

# じんぼはら

公民館だより

第 244 号

令和 3 年 11 月 1 日発行

発行 神保原公民館

電話 34 - 1727

## 【12月の事業の募集】

### 神保原公民館（誰でもが学べる）歴史講座

#### 没後 200 年塙保己一記念事業

塙保己一研究家が幼年期から生涯を下記日程で語る。また当日は塙保己一が編纂した群書類従の版木から刷った 17 条の憲法を公開しています。

参加をお待ちしています。

「日 時」令和 3 年 12 月 6 日（月）

午前 10 時

「会 場」神保原公民館 2 階ふれあいホール

「定 員」20 人

「講 師」塙保己一研究家 田中 学 氏

「受 付」11 月 8 日（月）から神保原公民館へ直接または電話 34-1727  
でお申込みください。（定員になり次第、締め切ります。）



「歴史講座」申込書

氏名

電話

※当日は自宅にて検温し、マスクの着用・手指の消毒にご協力お願いします。

## ★我が家の逸品料理教えて！★

### 夏みかんのピール

柑橘類の香りに包まれて幸せを感じてみませんか？

#### ★材料

夏みかんの皮 4 個分（ゆでこぼした後 400g）  
砂糖（グラニュー糖）260g（65%）  
夏みかんの実 絞りジュース 4 個分  
仕上げ用 グラニュー糖

12月おすすめ  
二丁目のMさん  
レシピ！



### ★作り方

- 1 夏みかんの皮をむき、内側の白いところを好みの厚さにする。
- 2 夏みかんの皮を切る。（好みの大きさに）
- 3 鍋に水と夏みかんの皮を入れ茹でこぼし、半日から一日水にさらす。（苦みをとるため）
- 4 鍋に水気を切った皮、絞りジュース、砂糖（グラニュー糖）を入れ中火で煮詰めていく。（アクを取ります）
- 5 水分が無くなったらバットなどに広げて冷まし乾かします。
- 6 半日おいてから、仕上げのグラニュー糖をまぶして出来上がり。

裏面もご覧下さい。

夕暮れ時 あなたを守る 反射材