

まさき夢づくりだより

<http://www.ccn4.aitai.ne.jp/~my4-54-2/>

発行 正木コミュニティセンター・まさき夢づくり振興会



劇団まさき(き)の紹介



「劇団まさき」は、今年で創立以来19年の春を迎えました。

その間、皆様の温かいご支援をいただいで、正木小学校体育館で第1回公演から羽島市文化センターでの公演まで16本の作品を上映してきました。

この度、私たち劇団に初めて誕生した若き劇作家をご紹介します。

正木町須賀法啓寺の住職豊島秀龍は、劇団の中にあつて役者・音響係・舞台装置等と、永年に渡り演劇活動を続けながら、ふるさとの歴史を大切にすることを忘れることなく創作の情熱を温めて参りました。

わが町に残る悲しみに満ちた昔話に巡り合い、後世に伝えていきたいと、創考2年ついに作品完成にこぎつけました。

題材は熟年の方ならご存

知の「野荒し柱」です。

我が村の住民が、我が村の貧しい住民を罰しなければならぬという悲しさと苦しみを、現代に生きる私たちの問題として鋭く、そして優しく語りかける豊島秀龍の思いは助け合い支え合って生きることの大切さを皆様の心に訴えます。

彼はプロの劇作家ではありませんが、私たちを今日



まで慈しみ育ててくれた人達への感謝と、今後助け合い支え合って生きることの大切さを呼びかけたいという情熱の持ち主です。



どうか一人でも多くの皆様に、若き劇作家の門出を励ましお力添えくださいますようお願い致します。

稽古を三月末より、正木コミュニティセンターで始め、今秋の公演を予定しています。

演劇に興味のある方の入団をお待ちしています。また、練習風景の見学もどうぞ!!お越し下さい。

「劇団まさき」今井田敏明

書道

はじめませんか?



正木コミセンでは、学びあい・交流の場として67サークルが団体登録をしています。

その中に「正木書道教室」が活動し、文化芸能交流会やまさき夢まつりなどで、展示発表をしています。

正木書道教室では、会員の募集を行っています。

第2・第4水曜日、午前9時30分～11時30分で、みなさん楽しみながら学んでいます。興味のある方は、正木コミセンまで足を運んで下さい。



《問合せ先》

正木書道教室

代表 河崎 清二

☎ 三九一―五五一九

笑顔いっぱい 夢まつり

2月24日(日)正木小学校において、「第29回まさき夢まつり」が開催されました。

今年も子ども達の大鼓の演奏から始まり、小学生の心のこもった合唱、各団体の歌や踊りが披露されました。

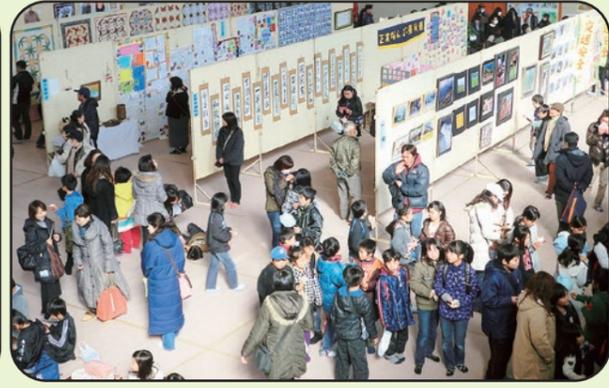
今年初めて、南谷書道教室の生徒達が書道パフォーマンスを披露してくれました。会場にいた皆さんが注目し、そのパフォーマンスに見入っていました。

バザーコーナーでは、うどん・そば・みたらし・玉せんなど販売され、どれも完売となり大好評でした。
会場は多くの方が来て下さり、最後まで大盛況でした。



まさき夢まつり

安心安全で心豊かな街 人・ふれあい 郷土愛



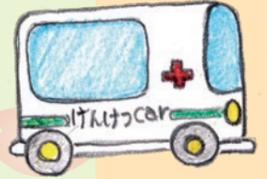
キッズコーナー

青少年育成によるキッズコーナーでは、「エジソン」の会によるサイエンス工作で、万華鏡などの工作を子どもたちに体験してもらいました。また、ポップコーンの販売もあり、子どもたちの楽しんでいる姿を見ることができました。



献血

夢まつりで献血が行われ、沢山の人が採血をしてもらいました。ご協力ありがとうございました。





どの作品もデザインが豊富

3月14日(木)～17日(日)、羽島市文化センター展示室において、講師小川美紗古さんと生徒による「リメイク作品展」が開催されました。

自分たちが、持っている和服を素敵な洋服にリメイクし、世界でたった一枚の自慢の逸品です!!

教室では、仕上がりを楽しみにウキウキ☆ワクワクしながら、頑張って洋服を作っています。



留袖をロングドレスに。結婚式が一層華やか!!



まるでブティックのよう・・・

♡ 素敵な空間 ♡



大島紬の綿入りロングコート



フライパン1つで簡単グラタン

栄養満点!!

丸ごと新玉ねぎのスープ

- ◎材料
- 牛乳 …… かぶるくらい
 - 小麦粉 …… 大さじ3
 - コンソメ …… 2個
 - ホタテやエビ …… 適量
 - マカロニ …… 適量
 - 玉ねぎ …… 1個
 - じゃがいも …… 適量
 - またはかぼちゃ …… 適量
 - バター …… 30g
 - とろけるチーズ …… 適量

◎作り方

鍋に下から順番に入れていき、全部入れたら中火にかける。沸とうしたら軽く混ぜて、マカロニとじゃがいもが柔らかくなったら火を止めてとろけるチーズをのせ、とけたら出上がり。チーズに焦げ目をつけた人は、耐熱皿に移してチーズをかけて、オーブントースターで焦げ目をつける。

◎作り方

- ①新玉ねぎの薄皮を1枚むき、根の部分は包丁を使いくり抜く。
- ②500ccの水にコンソメ2個と新玉ねぎ1個を入れる。
- ③落し蓋をして、中火で30分煮る。
- ④玉ねぎが柔らかくなり、スープの味もちょうど良くなれば良いが、味が薄かったらもう少し煮て、お好みで黒こしょうをする。
- ⑤スープ皿に入れて、お好みでみじん切りにしたパセリを散らして完成。

- ◎材料(1人分)
- 新玉ねぎ …… 1個
 - チキンコンソメ …… 2個
 - 水 …… 500cc
 - 黒こしょう …… 適量
 - パセリみじん切り …… 適量