

幸子さんの 「くるみ餅づくり」



秋の味覚を先取り！初めてでもおいしく作れる「くるみ餅」を手作りしませんか。風味豊かな「くるみ」を贅沢に使い、食べやすくゆべし風に仕上げました。

作った後は、皆で試食し、御持ち帰り用もあります。北部ものづくり伝笑会スタッフもサポートしますので、初心者の方もお気軽にご参加ください。

【講 師】 北部ものづくり伝笑会 会員 金澤 百合子 氏

【日 時】 9 月 29 日 (火曜日)/10:00~13:00

【会 場】 青森市北部地区農村環境改善センター 1 階 調理実習室・研修室

青森市奥内字宮田41-3 ☎ 017-754-2244

※諸事情により、日程の変更または中止となる場合がございます。

【対象/人員】 18歳以上/12人

【料 金】 700円

【準備物】 エプロン、三角巾、ふきん、調理用手袋

(お持ちのかた持参)、筆記用具、水分補給用飲料

【申込方法】 9/1(火)9時から開催場所へ電話または直接来館(先着順)





スマホの基礎知識と生活に役立つQR決済を学びます。ゆっくりとわかりやすく進め、質疑応答の時間もありますのでお気軽にご参加ください。

【講 師】 ソフトバンク株式会社 スマホアドバイザー

【日 時】 10月5日(月曜日)/10:00~12:00

【会 場】 青森市北部地区農村環境改善センター 2階 会議室

青森市奥内字宮田41-3 ☎ 017-754-2244

※諸事情により、日程の変更または中止となる場合がございます。

【対象/人員】 50歳以上/10人

【料 金】 無料

【準備物】 スマートフォン、筆記用具、水分補給用飲料

【申込方法】 9/1(火)9時から開催場所へ電話または直接来館(先着順)



安東政季の生涯



安東政季は、潮潟（後潟）生まれの武将です。中世青森での二大勢力の安東氏と南部氏に文字通り挟まれて、津軽半島から八戸、宇曽利郷（下北）、蝦夷地、出羽檜山と転々と本拠を変えながら、先祖の地津軽奪回に生涯闘志を燃やしました。もしも、政季がいなかったならば室町時代の北奥羽と北海道は、かなり変わった様を見せていたのではないのでしょうか。

波乱万丈の政季を通して、その時代を見ていきましょう。

【講 師】 「くらしと歴史」 新・発見隊 会員 田中 洋一 氏

【日 時】 10月9日(金曜日)/10:00~12:00

【会 場】 青森市北部地区農村環境改善センター 2階 会議室

青森市奥内字宮田41-3 ☎ 017-754-2244

※諸事情により、日程の変更または中止となる場合がございます。

【対象/人員】 18歳以上/25人

【料 金】 無料

【申込方法】 9/10(木)9時から開催場所へ電話または直接来館(先着順)

防災、気象情報の 上手な利用法

近年、大雨や台風による災害が全国で激甚化しています。

気象庁が発表する「注意報」や「警報」、そして新しくなった防災気象情報、正しく理解できていますか？

青森地方気象台職員が、災害の危険が迫る前に「いつ」「どこへ」避難すべきか、分かりやすくお伝えします。

【講 師】 青森地方気象台 次長 三上 康治 様

【日 時】 10月14日（水曜日）/10：00～12：00

【会 場】 青森市北部地区農村環境改善センター 2階 会議室

青森市奥内字宮田41-3 ☎ 017-754-2244

※諸事情により、日程の変更または中止となる場合がございます。

【対象/人員】 18歳以上/20人

【料 金】 無料

【申込方法】 9/10(木)9時から開催場所へ電話または直接来館（先着順）



美文字レッスン！

筆ペンで綺麗に書く コツを知る

冠婚葬祭の芳名録やのし袋を書く際、筆ペンに苦手意識を感じていませんか？
今回は、初めての方も気軽に参加できるよう、筆ペンの持ち方から美しい文字を書くコツまでを丁寧に指導します。

○第1回目 名前・住所の書き方、美しい字のための姿勢と持ち方

○第2回目 筆ペンが活躍する「のし袋」の書き方

今年こそ、あなたも筆ペンデビューしてみませんか。

【講師】 筆楽の会 主宰 長尾 圭子 氏

【日時】 10月20日・27日（火曜日）/10:00～12:00

【会場】 青森市北部地区農村環境改善センター 2階 会議室

青森市奥内字宮田41-3 ☎ 017-754-2244

※諸事情により、日程の変更または中止となる場合がございます。

【対象/人員】 18歳以上10人

【料金】 無料

【準備物】 筆ペン、筆記用具、水分補給用飲料

【申込方法】 9/10日(木)9時から開催場所へ電話または直接来館(先着順)



梅ちゃん先生の 【魚のさばき方と握りずし】



「お家で新鮮な魚をさばいてみたい」「自分で握ったお寿司を食べてみたい」そんな方に必見！

和食の達人 梅田先生をお迎えし、魚の三枚おろしから、本格的な握りずしの握り方まで学べる講座です。

【講 師】 青森山田高等学校 調理科教諭 梅田 弥昇彦 氏

【日 時】 10月24日（土曜日）/10：00～13：00

【会 場】 青森市北部地区農村環境改善センター1階 調理実習室・研修室
青森市奥内字宮田41-3 ☎ 017-754-2244

※事情により、日程の変更または中止となる場合がございます。

【対象/人員】 18歳以上/12人

【料 金】 1,500円

【準備物】 エプロン、三角巾、ふきん、調理用手袋（お持ちのかた持参）、
筆記用具、水分補給用飲料

【申込方法】 9/10(木)9時から開催場所へ電話または直接来館（先着順）