

2012年度総会・
親睦会の報告

総会は、2012年4月18日(水)出灰の別荘をお借りして開催しました。会場には、大きな囲炉裏があり、和室や台所等の全室を使わせて頂きました。会員のほとんど(90%)の出席のもと、式次にもとずいて、時間



通り行われました。親睦会は同じ場所、招待客に来ていただき、会員みなで知恵を出し合ったアイデアで、おおいに盛り上がりました。親睦会では、専門店の大きな巻きずしを各人に1本用意し、前日から準備した豚汁を大鍋で煮込み、おつまみや、お菓子、ビール、お酒、果物などでお腹も一杯になりました。

また、紅白の「連鶴おり紙教室」、「かんたん帯むすび教室」、「パソコンによる活動紹介」等をおこない楽しく、にぎやかな親睦会となりました。詳細は、V G 槻輪のホームページやデジブックで紹介していますのでご覧下さい。 S・O

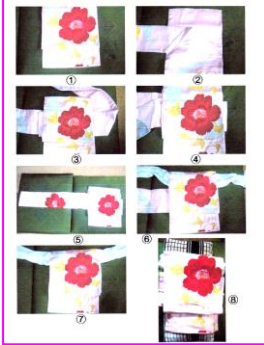
親睦会

楽しい「かんたん帯むすび教室」

別荘には広々とした和室があります。他の会場(公民館の会議室など)では出来ないことをしましょう・・・と提案がありました。荷物の好きな方々が多く、着物もかさばらずに持って行けて、簡単に出来る「かんたん帯むすび教室」がみなで楽しく学べるのではないのでしょうかと企画されました。会員の中山先生宅で、みんなにわかり易くするためにと、何度も「手順書(写真)」を練ったり、「見本の“結んだ帯”を作る」、「予備の帯を準備する」などと準備をしていただきました。また、着物を着て親睦会

に出席できる方は、着て行くことになりました。親睦会の会場では、手順書に従って、畳の上で「おたいこの作り方」をみんなで学びました。そして、出来あがった「おたいこ結びの帯」をモデルに付けて貰いました。服の方には、服の上に帯を付けるなど、普段出来ないことをして、和やかに行いました。帯が固いので綴じるのが難しいですが、一回作っておけば、いつでも簡単に着付けられる・・・と、大好評でした。また、この講習で皆さんが、「これを覚えてたまに和服を着ようかな!」と言われたことが嬉しかった。今後自由な発想で企画が提案されると期待しています。 S・O (代筆)

かんたん帯むすびの手順写真



(イラスト付き結び方の説明が槻輪HPにあります。ご覧ください。)

英子の「おりがみ」



“ 大空に鯉のぼりが
躍る季節 ”



我が家にも五月人形を飾ったことがある。鎧と兜をまとった若武者の横に刀が置かれている。刀って戦の時に使う道具? 色々の物を切るためにある! 台所で野菜を切るために、私は小さな刀(包丁)で野菜や果物を乱切り、そぎ切り、半月切り、银杏切、拍子木切り、千切り、賽の目切り、みじん切り、(だんだん小さくなっていく)そして家族を喜ばすディナーが出来る。

味WAY

甘酸っぱくてとても美味しい!! レモンカード

甘酸っぱくて、レモンの香りがとても美味しいジャムのようなもの。皮も使うので、無農薬のものが手に入った時に是非作ってみてください。フランスパンにぬって食べたら最高!!

材料 レモン2ケ 角砂糖16ケ バター112.5グラム
卵3ケ 砂糖300グラム

作り方

1. レモンはよく洗う。角砂糖を一つずつ持って角でレモンの外皮をこすり、黄色い色と香りをしみこませる。
2. ①のあとのレモンの皮をおろし金でおろす。(白いところが入らないように外側だけおろす)。汁をしばっておく。
3. 二重鍋(湯煎にする)にバターを入れてとかし、①の角砂糖、砂糖を入れてとかし、②のすりおろしたレモンの皮と汁も加えて木ジャクシでよく混ぜる。
4. 別のボールに卵を割り、泡立て器でよく混ぜ、この中に③の材料を少しずつ(始めはごく少量から)混ぜながら加えていく。全部入れて混ぜる。
5. 再びもとの③の鍋に戻し、湯煎しながら絶えずかき混ぜながら15分くらい煮る。

トロリとしたら出来上がり。

T・O



E・H