

第27巻

鷲峰館だより 【第2号】

高隈地区交流促進センター
電話：0994-45-2510

たかくま塾



高隈地区生き生き大学が開校します!! ～6月と7月の講座紹介～

令和5年度の「生き生き大学」では、「学び」はもちろん、「体験」などのメニューも充実!

楽しく元気な生き生きハッピーライフを応援していきます!!



【6月予定】

★ボッチャ体験会★

- 日時 6月13日(火)
9時30分～
- 場所 交流促進室
- 講師 鹿屋市スポーツ推進員



【7月予定】

★セルフケアUP(高血圧症) 知る、予防、食事★

- 日時 7月11日(火)
9時30分～
- 場所 交流促進室
- 講師 市健康保険課



カピックセンター職員(台湾出身)

鹿屋寺子屋が開講しました!! ～寺子屋見守り隊・随時募集中～

寺子屋事業は、地域ボランティアの方(寺子屋見守り隊)が見守るなか学習することで、自ら学ぶ習慣を身に着けるとともに、児童との寺子屋を通した「ふれあい」により、地域内での児童の安全安心と、郷土愛の醸成につなげることを目的としています。

指導資格等は必要ありません。地域の宝である「子どもたち」を見守る温かい思いさえあれば大丈夫です。興味のある方は、高隈地区交流促進センター(0994-45-2510)までご連絡ください。



◀ Waku×2たかくま塾

- 日時：毎週金曜日
15時～18時
- 場所：高隈地区交流促進センター

大黒寺子屋塾 ▶

- 日時：第2・4月曜日
15時～18時
- 場所：大黒小図工室



※昨年度写真

黄 維恩(コウイオン)さんの台湾紹介②



<台湾竹の子(筍子)料理と山の伝説>



台湾でタケノコを収穫するときは、日が昇る朝の4時前に行うべしという言い伝えがあります。その理由は、朝日でタケノコが照らされてしまうと、味が落ちたり苦くなったりするからです。

なお、台湾では毎年、真夜中にタケノコ掘りに行って遭難した高齢者の方々が、山で小人に会って小人と遊んだり、ご飯をもらったりした結果、意識不明な状態で見つかり、病院に運ばれて検査をするとお腹の中に草と種が入ったというニュースがよく報道されています。日本では、そんなニュースが報道されることはありませんか？

では、台湾で人気のタケノコ料理を紹介します。

「滷肉桂竹筍(ルーローグアイズースン)」

桂竹筍と豚肉をネギ、唐辛子、生姜、塩、砂糖、醤油、鶏の出汁で煮込んだ料理です!おいしいですよ!

