

学ぶ楽しさ
つながる喜び

大山カレッジ25年度生募集中

「大山カレッジ」は、新しい大人の学習の場として、平成20年に開校しました。最大の特徴は、中学校の教室を使って国語や英語の教科学習をすることです。一緒に学ぶ仲間との出会いによって、新たな自分の発見があります。「今さら勉強なんて」と思っているみなさん！カレッジに来れば、必ず何かいいことがありますよ。

名称	大山カレッジ
対象	町内在住の概ね50歳以上の方
学習場所	大山町立中山中学校
学習日時	平成25年4月～26年3月 毎週木曜日 8時25分～12時ごろまで ※中学校の授業時間に合わせる。長期休業有り
費用	1か月につき2,000円
学習内容	【国語】古典作品と正しい日本語を学ぶ 【英語】簡単な日常会話を学ぶ 【理科】自然を通じて大山町を学ぶ 【社会】郷土の歴史や文化を学ぶ 【音楽】合唱や合奏を通じて音楽を楽しむ 【芸術】書道や絵画を通して表現の醍醐味を味わう 【体育】病気や介護予防、体力づくりの実践 【その他】修学旅行・宿泊研修など
入学式予定日	平成25年4月18日(木)

入学申込締切 3月29日(金)

◆申込み・問い合わせ先

中山公民館 ☎ 0858-58-2334
FAX 0858-58-2345



授業を公開します！

3月7日(木) 8時50分～11時25分まで国語と音楽の授業を公開します。参観希望の方は中山公民館へお申し込みください。



▲「水回し」はそば打ちの重要なポイント

1月27日(日)、保健福祉センターだいせんで第5回大山学講座「そば打ちに挑戦しよう」を行いました。講師は実際にそばを栽培し、大山産「そば」の食文化の普及と拡大を図ろうと結成された「大山そば普及する会」のみなさん。

参加者は10人でしたが、初めての方も多く、講師の手ほどきで水回しの後、そば粉をこねました。

菊もみ(生地の表面がつるつるになるまでこねる)のあと丸く伸ばし、麵棒で角だしをします。全体の厚みを整えたあと、切り揃えました。同じ太さになるよう切るのは難しかったようです。

茹でる時間は思ったより短く、参加者は時間との戦いで足の一日でした。

今回のそばは香りもよく、つるになるまでこねる)のあと丸く伸ばし、麵棒で角だしをします。全体の厚みを整えたあと、切り揃えました。同じ太さになるよう切るのは難しかったようです。

茹でる時間は思ったより短く、参加者は時間との戦いで足の一日でした。



▲厚みが均一になるように伸ばします

大山学講座

に挑戦！