

# 広報ししがみ

編集・発行  
石神生涯学習センター  
相馬市原町区石神字坂下2  
TEL:0244(22)3421  
FAX:0244(24)6971

学級・講座開催のお知らせ(受講生を募集します)

## 令和8年度石神報徳講座

内容：全4回(下表参照) 定員：20名(先着順)  
費用：年間1,000円(初回納入) 申込：4月13日(月)より

第1回	期日	5月11日(月)9:00~11:00	講師	藤原 一良 氏
	題目	報徳に尽力した人々 14(座学)...藤原先生の人気シリーズ。今年もやります。		
第2回	期日	7月13日(月)9:00~11:00	講師	相良 征一 氏
	題目	報徳仕法雑感 ~相馬中村領各号代表村概略~...相良先生著書を本人から学びます。		
第3回	期日	9月14日(月)9:00~11:00	講師	高橋美加子 氏
	題目	尊徳の娘：文(富田高慶の妻)の人生に思いをはせる...高橋氏の雑感を交えての講話です。		
第4回	期日	11月9日(月)9:00~11:00	講師	相良 征一 氏
	題目	報徳仕法雑感 ~相馬中村領各号代表村概略~...相良先生著書を本人から学びます。		

上記いずれも会場は石神生涯学習センター研修室となります。

上記内容(全4回)は予定となっています。急遽、変更になる場合があります。

## 講座・教室レポート はじめてのパソコン体験講座(ワード編)



3月4日(水)と3月12日(木)の2回にわたり「はじめてのパソコン体験講座(ワード編)」を令和8年度に開催する講座のお試し講座として開催しました。講師は武澤徳先生。パソコン操作が初めて、または経験の少ない方を対象に、文字入力やワードの基本操作を学びました。

## 4月から「はじめてのパソコン教室(ワード編)」が始まります。

日時：4月8日(水)10時開講 毎月第2・第4水曜日

会費：月4,000円(講師謝礼代)

持参物：Wordの入ったパソコンと筆記用具

まだ定員に余裕があります。ご興味のある方はご連絡ください。



講座・教室のお問い合わせまたは申し込みは まで

石神生涯学習センター：電話22-3421

## 講座・教室レポート 親子で楽しむうどん打ち体験



3月15日(日)に石神生涯学習センターにて令和7年度親子体験バラエティ講座第3回目「親子で楽しむ うどん打ち体験」を開催しました。講師は飯塚宏先生。親子15組の皆さんにご参加いただき、飯塚先生の実演の後に、こねる、のす、折りたたむ、切る、そして茹でるところまでの一連の工程を体験し、自分で打ったうどんを食べました。自分の手で打ったうどんの味は子供のみならず保護者の皆さんにも格別の味だったようで「とても楽しかった」「自分で打ったうどんはとてもおいしかった」といった感想がたくさん寄せられました。

## 講座・教室レポート なつかしの凍み餅づくり体験



3月6日(金)午前9時より「懐かしの凍み餅づくり体験」を開催しました。講師には大谷和枝先生をお迎えし、定員12名のところ、募集開始後すぐに満員になるなど、関心の高さがうかがえる人気の講座となりました。凍み餅は完成までに日数を要するため、大谷先生により、あらかじめヨモギやごんぼっぱを練りこんで蒸した成形餅ご準備いただきました。当日は、参加者に生地作りから成形までの体験をしていただき、成形餅の段階で先生ご持参のものと交換、その後、編み込み作業を行ないました。さらに、自然乾燥や保存方法についても丁寧な説明があり、伝統食への理解を深める貴重な機会となりました。

## 講座・教室レポート 辛みそづくり



3月14日(土)、7年度ふる里味塾の最終回「辛みそづくり」が開催されました。ふる里味塾でも人気の高いプログラムです。今講座で6月に仕込んだ味噌に砂糖や三温糖、ほんだし、みりんの他に、ニンニクやショウガなどを混ぜ込み、ねっとり感が出るまで混ぜ合わせると完成です。鍋物や炒め物、ラーメンやチャーハンにも合う万能調味料を作りました。