

悠遊たより 12月

第167号 発行 新居浜生涯学習大学

平成26年 〒792-0023

新居浜市繁本町8-65

電話・FAX(0897) 33-2991

E-Mail:n-daigaku@city.niihama.ehime.jp



新居浜生涯学習大学の情報は...

<http://www.city.niihama.lg.jp/> (新居浜市役所ホームページから)



松山大学公開講座



牧 純先生



柳原 剛司先生



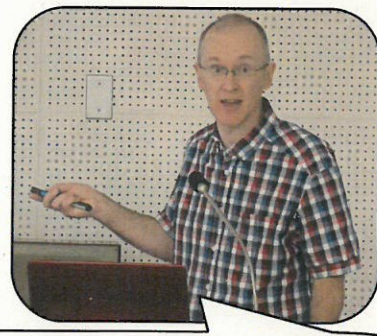
古屋 壮一先生



柴田 和彦先生



松田 龍彦先生



デイビッド パターソン先生

『松山大学公開講座』

佐々木 征史

今、なぜ生涯学習大学を受けるのだろうかと自問自答しながら、3回目の受講を申し込んだ。世の中の進みが早く、ついて行きたいと思い申し込んだのが本心です。先生方の講座を聞くうち、「生きがいとは何ぞや」という言葉が心につきささる。生きがいの目的目標をつくり、必要とされる老人となるための講座であるよう願っている。しあわせになるための、いい環境の地域づくり、健康でいい人間関係が快適となるよう、自分を高めて行きたい。



新居浜おとな塾



長野
美和子先生



新居浜観光ガイド
谷口淑子さん



『新居浜おとな塾』

田中 礼次

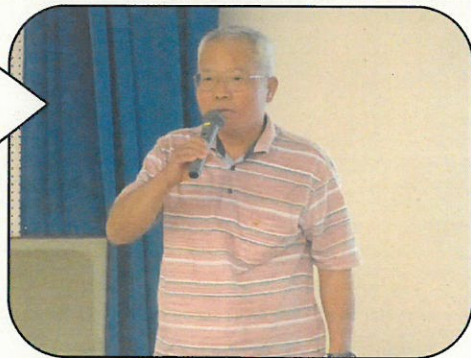
講座のサブタイトルが「新居浜の今を知る」だった。この歳になってまだ知らないことが多く、受講することにした。初講の多喜浜塩田の沿革、流下式塩田の説明、そして童心に返っての塩づくり体験は面白かった。なお後日、塩田遺跡めぐりを行った所である。二講は、各種データを用いての市の経済実態等々の解説。市の経済力が他市に比べて劣勢であること、また中小企業が約千社あるのには驚いた。残りの講義も含め、もっと新居浜市の現状が分かればと思っている。



ふるさと学



安森
滋先生



山内
隆夫先生

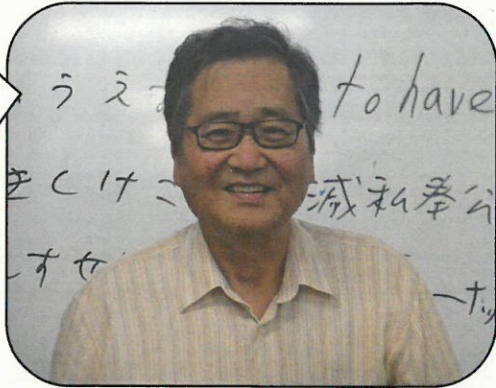


『ふるさと学』

さとし
二宮 喆

連綿と続く郷土新居浜の歴史と文化の根源がどこにあるのか、野暮を承知で一步踏込んだ光景が見たくて応募し幸運に受講の機会を得ましたこと感謝致します。読み解く本レクチャーにおいて、考古学的な視点からの証が記紀の表裏の神話の世界にどう繋がっていくのか、習俗の記憶は何処から渡来した民族に繋がるのか。大和王権と関る一族の被葬者の比定、古代新居浜の大きな変化と改革のうねりがロマンに映ります。俄史学であります。

讃岐
幸治学長



悠游ワーカーの皆さん♪

『悠游ワーカー講座』

野網 正美

この講座で原稿を書こうと申し出る人はだれもおられず、それではと言うことでジャンケンで決めることとなり、最後まで負け続けた私が書くことになりました。そのジャンケンで、話題はグーチョキパーの性格診断までに発展してなかなか面白くなりました。讃岐学長さんの話は引き込まれるように楽しく、楽しい中にもボランティアとは①②③のようになかなか興味がそそられるお話でした。この講座は一般の方達にも開放されるといいと思いました。

- ① to have から to be to do
物など貯めるばかりでなく人におすそわけ、廻りまわって返ってくる、これが交換の文化ボランティアである。
- ② 滅私奉公から活私創公 画一（トウフ型）→多様（ナットウ型）
全部すり潰して同じ枠に入れず、大小それぞれ個性を糸で引き合ってる。
- ③ あそび心でいきでうき沈みはあたりまえ、え顔でおもいやりをもって。
かんたんなことからき楽にくるものを拒まずけじめをつけてこだわっていく。
何か私に出来ることをさがす、しらべる、すいりする、せいりして、そうぞうして自分で作っていく。

俳句のご紹介



「列子山を訪ずれて」

那須口 静子

天高し深谿蒼く ダム湖満つ
炭焼の熱き炎や 秋時雨る
鉾山で榮へし山里 秋日燦



月	日	曜	講座名	内容(テーマ)	会場	開始時間
1	14	水	雑談しま専科 聴	睡眠時無呼吸症候群について	セ(研修室)	14:00
聴…聴講可			セ…生涯学習センター			
<p>こんなときには必ず事前連絡を！</p> <p>* 欠席する時 * 聴講希望</p> <p>連絡先…生涯学習センター TEL33-2991</p>						



「食が育てる心とからだ」の講座で紹介されました♪

祝 お祝い黒豆ごはん

ぜひご参考にしてみてください～

黒豆なのに、ほんのりピンク色。
御祝い事やおひなさまにもいけますよ♪

材料(7人分)

○米……………3合

○水…炊飯器の指示より少し上

○黒豆……90g

○梅干し…2粒

- 1 米を洗い、表示の少し上の水加減にする。
- 2 フライパンを熱し、黒豆を弱火で炒る。
(皮に亀裂が入るくらいまで炒る)
- 3 1に炒った黒豆、梅干しをほぐして入れてスイッチON。
- 4 よく混ぜてお茶碗に盛りつける。
(梅干しのクエン酸によって黒豆のアントシアン系色素が赤っぽくなる。)

★お知らせ★

平成26年度「**修業のつどい**」開催



★日時 平成27年1月24日(土) 13:00～

★場所 **ウイメンズプラザ** 3階 多目的ホール

★内容 各講座の学習成果発表

★講演

講師 ギャラリーしろかわ前館長 浅野 幸江先生

演題 「人生 おもしろうて やめられん」



浅野 幸江先生

※**入場無料** 皆様のご来場を心よりお待ちしております♪♪♪