

アカマツ林保全活動

里山に広く生息していたアカマツが松くい虫被害により減少しています。人の手が入ることが減り、環境や生態系が変化した影響によるものです。

主な活動

下草や落ち葉の除去

服装

帽子、軍手、長ズボンを着用

マツタケはアカマツ林に自生します

キノコ狩りができる森を復活させましょう！

地域の森林資源を次世代に残すためにサポーターとして活動しませんか？

問い合わせ

里山再生サポーターの会

055-219-4466

デジタルカメラレッスン
写真加工基礎講座



色の補正や画像の切り抜きなど、ソフトを使って写真を加工する方法を学びます。加工技術を身に付けると写真に深みを持たせることができるようになりますよ。自分が撮った写真を美しい色味やノスタルジックな色調の作品に仕上げてみませんか？

日時	12月22日～26日 13時半～15時半
場所	あけぼのプラザ3階小会議室
参加費	5,000円
定員	7名（定員に達し次第申し込みを締め切ります）

お試し体験レッスン

撮影基礎講座

カメラの設定や構え方など基礎的な内容を学びます。貸し出し機材もあるのでカメラを始めようか検討中の方も気軽に参加できます。

お問い合わせや申し込みは1階事務室までお越しく下さい。

大掃除前に確認しよう！

正しいごみの出し方



年末の大掃除はいつも以上にゴミが出るだけでなく、粗大ゴミなど普段出さないようなゴミもあります。事前に確認しておきましょう。

分別の詳細は裏面をごらんください

粗大ごみの出し方

専用ダイヤル
072-390-8821

粗大ごみは有料です。専用ダイヤルへ個別にお申し込みください。粗大ごみ処理手数料券をコンビニエンスストア等で購入し、処理するごみに貼り指定日時に自宅前に出してください。

家庭ごみの年末特別受け入れ

日時	12月29日（火）8時半～16時	
場所	中央清掃センター・大原処分場	
品目	可燃ごみ・不燃ごみ・資源ごみ	

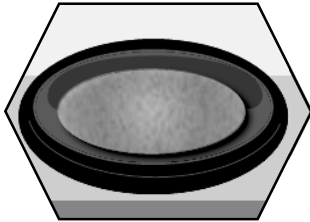
年末のごみ出しは混雑が予想され、場合によっては1時間以上お待ちいただくこともございます。お時間には、余裕を持ってお越しください。



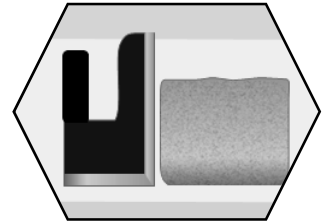
日本の年末の風物詩とも呼べる年越しそばを自分で打ったそばで作ってみませんか。思い出に残る年越しになること間違いなしです。



そば打ち教室



国産そば粉を使用



そば粉を水で溶かして手でよく練り刃を上から押し当てるようにして切る

冷凍保存で大みそかまで日持ちします

生そばは日持ちしないため常温での保存は難しく、冷蔵保存でも数日しか持ちません。しかし、冷凍保存なら1か月程度の保存が可能です。当教室で打ったそばを冷凍保存しておけば大みそか当日に食べられます。ぜひチャレンジしてください！

冷凍そばの調理法

- ・ラップで包み一人前ずつ冷凍する
- ・解凍せずに冷凍のままゆでる
- ・ぬめりを取って冷水で締める



開講日	時間	受講料	場所
12月15日	13時～14時	3,500円 (材料費込み)	中央公民館 調理室
12月16日	18時～19時		
12月17日	17時～18時		

要予約 公民館までお電話ください⇒029-890-2255