



こんぴらさんの参道入り口

春の歩こう会

こんぴらさんと栗林公園へ

初めての県外ウォークを企画

5月25日、初めて県外ウォークを実施しました。こんぴらさんへは数十年前の修学旅行以来、とか、栗林公園も初めて、という方の声も聞きながら

五月晴れの一日を歩いて来ました。こんぴらさんの石段を息を切らして登りましたが、奥の院までは行けませんでした。登るにつれて体は悲鳴を上げましたが、下りる時はひざがガクガクと笑っていました。一緒に修学旅行の中学生は軽々と飛び上がった。私達は上を見上げ、まだまだあると、休みに登りました。

高松に移動し、有名な中野うどん学校で昼食と小休止をしました。隣の席ではアジア系外国人のグループがうどん打ち体験を終え



栗林公園でガイドさんの説明に聞き入る

うだったでしょうか。腹ごしらえを終えて次の目的地栗林公園へと向かいました。栗林公園は昭和28年に特別名勝の指定を受けた、回遊式大名庭園です。水の代表する名園で豊富な水の庭園があるのは湧き水があるからだそうです。この池には約千匹の鯉がいるそうです。餌は7月にかけ、残りは7月にかけて池の水を抜いて捕獲し処分するそうです。池のほとりに行

ボウリング大会で岡林正法さん(包末)が優勝

岩村民館のボウリング大会が、2月18日(日)ボウルかつらしまで約30名が参加して開催されました。

接戦の末、包末の岡林正法さんが優勝しました。おめでとうございます。



6月16日(土) 岩村民館において男の料理教室を開催し

男の料理教室 6/16

和気あいあいと楽しい試食

パリパリ感、タレのからまり、ホクホクと最高!

ました。指導役の女性3名(中尾香代さん、秋山美和子さん、大島良子さん)と大島末子さんも手伝いに来ていただき、総勢20名でにぎやかに行われました。作った料理は4品でした。ごほうのかき揚げは、ごほうと人参の千切りにスライサーを使い、作業を短縮していました。カリッと揚げるために揚げなおし、余った時間でニラのかき揚げも作ることができました。衣に味がついており、パリパリとした食感がおいしかったです。鶏だんごのつくね焼きも、付け合せも作り、彩りよく出来上がりました。つくねにはしょうがを多めに入れており、タレとからませておいしくいただきました。

肉じゃがは定番の作り方で、材料を炒めてだし汁に味付けして煮込みました。じゃがいもが柔らかく煮えており、ホクホクでした。



3/17

タコときゅうりの酢物は、戻した乾燥ワカメとタコときゅうりを調味料で和えただけなので、比較的早く作ることができました。最後に味を調整し、少し酢が足りない気もしましたがあっさりとした味付けに仕上がりました。

試食会では指導していただいた女性陣も招き、4品にこだわってびわゼリーやすもなども並び、お酒も入って皆さん和気あいあいと食事を楽しみました。

(寄稿者・恒石祐一 JANA南国市中央支所長)

◇ ◇ ◇

3月17日(土)、男の料理教室に約20名が参加して開催されました。この日のメニューは①さばのカレー竜田揚げ ②大根とスベアリの中華煮込み ③ニラ海苔巻 ④小松菜のツナ和えの計4品です。

こちらも男のチームワークばかりで最高の仕上がりでした。