

# 下期企画カレンダー

★日時や内容は変更になる場合があります



12月	6(木)	男の料理 ●木曜コース 『おせちにもなる一品』	10:00~12:30	ハーツ学園
	8(土)	男の料理 ○土曜コース 『おせちにもなる一品』	10:00~12:30	ハーツ学園
		男の料理 ★特別企画 『キムチづくり』	13:15~16:00	
9(日)	G-Gクッキング・男の料理 in 敦賀 『そば打ち体験 打ちたてそばをたべよう!』	10:00~13:00	ハーツつるが	
	出倉弘子の料理ライブ in 学園	14:00~16:00	ハーツ学園	
1月	10(木)	G-Gクッキング・男の料理 in 敦賀 『おうちでチーズタッカルビ』	10:00~13:00	ハーツつるが
	13(日)	出倉弘子の料理ライブ in 学園	14:00~16:00	ハーツ学園
	17(木)	男の料理 ●木曜コース 『THE 洋食』	10:00~12:30	ハーツ学園
	19(土)	男の料理 ○土曜コース 『THE 洋食』	10:00~12:30	ハーツ志比口
	25(金)	消費生活セミナー 暮らしの講座 『大丈夫ですか?食品や健康食品とお薬の飲み合わせ』	13:30~15:00	敦賀プラザ万象
		26(土)	消費生活セミナー 暮らしの講座 『大丈夫ですか?食品や健康食品とお薬の飲み合わせ』	13:30~15:00
2月	7(木)	男の料理 ●木曜コース 『初午いなりで運氣アップ!』	10:00~12:30	ハーツ学園
		G-Gクッキング・男の料理 in 敦賀 『コーヒーに合う!男のスイーツ』	10:00~13:00	ハーツつるが
	9(土)	男の料理 ○土曜コース 『初午いなりで運氣アップ!』	10:00~12:30	ハーツ学園
		男の料理 ★特別企画 『みそ作り』	13:15~16:00頃	
10(日)	出倉弘子の料理ライブ in 学園	14:00~16:00	ハーツ学園	
23(土)	鯖江市 食の安全安心講座	13:30~15:00	鯖江市文化の館	
3月	7(木)	男の料理 ●木曜コース 『たまごで春を祝う』	10:00~12:30	ハーツ学園
		G-Gクッキング・男の料理 in 敦賀 『お祝いメニュー 海鮮ちらし丼』	10:00~13:00	ハーツつるが
	9(土)	男の料理 ○土曜コース 『たまごで春を祝う』	10:00~12:30	ハーツ羽水
10(日)	出倉弘子の料理ライブ in 学園	14:00~16:00	ハーツ学園	
4月	18(木)	男の料理 ●木曜コース	10:00~12:30	ハーツ学園
	20(土)	男の料理 ○土曜コース	10:00~12:30	ハーツ羽水

## 編集後記

『新米』が出揃ってから随分たちますが、我が家ではまだ去年の米も食べています。私の実家のある県のお米は「ハツシモ」で、初霜の降りる時期に収穫すると言うのが名前の由来です。つまり、11月にならないと、実家から新米がやってくるまで。それまではいわゆる古米を少しでも美味しく食べられないか……と試行錯誤しています。

お酒やみりんを入れてみたり、もち米を混ぜたり、土鍋で炊いたことでもあります。どれも期待するほどの効果はありませんでした。よく洗うことと、柔らかめに炊くことが1番かなと思います。すごい秘策をご存知の方がいらっしゃったら教えてください。

さて、お米といえば今年「いちほまれ」を召し上がった方も多いのではないのでしょうか。私は実家の家族に送りましたが、とても好評です。「暮らし向きに関するアンケート」のお歳暮調査、今年はお米を贈る方、もらって嬉しい方が少し増えました。「いちほまれ効果」かな?と考えています。

ちなみに、ふるさとのお米「ハツシモ」は、とても大粒でモチとした美味しなお米です。この情報誌くらなびをお届けする頃には、晴れて新米を楽しんでいるはず……