上に少しずつかける。
Pour a little of the syrup on each cake while they are still hot.

第23回 上毛囲碁大会の成績

4月17日(日)、げんきの杜で第23回上毛囲碁大会が行われ、33名が参加し、盛大に行われました。結果は下記のとおりです。

Aパート (七段~三段)	Bパート (三段~3級)
1位 出口 稜真(六段)	1位 大竹 伸彦(二段)
2位 出口 凛(六段)	2位 林田 義明(1級)
3位 小川 俊二(六段)	3位 岸本 幸一(初段)
Cパート (3級~12級)	Dパート (8級~17級)
1位 植田 掬平(8級)	1位 高崎 大地(17級)
2位 八坂 鉄憲(7級)	2位 戸成 一翔(18級)
3位 宇都宮清美(6級)	3位 深田 紘夢(15級)



お茶摘み体験

5月13日(金)に、友枝小学校3年生が茶生産農家の宮崎昌宗さんの茶畑でお茶摘み体験をしました。

まず、宮崎さんにお茶についての説明をしていただきました。同じ茶葉でも加工方法により、緑茶、紅茶、烏龍茶になります。おいしいお茶にするためには「一芯二葉」(新芽の先端から2枚の葉がついた部分から摘み取る)で摘むのがよいと教わりました。

いよいよお茶摘みです。始めは「このぐらいの長さでいい?」とおそろおそろ摘んでいた子どもたちでしたが、だんだんと慣れ、楽しそうに摘んでいました。

「帰ったらお茶を入れて飲んでみよう」といった声も聞かれ今回のお茶摘み体験により、上毛町のお茶を身近に感じたのではないかと思います。