



## 事務局通信

# さ え ず り

(社)真岡市シルバー人材センター  
第260号  
平成23年6月1日

今回の大震災つくづく感じたのが『水』のありがたみです。梅雨が憂鬱ですが日本の四季にはなくてはならないものと思えば少し気持ちが変わりますね。

### 刈払機講習会

日 時 6月15日(水) 9~10時30分頃  
小雨決行 大雨は翌日に順延  
参加者 草刈希望新規会員(必須)及び草刈作業従事会員  
場 所 真岡市東運動場 西側 暫定広場  
講 師 (株)やまびこ 埴指導員  
持参品 刈払機、ヘルメット、ゴーグル他 作業に適した服装

### 技能講習のご案内

平成23年度高齢者雇用・就業支援にアワードがら地域事業  
対象者 県内在住で55歳以上の働く意欲のある方  
種 類 警備・施設管理・緑地管理・介護食士・植木管理  
清掃環境・介護員2級・フォークリフト・ビズ初パソコ等  
申込方法 申込用紙が事務局にあります。  
但し今年度から**10-ワークで求職登録が必要**です。  
※不明な点は事務局にてお尋ね下さい。

### 互助会 サークル活動 お花見会

下野国分尼寺跡地にて

去る4月30日、カラオケ班・ダンス班合同でお花見に行ってきました。八重桜がとてもきれいでした。花の下に  
蓆を敷き名物のじゃがバターをつまみにビールを飲んだりおしゃべりに花を咲かせたり、写真を撮ったりと…。舞台ではカラオケが盛り上がっていました。花より団子の楽しい会になりました。(事務局に写真が飾ってあります)

震災の不安も少し和らぎて

今日は仲間と花咲く広場

大内地区 上野アイ

### お知らせ

#### 刃物研ぎ

6月8日(水)事務所前・6月22日(水)真岡工業団地総合管理協会  
9時~13時30分位まで  
価格例 菜切包丁 330円 草刈り鎌 220円

### 6月の行事予定

6月14日(火) 15時30分~理事会(真岡市シルバー人材センター会議室)

6月15日(水) 9時~ 刈払機講習会(真岡市東運動場)

※行事・会議などで局長・次長が不在の場合もありますので確認のうえお越しください。

### 節電のお願い!

—夏に備えて引き続き節電を心掛けましょう—



(社)真岡市シルバー人材センターのホームページはご覧いただけましたか?機会があったら覗いてみてください。アドレスは  
<http://www.moka-sc.org/>です。また、真岡市役所のホームページのリンク集でも見ることができます。興味のある方は事務局においての際にお声を掛けて下さいね。

# 御存じですか？

# シルバーのお仕事

## —大工仕事—

内容 家屋内外の修繕、ペンキ塗り等（クロス張りはできません）  
 配分金 1時間あたり 1,120円(最低2時間より)  
 注意点 会員に危険が伴うと判断される作業はお受けできません。



3月の大震災により雨戸が閉まらなくなった、家具の転倒防止器具をつけて欲しいなどのご依頼に対応しお客様から大変喜ばれました。お仕事の内容等によってはお受け出来ない場合もありますのでまずは事務局にお電話下さい。

## ちょい旅のススメ

—ちょい旅— 非日常を感じられる小さな旅。  
 気持ちをリフレッシュするのに最適です。

今月は雨に濡れる色とりどりのあじさいを愛でに太平山はどうでしょう。車で小一時間、頂上まで登らなくても楽しめます。また、太平山・錦着山エリアの茶店では『太平山三大名物（やきとり・だんご・たまごやき）』を提供している店舗が数多く存在します。文字通り花より団子…。



教えて♡

## ふるさと自慢

地名 富山県  
 位置 北陸三県の一角  
 名所 立山・黒部川ハート  
 魚津の蟹気楼  
 名物 富山の鱒寿司、木川いか  
 氷見の寒ぶり、鱒

私の出身は富山県です。富山と言えば先ず「薬」であり、また「薬」と言えば富山県を連想するほど富山の薬の名は広く全国的に知られています。この「富山の薬」の名を高めたのが明治初期の頃から全国津々浦々、行李いっぱい、当時の漢方薬を背負って売り歩いた越中富山行商人の先人達であると子どもの頃からよく聞かされています。

富山市内にある某製薬会社のホームページによれば17世紀後期、薬を作ることに興味を持った富山藩二代目藩主前田正甫公が江戸城での会議の折、お隣り三春藩藩主の急病に遭遇し、その時ちょうど自分が作った薬を持ち合わせ奨めたところたちまち病状が回復。その優れた薬効が各国の殿様を通じ全国に広く知れ渡ったとあります。正甫公はこれを『藩魂胆』と称し各国へ薬売人を派遣『先用・後利』一病気を治すのが先、利は後でよい—という独自の販売スタイルを考案しました。富山の薬の創始者は殿様だったのです。時代は明治～平成へと変わっても配置家庭薬そのものの基本理念は変わらず現代でも常備薬として重宝されるならば、県の出身者として光栄の至りと同時に郷土の誇りでもあります。

中地区 高橋 秀伸

## 真岡地区 山田千鶴子 鶏肉のトマトステーキ

今月も引き続き山田千鶴子さんのレシピをご紹介します。短い時間で豪華なおかずを作ることができます。

## 編集後記

- 材料（2人分）  
 鶏のもも肉 2枚  
 サラダ油 大さじ1  
 スライスチーズ 2枚  
 塩・こしょう 適量  
 お湯 適量  
 トマトスープの素 1袋  
 (トマトのキャップスープでも可)  
 つけあわせ  
 人参・ブロッコリーなど



- ①トマトソースの素は濃い目にお湯で溶いておく。
- ②フライパンにサラダ油を熱して塩・こしょうした鶏肉を両面に焼き色がつくまで焼く。
- ③肉に火が通ったら①の濃い目のスープを加えチーズを溶かす。
- ④つけあわせの野菜を茹で（電子レンジで加熱しても可）温野菜にして添える。

5月号でご紹介した「三依」に先日夫に連れられておそばを食べに行きました。山菜とりが趣味の夫は何度が行ったことがあるらしく目的のお店に直行。天ざるそば1,300円を注文。すると最初にうどのきんぴら、こごみのお浸しがサービスで出てくるではありませんか!!天ぷらも海老天から山菜まで7点盛。おそばは私好みの細麺で大満足。ただし、お店の名前は最後までわからず…。