



時の流れは、本当に「あっと」言う間に過ぎていくように感じます。歳をとった証拠ですか？昨今は、特段正月だからと言う意識は薄れ、ただの日付の変わり目程度になってしまいました。時代の流れとは言え親戚一同が集まりその時を過ごす習慣も消えつつあるようです。それと同じかどうかはわかりませんが、地域のコミュニティも希薄になり、いざという時に共助と言う形が成り立つのか不安を感じます。今年は昨年のような大きな災害もなく平穏な年の始まりで、こんな日が長く続くことを願うばかりです。さて、歳をとった話Ⅱと言うことで、特に高校生など若い人たちがスポーツやクラブ活動で努力している姿を見る機会を増やしています。コーチングと言う媒体を介しての話ですが、初めて見たとき余りの感動にはまってしまいました!! 勿論それは見方によって人それぞれと思いますが、ある高校の吹奏楽部の映像です、それには日頃の練習風景やコンクールの様子などが有りそのほとんどを生徒主体で行っていると言うものです!! マーチングの際に飛んだり跳ねたりしながらの演奏!! 歳を取ると無感動になりがちですがこれを見て感動と刺激を貰っています!!

マイフォト 『THE! こまち』 令和7年1月27日 10:56 頃



今日の主役は「こまち」!! 久しぶりにに天氣に恵まれ張り切って撮影に出かけました!! と言うのも雪が有って、大体、撮影ポイントが決まってしまうのですが・・・赤が映えそうなのでアップをねらいました。北国の冬はモノクロの世界の中で「こまち」の赤いラインがひと際目立ちます。今年は雪解けが早いと言う長期予報でしたが、この様子を見るとまだまだ雪の季節は続きそうです!! この付近に菜の花が咲き華やかになるのが待ち遠しいです「春よ来い、早く来い」・・・

マイフォト一言



盛り付け!! 一生懸命頑張っています!!

当会恒例としています被災県と秋田県の「郷土料理教室」を行いました。風化と言う現実には直面している今、一年に一度でも「東日本大震災」を振り返る時間

今日の「交流サロン」から

2月の交流サロン
2月23日(日)
「読み聞かせ・他」
「グループかせ」の皆さんによる公演を開催します
当会恒例の「大イベント」
詳しくは、別添のチラシを参照下さい!!

ところ：はびねす大仙
参加費五百円
小学生以下無料



今日の「郷土料理定食」!!

のスイートチリソース
和えと言う内容でした
自分で作っておきなが
いか人参になつかしさ
を感じていました、ま
た油麩丼は非常にヘル
シーで香ばしく美味し
くいただきました、ほ
とんど肉を使わない精
進料理ですよね。

を共有しようと言う趣旨で企画した「郷土料理教室」、食文化の違いを感じた方もいたのではないかと思います。あの大災害から間もなく十四年になろうとしています。これを機会に「命を守る」行動を考えてもらえる幸いです。

【今日の昼食メニュー】
《油麩丼》宮城県登米地域が発祥とされる油麩をかつ丼風にしたもの、《いか人参》スルメと人参を細切りにして醤油などの調味料で漬け込んだもの、福島県全域や宮城県の一部など、《けんちん汁》里芋・「ポウ」などの根菜とコンニャク・油揚げなどを出汁(昆布・干し椎茸)と醤油味で仕上げた汁物です、福島県や茨城県の北部でよく見られる、あとは、白菜の漬物、切干大根

東日本大震災による避難者を
支援する秋田県南連絡協議会
発行 「大仙フレンズ」 担当 高橋 和美
連絡先 〇九〇一九六七〇二八五二