

# さいはく公民館

SAIHAKU KOMINKAN

## 地球環境を考える

### 環境講演会

～生涯学習カレッジ教養講座～

私たちの身近な生活を通して地球環境について考えようと、2月17日(木)、生涯学習カレッジ教養講座で、地球環境に関する講演会が開催されました。

鳥取市国際交流員のパトリック・ルムラーさんは、環境先進国のドイツのリサイクルについて、ドイツではごみを燃やすことよりリサイクルをすることでごみの量が激減したこと、自分で作ったものは、自分で処理することが当たり前となり、2006年からは製造者は使い古した電気製品を自らリサイクルすることが義務づけられていることなど、日本との違いが説明されました。



ドイツのリサイクルの実情を説明するルムラーさん



保育園で不要品を再生した手作りおもちゃ



町内の事例報告では、町民生活課の担当者から包装紙・紙製品などの分別方法や、ひまわり保育園からは不要なペットボトル、牛乳パック、段ボール等の再利用など園児とともに取り組んでいることについて報告がありました。そして、「一番大切なことは何か」という参加者の質問には、「一人ひとりが環境を意識して行動すること、そして一人でも多くの人に伝えていくことが大切」と訴えていました。

## 第32回公民館 さくらまつり

4月8日(金) ~10日(日)

演芸発表会、作品展、保育園児絵画展、野外音楽ライブ、ほか  
場所 さいはく公民館

## 地区公民館コーナー

### 上長田地区公民館

2月13日、今年度最後の事業となるスキー教室を開催しました。参加者38名は、朝早く集まり裏大山へ行きました。

雪がちらつき、途中、ガスがかかるといふあいにくの天気でしたが、各自思い思いに楽しみました。帰る時間になると青空になると、皮肉な結果でしたが、自然が相手ですから仕方なし。

このスキー教室は20年以上続いています。今後も続けていきたいと思えます。



～寒さなんかへっちゃら～

#### 参加者の感想

・友達は、過去に一回しか滑ったことがないので、教えてもらっているうちにとてもうまく滑れるようになってきました。

・昼食のスキヤキもおいしくておなががりでした。時には、ピタリでした。

・CMのまねをして、こんにやくゼリーを雪にうめて食べて遊んだりとても楽しかったです。

・お菓子ももらえて、スキーも教えてもらえて、吹雪になったのは残念だったけど、とっても、とっても楽しく滑れました。



～ここはこうやって～

# あいみ公民館

AIMI KOMINKAN

## H16年度会見学級閉級式 今年度受賞者一覧

### 学 究 賞 (通算200時間達成者)

金 谷 安 悦さん

### 学 人 賞 (通算100時間達成者)

小 林 国 恵さん    岡 田 一 枝さん  
門 原 亮 二さん    岡 田 聖 美さん  
白 川 忠 雄さん

### 皆 勤 賞

岡 田 静 雄さん    赤 井 公 子さん  
山 川 す ぎさん

### 精 勤 賞

米 原 ふゆ子さん    雑 賀 愛 子さん  
内 田 近 子さん    上 代 フミヨさん  
板 持 美佐代さん    橋 谷 彰 夫さん  
頼 田 方 生さん    細 田 節 子さん  
野 口 哲 弘さん    野 口 辰 枝さん

おめでとうございました！これからも学びを深めていって下さい(^^)

## いきいき学び人リレー交流展開催！

### 『パッチワーク展』瀬尾照井氏

2月4日～13日

さいはく公民館のロビー展に続き、あいみ公民館のリレー交流展でも出展！

連日の大盛況でした。またの出展待っています。



### リレー展出展者募集

町民の方々の展示の場です。ぜひご活用下さい。

申込み ☎64 - 3789

### あいみ公民館休館日のお知らせ

3月20日(春分の日)

### 第10回会見学級

## 法話『感謝の心』

2月16日、第10回の会見学級を開催しました。今回は、境港市の大祥寺住職、橘栄春さんを招いて「感謝の心」と題して講演していただきました。自分の身の回りのことにすべてに感謝する気持ち、日々よくよくよせず前向きに生きていくことの大切さを感じました。感謝の心を日々持ちながら生活していきたいですね。



橘 栄春さん

## 第8回 ひょうしぎ学級開催

### 料理教室 in 大山口イoyalホテル

1月26、28日第8回ひょうしぎ学級で料理教室を開催しました。大山口イoyalホテルを会場としたプロの中華料理講習会、「家庭で実践できる」をコンセプトに、しゅうまい・焼き飯・天ぷらを作りました。揚げ方、炒め方など様々な点でのアドバイスがあり、家庭でも生かしたいものばかりでした。



天ぷらの  
うまい  
揚げ方も  
指南



講習会後はお食事  
タイム