



まるごと館は、6月6日で2周年になります。賑々しく載せた写真は、全ての取組みではありませんが、2010年9月以降のものですね。

この間、随分たくさんの方々に世話になりました。講師で来て下さった方々。行事の度に準備に駆けつけて下さった方々。

講座に参加し、ハ幡まるごと館に駆けつけて下さった方々。

ハ幡まるごと館

いくことができるところへ、と率直に思います。

て盛り上げて下さった方々。皆様方です。

と館は成りたっています。

気軽に集えて、その中で

自分らしさが発揮でき、人

とつながって

思っています。



12.29 野菜市



野菜の販売

野菜の生産者の方々には昨年より増えて10名です。楽しい活気のある方々で、暑い時も寒い時も、変わらずよく働かれます。毎日全員の方が野菜等を持って来られるわけではないですが、利用者が増え、地元の野菜を喜んでいただき、まるごと館も、とても助かってます。

2周年になります

季節の野菜だけではなく、花、果物等色々で、よく驚かされました。ひとりの生産者の86歳のお母さん。花が好きで畑で栽培され、以前はその花を自宅に飾る。知り合いにあげる。後は畑で枯れる。

3・4日前より、花をまるごと館で販売されるようになり、そのことで、以前より畑に出られるようになったし、花と花の組み合わせを考えたりされていると聞きました。自分で

作った花が売れるって素晴らしいですね。お越し下さい

まるごと館の大きな行事はまるごと市ですが、

それ以外は予定表に入れていません。受けてみたい講習会とか、ご希望がありましたら、まるごと館にお越し下さい。内容は参加される方がつくっていかれるものです。企画から準備・実行に移して

いくのは達成感や連帯感が得られ、なかなかの経験です。是非

まるごと館にお立ち寄りください。

5月15日(日) 春のまるごと市

春のまるごと市



その前日の夕方、雨が降り、不安定な天気を心配したので、当日は暑いく

らしいの日になりました。フリーマ



秋のまるごと市でコンサート



9・8かぼん作り 9.27 玄米をいただきます



10.24 秋のまるごと市 千支の切り絵講習会



12.10 フラワーアレンジメント



クリスマスコンサート



2.24 味噌づくり



3.25 津軽三味線と民謡のひととき

**ハ幡まるごと館便り**  
 2011年6月1日19号  
 <発行> **ハ幡まるごと館**  
 八幡市男山松里 12-20  
 TEL・Fax 983-3664  
 Eメール yawata@marugotokan.com

毎週火曜日は休館です。まるごと館は使用していただくことができます。ご相談ください。



ーケツトは2店、急に都合がつかなくて7店になりましたが、いろいろな品物が並びました。店を出すとお客さんとの会話がどうして必要でその絶妙なかけひきを聞いているだけでも、楽しいものです。自分で作った品物を、如何にアピールするか、経験者は磨いています。お客さんが欲していることもよくわかるようになります。

ケーキ・和菓子・文房具には人だかりがありましたし、「一銭洋食」には昔懐かしいしょう油の香りがあつて人気でした。美味しかったです。

今回取組みが遅く、広報活動があまりできていませんでした。もっと多くの方に、まるごと館のことを知っていただきたいと思えます。次回の課題ですが、時間をかけてコマージュシャルをしていき

ます。今回で4回目となりましてが、いつも共に歩んで下さっている、たくさんの方々には深く感謝致します。前日の準備から当日まで、よく動いて下さいました。おかげ様でまるごと館の収益が23084円あり、その中から東日本大震災の義援金として10000円だすことに決めました。いつも、多くの

まるごと館6月・7月の予定

〈めしませまもの〉

6月9日(木) 9時〜12時 着物に興味がある方、どうぞご自由にのぞいてください。お待ちしております。

〈漬物講習会〉

6月10日(金) 10時30分〜14時 ぬか床を作ります。どんなに暑くてもカビない工夫を教えてください。塩、みそ、こんぶ、とうがらし、食パン(全粒粉)、ニンニクが入ります。参加費500円(簡単な昼食も含めて) 講師 安井富子さん 高橋佐知子さん 申し込みは終わっています。たくさんの方から参加希望がありました。持ち物 鍋かボール おいしい漬物を作りましょう

〈酸・アルカリの勉強&ドライアイスを使って〉

あじさい 6月24日(金) 13時〜 久しぶりに理科の実験をしてみませんか。楽しいことがあると思いますよ。参加費と持ち物について、わかり次第連絡致します。ご期待ください。



方が打算と関係ないところで動いて下さっているのを見ます。教わることにたくさんあつて、元気もでます。本当にありがとうございます。暑い1日でしたが、又、楽しい時間を共有することができ、嬉しかったです。また、物品を提供して下さいました方々、ありがとうございました。

〈あんなこと・こんなこと〉

\*興味深い文章がありました。5月7付け日経新聞 田中修さん(植物学者)「植物の生き方: 悩み・つながり人間と同じ」。ちよつと長いですが。

「自然はつくづく奥が深いと思います。僕は自然と言われてきれいなものを思い浮かべますが、大地震や津波も自然現象。恐ろしさも秘めていることを思い知らされました。」・「悩みとか逆境という疑問のおもうかもしれませんが、植物は暑さ寒さが苦手。紫外線もきらいです。植物は光合成をするからまぶしい光が当たれば喜ぶと思います。強すぎるからいらんと思つても避けられないし、有害な活性酸素ができてしまう」

「だからそれをなくす成分をわざわざつくり自分の身や花のなかの子孫を守ろうとする。花の色素はその成分。花がきれいなのは虫を引き寄せるだけでなく、紫外線防御の意味もある。高山など紫外線の強いところで花の色が鮮やかなのはそのせい。植物も健康に生きたいと思つているのです。」・「野菜や果物に含まれるビタミンcは活性酸素から身を守るための成分です。僕はそれを利用させてもらっている。: 命のつながりで私たちは助けられているのです」植物も人間と同じ? まだまだこの話続きます。

皆様、梅雨時お元気に。(J U)

〈梅雨時の食べ方〉

旬の野菜や根菜類が少ないので、ミネラルが豊富な乾物や海藻類が最適。梅雨の季節、切り干し豆や豆腐にごま、豆の加工食品が豊富で、補給が最適。(大森さん「からだの自然治癒力と食事」サンマーク出版より)

