

であい
ふれあい
まなびあい

水谷公民館からのお知らせ TEL049-251-1129



令和6年度水谷学級

募集要項・申し込み書につきましては、5月21日(火)より、水谷公民館窓口にて配布いたします。
また、開講式は6月を予定しております。
詳細につきましては、窓口または電話(251-1129)でお問合せください。

「はじめてのスマホ教室」

参加費無料

初心者の方のためのスマホ講座です。お気軽にご参加いただけます。
とき/5月8日(水) ①午前の部 ②午後の部
時間/①午前10時~12時 ②午後1時30分~3時30分
講師/スマホアドバイザー(SoftBankより派遣)
内容/①初めてのスマホ体験
②スマホの基本と防災の備え
定員/①・②それぞれ10名(先着順)
申込締切/①・②とも、5月7日(火)午後5時まで
申込方法/水谷公民館の窓口または電話で応募してください。



子育てサロン

参加費無料

① おはなし会

本の読み聞かせや手遊びを楽しもう!

0歳から参加
できます!

協力/読み聞かせボランティア『あいあい』
とき/5月8日(水)午前10時30分~午前11時
定員/親子8組(申込順)
申込締切/5月7日(火)正午
右のコードより、お申し込みください。→→



② 親子フレンドパーク

参加費無料

工作や体操、紙芝居などを親子で楽しみましょう!
子育て相談や仲間づくりなど、お気軽にご参加ください。

今月の内容は
順次公開します!
お楽しみに!

とき/5月14日(火)午前10時30分~11時30分
定員/親子5組(申込順)
申込締切/5月8日(水)午後5時まで
右のコードより、お申し込みください。→→



-おひとりさまサロン-

百(もも)の会

参加費無料

(ひとり暮らしの高齢者対象)
ひとり暮らしでお困りのこと、悩んでいることはありませんか。
お一人暮らしの高齢者の方たちが悩みを話したりする交流の場です。
とき/5月13日(月)午後1時30分~
※初めての方は、5月10日(金)午後5時までに、水谷公民館に直接または電話でお願いします。

オリベの会 大人の陶芸体験会

粘土で楽しくつくろう!

とき/5月26日(日)午後1時~4時
場所/水谷公民館 工作室
定員/大人10名
会費/1,300円
お問合せ・申込/高崎(TEL090-8452-9670)



令和6年度 親子田んぼ体験

親子で田植えから稲刈り、もちつき大会までお楽しみいただけます。
場所:針ヶ谷田んぼ(恵愛病院裏)
日時:5月から11月最終日曜日
午前9時30分~正午
参加費:1家族につき2,000円
田植え日:5月26日(日)午前9時30分~
申込開始日:5月1日(水)
お問合せ・申込:ふれあいTAP(鈴木:TEL・FAX 049-251-2300)



公民館の利用について

【令和6年8月の予約の流れ】

内容	日にち
①抽選申込期間	5月15日(水)~31日(金)
②コンピューターによる自動抽選	6月1日(土)
③抽選結果の確認	6月1日(土)~4日(火)
④窓口受付開始	6月5日(水)
⑤インターネット仮予約受付	6月6日(木)

※休館日 令和6年5月20日(月) 第3月曜日

信条は『大器晩成』

取材編集委員 萩元喜久雄
細谷充男

「うなぎ・活魚・やな川」...そのお店は、みずほ台駅西口から徒歩6分、隣町との行政境の畑の中にポツンとありました。このような場所で商売が成り立つのかと不思議に思い、平日の昼時に訪ねて見ると、駐車場はいっぱい、客席もほぼ埋まっていました。
ご主人が『うなぎ』という料理の世界に飛び込んだのは、高校時代にそば屋のアルバイトをしていた時、その働きぶりが先輩に認められ、所沢の老舗うなぎ屋を紹介されたのが始まり。その後、日本料理研究会に所属し、東京



編集委員のつぶやき

強気の人生100歳目指して

スマホを常に携帯する生活に慣れてきたので、腕時計をスマートウォッチに変えた。時間だけでなく歩数や睡眠の質等を即時に確認でき、それらのデータを健康管理に役立てているが、その中心拍数の測定機能がある。
以前に読んだ、本川達雄著「ゾウの時間ネズミの時間」に「哺乳類ではサイズによらず、心拍数は一生の間に20億回になる」とあった。最近の私の安静時の心拍数は1分間69回で、20億回をそれで割ると約55歳となる。現在72歳なので、17年も長生きとなる。
日本では医療等の飛躍的な進歩から、その理論は通用しないかもしれないが、心拍数を34億回の100歳を目指して、心身に強気で生きたいと思っている。

編集委員 細谷 充男

や神奈川の日本料理店で厳しい修業を数多く経験し、今の商売に活かされているということでした。
現在のお店は、ご主人が42歳の1990年(平成2年)3月にご夫妻で開業しました。メニューは、うなぎのほかに活魚を生かした刺身定食、トンカツなどの揚げ物定食等、お客様の要望に応えるものにしたそうです。味は、家族で来られた方に喜んでいただけるように創意工夫をして提供。その結果、新規のお客も増え、メインのうなぎ料理も気兼ねなく食べていただけるようになりました。
最後に、商売の信条について伺うと、『大器晩成』という言葉が返ってきました。ご主人の生い立ちと料理の味から、その言葉が納得できました。



店主 柳川 文男さん