



公民館だより

おおいち

太市公民館

検索

令和 7 年 12 月号 11/23 発行

姫路市西脇 439-8

姫路市立太市公民館

TEL・FAX 269-1374

休館日 毎月曜日

E-mail: ooichikm@hi-net.city.himeji.hyogo.jp

吐く息も白くなり冬の訪れを感じる季節となりました。この一年、地域の皆様に支えられ公民館活動を無事に進めることが出来ました。主催の諸講座にご参加いただきましてありがとうございました。来年もよろしくお願い致します。

お世話になりました!

12月の行事・講座のご案内



日 時	講 座 名 ・ 内 容	講 師 等
5日(金) 10:00~ (地域講座)	『健康講座②』 会場：太市公民館（自由参加） 「年末年始の諸行事の由来」について話していただきます。膝・肩・血圧等に悩みをお持ちの方の施術を行っていただきます。	東洋医学講師 加茂田 喬 先生
12日(金) 10:00~ (地域講座)	『革細工 干支の置物づくり』 会場：太市公民館（要申込） 来年の干支の「午（うま）」を作成します。 材料費：1000円（ケース付き）。 毎年参加していただくと十二支がそろいます	たつの革細工協会 代表理事 竹本富浩 先生
13日(土) 13:30~ (地域講座)	『ゲームで遊ぼう』 会場：太市公民館 社協の「ふれあい食事会」の後、クリスマスお楽しみ会として、ゲームなどを楽しめます。	社協太市支部の 皆様
14日(日) 13:30~ (地域講座)	『華道教室』 会場：太市公民館（要申込） 大人は、池坊流の生け花。子どもは、フラワーアレンジメントを体験します。材料費：大人1000円 子ども：800円	華道教室講師 森川君子 先生
16日(火) 10:00~ (地域講座)	『なかよしランド④』 会場：太市公民館（自由参加） おもちゃでの自由遊び、体操や季節のわらべ歌遊びをします。 また、シアター「あわてんぼうのサンタクロース」を観ます。	姫路市移動児童セ ンター職員
17日(水) 10:00~ (教養講座)	『一年を通した筍栽培について』 会場：太市公民館（自由参加） 土入れ・肥料のやり方・親竹の切り方や伐採時期等、 一年を通した管理についてお話していただきます。	筍組合 篠本忠美さん 村田定克さん

ふれあい食事会：12月13日(土) 12:00～ 食事後、ゲームを楽しみます

*太市中ボランティアの皆様にお世話になります。



ふれあい喫茶：12月20日(土) 9:30～ クリスマスパージョンでお待ちしています。

[学校園の予定]

太市小学校

9日(火)～10日(水) 修学旅行
15日(月)～16日(火) 個人懇談会
24日(水)：終業式

大白書中学校

11日(木) 前期生徒会役員選挙
17日(水)～19日(金) 保護者会
24日(水)：終業式

太市こども園

24日(水)：終業式



破磐神社秋季例大祭 10月18日(土) 破磐神社秋季例大祭が執り行われ

午後からは各村の『子ども神輿』が宮入しました。【奉納演芸会】は太市子ども会と破磐神社太鼓クラブの和太鼓演奏で始まり、広阪・鶴飼子ども会のダンス『はいよろこんで』と続き、おなじみ段林様のマジックショー。そしてステージの締めは【大白書中学校の吹奏楽部】の演奏で「銀河鉄道 999」「コンクール課題曲マーチ」・「名探偵コナン メインテーマ」・「嵐メドレー」・「風になりたい」・「演歌メドレー

(西脇在住中学生の高橋さんの歌唱付き)」・「負けないで」・「Diamonds」最後に「翼をください」。

アンコールは津田先生歌唱付き「宇宙戦艦ヤマト」と迫力ある演奏で皆が楽しめるステージを披露していただき祭りを盛り上げていただきました。



小学生の茶道体験 10月24日(金)

太市小学校の6年生が、文化講座「茶道」講師の山本宗禎先生の指導で茶道体験をしました。あいさつの仕方、お茶のたて方・飲み方を教わりました。相手を思いやる意味でのあいさつの大切さや、おもてなしのころについてお話を聞いた後、自分でお茶をたて、いただきました。日本の伝統文化の一端にふれる貴重な体験となりました。



まちなか採検 ^{たんけん}

10月28日(火)

太市小学校2年生 11名が元気に公民館を訪れてくれました。



太市公民館は昭和29年に開設 市立公民館の第一号館で旧太市村役場が太市公民館！

『刃物研ぎ教室』11月7日(金)

災害ボランティア加西らん 村上 克也先生



【刃物研ぎ教室】を実施しました。今年度2回目の講座となりました。講義30分 実技1時間で皆さん質問しながら研ぎを完成させてよく切れるようになり喜んでおられました。今回も和気あいあいと楽しい講座となりました。

『そば打ち体験』11月9日(日)

そば打ち職人 玉田晶久先生



【そば打ち体験】を実施しました。初めての講座です。2人1組で新そば粉をふるって混ぜてこねて伸ばして奮闘しました。先生に教わりながら麺を作り2人前は持ち帰り先生の打った麺をざる蕎麦で試食しました。わさびや大根おろし、ネギと薬味にお出汁も美味しく最後には蕎麦湯も。大変美味しく好評でした。