



草間市民センター前庭の福寿草が、旧正月(2月17日)に、「草間の梅」(天然記念物)も2月26日一輪開花しました。



～3月の行事予定～

- 1 (日) ひな祭り弁当(土橋、足見)
- 6 (金) **おひな祭りお茶会《公民館主催事業》**
- 8 (日) ひな祭り弁当(草間)
- 11 (水) 足見生き活き教室
- 12 (木) ほがらか会
- 13 (金) 新見南中卒業式
- 16 (月) 草間台 GG 愛好会大会①【草間】
- 19 (木) 草間台小・新見南小卒業式
- 20 (金) 春分の日
- 22 (日) **3地区連携ゴルフコンペ**
- 25 (水) 草間台保育所卒業式



桃の花も、開花!

～令和8年 4月の行事予定～

- 1 (水) 羅生門さくらまつり(～29日) 羅生門さくら公園
- 3 (金) 草間台保育所 入所式
- 9 (木) 新見南中学校 入学式
- 10 (金) 草間台小学校 入学式
- 10 (金) 新見南小学校 入学式
- 15 (水) 草間台 GG 愛好会大会②【土橋】
- 20 (月) 民生児童委員協議会
- 22 (水) 草間 GG 同好会【正田大会】



注: 4月の予定は変更となる場合もあります。

各地区人口と(センターだより配付)世帯数(令和8年2月26日)

	草間	土橋	足見	合計	(対前月)
人口	556 (±0)	209 (-1)	198 (-1)	963	-2
世帯数	221	80	65	366	±0

※本年2月より人口動勢に係る各地区別詳細データの把握が難しくなっております。実態と多少の乖離が生じることをお許しください。

◇「男性の家庭料理教室」

2月14日(土)、草間公民館主催の「男性の家庭料理教室」を開催しました。講師を、草間カルストむつみ会(渡邊孝子代表)の皆さんにお願いし、野菜をたっぷり使った『災害時も作れる家庭料理』に参加者8名が挑戦しました。

最初に、むつみ会の渡邊代表から、災害時の食生活支援について説明があり、あまり調理をしない方(男性?)も、いざという時に備えて、日頃から簡単な献立の料理が作れるようになりましょうと励ましのお話がありました。今回作る献立は、「パッククッキングで舞茸と鶏肉の炊き込みご飯」「鱈(または鯛)と大根と春菊のオイスターソース蒸し」「切り干し大根の塩昆布和え」「油揚げを使った袋煮」「ニラともやしのごま味噌汁」のヘルシーで豪華な5品でした。参加者は、講師の方から、調理の手順・方法について丁寧にご指導いただき、様々な食材を切ったり、茹でたり、あえたりして、手際よく?献立を完成させ、見た目にも美しく器に盛り付けました。最後に、みんなで談笑しながら、自分たちで作った料理を味わいながらいただきました。是非、災害時でなくとも、日常的に台所に立ち、今回学んだ献立の1品でも家族にご馳走してほしいと思います。



災害時には、袋に入れたまま食べられる! 米・具材をポリ袋に入れて湯煎で炊いた炊き込みご飯

配膳レシピ5品! ゴージャス・ヘルシー

草間市民センターだより

発行 お問い合わせ先

草間市民センター 草間公民館 Tel 74-9001 Fax 74-9000



カラー版をホームページ「草間台エコミュージアム」(kusamadai.com)に掲載しておりますので、ご覧ください。スマホ等は上のQRコードでアクセスしてください。



「春の全国火災予防運動」<3月1日(日)～7日(土)> 火の用心!

〔全国統一防火標語〕急ぐ日も 足止め火を止め 準備よし

火災による被害を減らすためには、地域住民一人ひとりが普段の生活の中で防火に対する意識を高め、火災予防の対策を行うことが大切です。空気の乾燥するこの時期、野焼き等による山火事も心配されます。地域のみなさんのご理解により、一層の火災予防にご協力をお願いします。

第20回きのこ栽培講習会

2月21日(土)、草間台エコミュージアム推進協議会(堀江利明会長)は、草間公民館との共催で、第20回きのこ栽培講習会を草間市民センター前駐車場で開催し、新見市内外から訪れた約80名が原木シイタケ栽培(植菌・原木管理・収穫等)について講習を受けました。

この日は、春の訪れを感じさせる温かな日となり、9時30分に堀江会長の挨拶で講習会がスタートしました。最初に、講師としてお願いした前財団法人日本きのこセンター委託職員池田琢壘先生(真庭市在住)より、椎茸の植菌方法やほだ木の置き場所や管理方法などについて詳しく教わりました。参加者は、用意された原木約400本にドリルを使っての削孔から、種駒をひとつずつ丁寧に、また楽しみながら植菌作業に取り組みました。参加者は、こうして植菌したほだ木4本を持ち帰り、今年11月頃の初収穫(その後は、春・秋年2回の収穫)を楽しみに自宅で講習を受けた管理(直射日光を当てない、高温・乾燥の防止等)をされます。原木栽培のシイタケはとて肉厚で味も濃厚とあり、リピーター参加の方が多くいらっしゃいました。

また、この日参加の希望者には、昼食に草間カルスト里山の会による草間産のそば粉を使ったかけそば(有料)が提供され、とても好評でした。

