



【神野校区の人口(R3年5月末現在)】 5,681世帯 人口 11,371人(男 5,243人 女 6,128人)

## 公民館主催・共催事業のご案内

※新型コロナウィルス感染症予防のため、中止になる場合があります。

### いきいき楽習講座③

#### 「江戸時代の病と医療～幕末期福岡での病流行を題材に～」

江戸時代は、医療技術や常識も現在とは全く異なっており、病は「恐怖」そのもの。その時代の病流行や医療へのまなざしを、幕末期の福岡での「病大流行」の事例も見ながら、人々の暮らしに迫ります。

**とき** 令和3年8月26日（木）10：00～11：30

**ところ** 神野公民館大会議室

**講 師** 久保 知里さん（佐賀女子短期大学准教授）

※当日受付も行います。



### トピックこうの

#### 佐賀市自治会協議会退職記念表彰 受賞

5月20日（木）第38回佐賀市自治会協議会総会で、久間善郎さん（前上多布施東部自治会長）が、自治会長として9年間務められ、退職された方に贈られる「退職記念表彰」を受けられました。  
おめでとうございました。



#### 第15回グラウンドゴルフ記念交流会

5月30日（日）神野小学校（16ホール）において、神野社会福祉協議会主催のGG記念交流大会が行われました。結果は以下のとおりです。  
総合第1位 滝田 貢さん です。

★女性の部	順位	氏名	合計打数
	1	石橋まさぐり	①34
	2	光安クニ子	①45
	3	青柳 春美	45
	4	梅崎一二三	45
	5	富永 京子	47

★男性の部	順位	氏名	合計打数
	1	滝田 貢	①33
	2	古川 裕敬	②36
	3	内田 健一	38
	4	中島 功二	40
	5	古川 悟	41

○はホールインワン

### 行事予定

8月

4日(水) 赤ちゃんサークル ほっとサロン

11日(水) 自治会長会

15日(日) 休館日

25日(水) 子育てサロン カンガルー

まちづくり協議会連絡会

26日(木) 公民館主催「いきいき楽習講座③」

※行事等の日程が変更になる場合もありますので事前に公民館にご確認ください。

# 公民館主催・共催事業のご報告

## みどりを楽しむ教室①

### かわいい2つの苔玉ができました

中川達也先生（緑のカウンセラー）を招き、苔玉づくりに挑戦しました。緑がきれいで涼を感じる「ハイゴケとストラミナ」と麻ひもで飾った「ミズゴケとヒボエステス（そばかす草）」の2種類をつくりました。参加者の皆さんには、なかなか手際が良く、満足のいく苔玉ができあがりました。陶器の器にのせて、ご自宅に飾り可愛がってくださいね。ハイゴケは成長をして、さらにきれいな緑になるそうですよ。（6月7日）



## いきいき楽習講座②

### 「転倒予防！足元から健康になろう」

中島大輔先生（なかしま鍼灸整骨院院長）を招き、靴の履き方や転倒の原因と予防、家庭でできるトレーニング（ちょいトレ）について、お話をいただきました。何となく履いている靴ですが、定に合わないと様々な足の異常から腰痛や膝痛につながり、転倒の原因にもなるそうです。また、転倒しやすい場所の「ぬ・か・づけ」とちょいトレは、ぜひ日常生活での転倒予防に活かして欲しいです。（6月24日）



中島 大輔 先生

## さが学講座②

### 「佐野常民と三重津海軍所」

諸田謙次郎先生（佐野常民記念館館長）を招き、佐野常民の功績についてお話をいただきました。佐野常民と言えば、博愛社が一番に思い浮かぶのではないでしょうか？しかし、鍋島直正に認められ精錬方や海軍伝習でも才能を発揮し、佐賀藩の発展に貢献しました。また、日本に留まらず海外へも目を向け、幅広い分野で活躍した人物だと改めて感じました。参加者の皆さんには、とても熱心に先生の講義に耳を傾けていました。

（6月8日）



諸田 謙次郎 先生

## パソコン教室ワード編

### 「魅力あるポスターづくり」

原口真紀子先生（有限会社イー・ニーズ）の指導で、ワードの基本操作と飾り文字やイラストの挿入を学び、ポスター作成に挑戦しました。「分からないまま帰らない！」が参加者の目標で、毎回たくさんの質問をしながら、一つ一つ進めていきました。最終日には、立派なポスターができあがりました。（6月28日～7月2日）



原口 真紀子 先生

## 気を付けよう！食中毒

食中毒を予防するには、細菌、ウイルス、有害物質などが付着した飲食物、自然毒が含まれる食材を口にしないことが大切です。

予防の3原則は細菌などを“つけない”“ふやさない”“やっつける”ことです。調理前や食事前の手洗いと手指消毒、調理器具の衛生管理、調理済みの食品はすぐに食べる、冷蔵庫の温度管理を徹底するようにしましょう。冷蔵庫にはつめすぎないようにし、開閉は素早く行いましょう。

また、食中毒を引き起こす細菌やウイルスの多くは熱に弱い性質を持っています。肉類はしっかり中まで火を通し、貝などもできるだけ火を通して食べるようにしましょう。

