



[本日の例会] 卓話 地区女性ネットワーク委員長 中澤洋子様

[次回予定] 12/3(火) 会長の日・雑誌の日

・・・例会報告 / 11月12日(火)・・・

■卓話「よみがえる紅」

たかさき紅の会 代表 吉村晴子様

<ご来訪者>

たかさき紅の会 代表 吉村 晴子 様

米山記念奨学生 コブイイ さん



たかさき紅の会 代表 吉村晴子様卓話

生家である吉村染工所が手掛けた「紅板染め」復活にかける情熱と記憶力に脱帽

■ニコニコBOX(11月12日)

- 水上 勝之君 吉村晴子様、今日は卓話宜しくお願ひ致します
石橋 克美君 吉村様、本日は宜しくお願ひいたします
竹内 僂嵩君 昨日11月11日、広報委員会を行いました。各委員の皆さん、会長・幹事さん、ありがとうございました
橋爪 良真君 11月9日(土)に財団補助金管理セミナーに行ってきました
瀧澤 英一君 メイさん、久しぶりです!!頑張ってください
森本 淳君 結婚記念日。山あり谷あり、持久力と忍耐力で46周年
関口 朋克君 申し訳ありません。所用があり急遽早退です



2019年10月28日
▼日本経済新聞記事

染色略歴 吉村晴子

1980年より現在

- 群馬県美術展に出品
知事賞 近代美術館賞 受賞
蠟描き作品 紅絹を活用した作品 発表

1984年より

日本現代工芸美術展 出品

2001年より

- 日展 入選3回
紅絹を活用した現代美術作品 発表

2001年より

紅板縮め染の資料調査 復元作業

2012年

高崎市文化賞 受賞

- 高崎市染料植物園 草木染工芸館講師
高崎市民美術展 顧問 審査員
高崎市勤労者美術展 審査員
群馬県美術会 理事
群馬県工芸美術会 会員
ぐんま女流美術協会 代表
前 日本現代工芸美術会本会員
染工房はるる 主宰
たかさき紅の会 代表

Newspaper clipping from 'Nihon Keizai Shinbun' dated 2019.10.28. Title: '女心ちらり「幻の紅染」'. Includes photos of red textile and a portrait of the author.

高崎芸術劇場1階ロビー壁面の「高崎の紅」のオブジェ(吉村晴子様作)

■ロータリー財団寄付

柳澤 佳雄 君
水上 勝之 君
須永 利治 君
林 高弘 君

■米山記念奨学会寄付

柳澤 佳雄 君
水上 勝之 君
須永 利治 君
井田 泉 君
林 高弘 君
多胡 友弘 君

	ロータリー財団		米山記念奨学会
	年次寄付	ポリオ寄付	
本日の合計金額	146.82ドル	9.26ドル	32,000円
累計金額	3661.07ドル	810.22ドル	342,000円
年度目標	5550.00ドル	1110.00ドル	481,000円
達成率(37名)	65.97%	72.99%	71.10%

■食事状況(11月12日)

※食事のムダをなくすために、
出欠・食事有無の連絡に
ご協力お願い致します(SAA)

食事数	30食
無連絡欠席者	1名
食事余り	2食

■出席報告
(11月12日)

会員総数	37名
出席計算会員数	35名
当日出席者	26名
会場出席率	74.29%

・ ・ ・ 例会報告 / 11月16日(土) ・ ・ ・

■家族親睦旅行(横浜方面)



まずはこれから



中華街でお食事



仲睦まじく赤レンガ倉庫を
お散歩



カップヌードルミュージアム
お散歩

例会場・事務所/ホテルグランビュー高崎 高崎市柳川町70
TEL 027-310-7722 FAX 027-310-7733
E-mail : takasaki-cent@rid2840.jp
例会 / 毎週火曜日 18時30分

◆二十四の節気と七十二候◆ 小雪 初候 虹蔵れて見えず(にじかくれてみえず)

新暦では、およそ十一月二十二日～十一月二十六日頃

虹を見かけることが少なくなるころ。 北陸では、冬季雷(とうきらい)と呼ばれる雷が増してきます。

【候のことば】 新嘗祭(にいなめさい)

十一月二十三日の勤労感謝の日は、もともと秋の収穫に感謝を捧げる新嘗祭の祭日でした。その年に収穫された新米や新酒を、天地の神様に捧げます。一説には飛鳥時代からともいわれるほど、古くからある行事で、いまでも宮中や伊勢神宮などの神社で行われています。

新米といふよろこびのかすかなり 飯田龍太(いいだりゅうた)

【旬の魚介】 くえ

天井知らずに高値がつく、いまもっとも人気のある魚のひとつが、くえ。旬は秋から春にかけて。全長一メートル以上あり、大物になるほど美味とか。あっさりしながら上品な旨味を持つ白身で、刺身にするとき、肝や胃袋も一緒に味わいます。濃厚な旨味と甘みの肝。コリコリした食感で、旨味が詰まった胃袋。また、くえといえば醍醐味は鍋が◎。唐津では十月二十九日の秋の例大祭「唐津くんち」で、アラ(くえ)の姿煮を食べるのがならわし。

・プルプルの皮までおいしい「くえ鍋」

くえは湯引きに。水に昆布を浸しておき、火にかけて沸く直前に取り出します。酒、塩を入れ、煮立てて煮汁をつくり、くえの切り身、アラ、せりやしめじなど好みの野菜を入れ、煮ながら頂きます。

【旬の果物】 りんご 【旬の草】 野苳

【旬の日】 てぶくろの日

これから寒くなってくる時期なので、手がかじかまないようにと、昭和五十六年(一九八一年)に勤労感謝の日をてぶくろの日を決めたそう。お気に入りのてぶくろがあると、冬のお出かけの楽しみがひとつ増えます。あったかくして、マフラーも忘れずに。

(日本の七十二候を楽しむ ー旧暦のある暮らしー より)

