

# 生涯にわたる学習の発信基地 生涯学習センター きらめき

生涯学習センター きらめきは、平成16年（2004年）12月にオープンし、4年目を迎えています。現在、さまざまな講座が開設され、きらめきホールやエントランスホールでは、演奏会やミニコンサートなども行っています。

そこで、今回は改めて、生涯学習センター きらめきの役割や事業内容、今後の展開などについて取材しました。



生涯学習センター きらめき

## 生涯学習の発信基地としての役割は何ですか。

情報を発信するためには、まず情報を収集しなければなりません。今はまだ受け身の部分もありますが、たくさん送られてくる冊子やポスター、リーフレットなどを地域別やジャンル別にするなどして、市民の皆さんが見やすいような置き方していきたいと思っています。情報コーナーには、インターネットで情報を収集するために、パソコンが10台置いてありますので、ぜひご利用ください。

市民の皆さんが欲しいと思っている情報を提供することが発信基地としての役割ですが、その中で、生涯学習だより『まなびどり』は大切な役割の一つです。3か月に1回の発行で、催し物の案内や市内の史跡の紹介、紀行文などを掲載しています。また、生涯学習センターのホームページでは、講座の紹介、施設案内などを載せていますので、ご覧になってください。

講座などの事業内容をより充実させることも必要です。きらめき講座だけでなく、短期講座やホールでの催し物、展示コーナーなどもますます充実させていきたいと思っています。



展示コーナー



エントランスホール

## 生涯学習センター きらめき

〒567-0028 茨木市畑田町1-43  
TEL 624-8182  
<http://www.kira.city.ibaraki.osaka.jp/>

## 現在の事業内容を教えてください。

きらめき講座は、1年間の通年講座と前期・後期に分かれた半年の講座があります。現在開講しているのは通年と前期で99講座です。パソコンや語学講座などは、毎年、定員を超えるお申し込みをいただいています。

きらめき講座を開講するときには、受講生のアンケートも参考にしています。アイデアや要望が多くあれば、まず4～5回の短期講座で実施し、受講生の声などを反映させながら、きらめき講座に移行するようにしています。18年度に実施した短期講座の中には、19年度のきらめき講座に組み入れた講座がいくつかあります。

きらめきホールでは、市民によるピアノ演奏会と室内楽演奏会を毎月第1土曜日に行っています。

今年度は、市内の、特に生涯学習センターきらめきで活動しているグループに呼びかけて、活動の成果を発表する場を設けたいと思っています。秋には、和太鼓フェスティバルを開催する予定です。

1階のエントランスホールでは、寄贈していただいたグランドピアノも活用して、より多くのランチタイムコンサートを企画していきます。

展示コーナーは、主に各地区公民館やきらめき講座の受講生などの作品を展示しています。現在も利用率が高く、調整に苦心しているところです。

中央公民館の事業として、日本語読み書き学級、グループリーダー研修会などがあります。

## 今後の展開についてどのようにお考えですか。

きらめき講座のサイクル的活動を考えています。きらめき講座で一定の確かな知識を身につけられた方に、今度は教える側にまわっていただくという、市民講師への展開です。きらめき講座には、10年以上学び続けている方がたくさんおられます。そういった方々が地域の公民館などの講師として活躍できる場を作るといって、学ぶ喜びから教える喜びへのサイクルをぜひ実現したいと思っています。

# ハーブでやすらぎのひとときを(2)

～ハーブのある暮らし～

さわやかな香りや色で安らぎを運んでくれるハーブ。その楽しみ方はいろいろです。今回は、料理やお菓子に使われているハーブを紹介し、簡単なお菓子のレシピなども紹介します。

前回に続いて、松尾あや子先生に聞きました。



## お菓子に使われるハーブは？

ハーブティーに、ハーブを使ったケーキやクッキーを添えてみるのも楽しいですよ。

■ローズマリー、ラベンダー、レモンバーム、ゼラニウム、ミント、カモマイルなど・・・生を刻んだり、または、乾燥させて粉末にしたものを生地に入れて使う。ゼラニウムは葉から甘みが出るので、砂糖の量が半分程度ですむ。葉をハチミツに入れて湯煎をすると、バラに似た香りが移る。



ナスタチウム

## ローズマリーの増やし方(挿し木)

- 枝先から7～8cmの長さの所をカッターで切り落とし、下半分の葉をしごき落とす（落とす葉は料理などに利用できる）。
- 鉢に肥料なしの赤玉土とパーミキュライトを合わせた土を入れ、あらかじめ箸などで穴を開けて2～3cm差し込む。
- 挿し木の時期は5～7月、あるいは9月頃で、定植の場所は、日当たりがよく排水のよい場所を選ぶ。土の表面が乾いたら水をたっぷりやる。

## ローズマリーケーキ

### 【材料】

(18×8×H6.5cmのパウンド型1台分)

バター	120g
砂糖	120g
卵	2個
牛乳	20cc
小麦粉	170g
ベーキングパウダー	小さじ1
ローズマリー	適量（粉末の場合は小さじ2）

(生を細かく刻んだもの。なければ乾燥させて粉末にしたものでもよい。)

### 【作り方】

1. 鍋にバターを入れ、弱火で溶かす。
2. ボウルに①のバターを入れ、砂糖、卵、牛乳の順に入れて混ぜる。
3. 小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。
4. ②のボウルに③の粉とローズマリーを入れて混ぜる。
5. 型に流し入れる。
6. 160℃にしておいたオーブンで35～40分焼く。



ローズマリーケーキ



ローズマリー



レモンバーム、レモングラス、ミントのお茶（オレンジとイチゴを添えて）

※妊娠中など体調によって、飲食を避けた方がよいハーブもありますので、ご注意ください。