

笠寺観音商店街と西之門町内会のみなさまへ

笠市の参加者募集!

軒先で処分品を出品しませんか?

商店街では、これまでの冬祭りに代わり、12月16日(土)と17日(日)の両日、「Born祭(ボーンサイ)」を開催します。

Born祭では、「笠市(かさいち)」と「寺せみ(でらせみ)」という2つの企画を進めています。

このうち、笠市は、商店街と町内会のみなさんにも参加していただけるイベントです。

笠市は、「お家の処分したいものも、お家のほいほい人がいる」という考えのもと、みなさんの家に残っている処分したいものを商店街が提供する段ボールに入れ、軒先に置き、掘り出し物探しを楽しんでもらうというものです。

軒先に処分品を置いてみたいという方、大募集中です。

以下の通り説明会を開催します。

笠市説明会

日時: 2023年12月2日(土) 19時30分~

場所: 西之門公民館



学ぶ・知る

美術・工作・デザイン教室

新しい鉄道模型のジオラマ教室も加わります。

日時: 毎週水曜日 15:00-20:00 (最終18:00)

料金: 1,000円/回

場所: かさざらこや

問合せ: ヒョウ-アート工房 090-3556-9874

買う・食べる

笠寺ファミマ&フールール天国

日時: 11月18日(土)、2024年1月20日 10:00-14:00

場所: 笠寺観音境内

参加費: 売上の10% (上限500円)

問合せ: monzentei@gmail.com

(青山、浅井、安藤)

※『子供から大人までの青空マージャン教室』

問合せ: 080-7981-5282 (大塚)

★かんのんひろば

カフェと手作りもの販売、ワ-ワショップ組合せ

日時: 11月25日(土)、12月23日(土) 10:00-14:00

場所: 笠寺観音境内

出店者さん大募集しています。(出店料500円/回)

問合せ: かのんのひろば

kannonhiroba-toiawase@yahoo.co.jp

遊ぶ

笠寺マージャン横丁(火曜会・金曜会)

日時: 毎週火曜日 毎週金曜日

両曜日とも 8:45-11:30

料金: 入会金1,000円 参加費: 初心者400円

場所: 「笠寺コミュニティー」1-船 300円

問合せ: 080-7981-5282 (大塚)

観る・聴く

笠寺歌声きさ

日時: 11月19日(日)、12月17日(日) 15:00-16:30

※リモート参加可能(無料)

場所: かさざらのまち食堂

参加費: 500円(ドリンク付き)

問合せ: 090-4863-2628 (片野)

第64回 笠寺音楽フェス

日時: 11月8日(土) 10:30- ※祈禱が例です。

場所: 笠寺観音境内

出演者: 安藤の3あきまきせん、ちよんまげ文鳥

TOSHI、ハクニズ、まる山本、U-Nizem

松浦秀人

問合せ: 090-8546-1060 (松浦)



☺発行☺

かんどら monzen亭

名古屋市南区笠寺町

西之門 53-2

monzentei@gmail.com

monzen亭 定例会

毎月第2土曜日

朝9:30~正午

参加費: 430円

コーヒー・ラ・ミル

に2!

お気軽に参加してね☺

笠寺観音に残る建物や

石碑などを網羅して

解説している笠寺観音

カードブックをうぶんの

ゆたかや(南区笠寺町西

門60)に加え、かさざらの

まち箱(南区笠寺町西門12)

でも販売を始めた。

(冊 600円です。

大塚農場

来年の無料新会員募集します。

期間 来年3月-10月。

定員 2名 先着順とします。

問合せ: 080-7981-5282 (大塚)



かめハハいな人生

= きの84 =

本日は、秋の亀祭でした。
兼ねてから採集しました桜の木から炭を作りたいと言う事で...

家庭用の無煙炭化器を購入しまして炭づくりです。

昨日は雨が降って火のつきが悪いございました...

先日は試験的炭づくりと言う事で向か約2時間での量ではありましたが炭づくりが成功しました。

出来上がった炭を池の浄化槽へ投入しました。

としたり、どうでしょう 目に見え、透明度が増して驚くほど水質が良くなりました。

炭は吸着剤なので洗濯物の網のような炭を入れるのが好ましいです。
継続的に浄化できる場合は新しい炭と定期的に交換は必要ありません。

使用者(浄化後)の炭に入れば栄養が満点なので再び土に戻して肥料として還元します。

次回の亀池共生プロジェクトは
11月25日(土) 10:00-12:00
笠寺観音 仁王門前

著者 安藤のぶあき

かさぞらのまち食堂NEWS

NEWS・新シェフさんが3組!

11月も新シェフさんが3組登場します! 3組とも個性溢れるシフトアップです。どうぞお楽しみに◎

【1階-ゆるかきぞら】
@parlor_yurkasadela

長年飲食業に携わってきたシェフさん。今は専門学校で助手を務めています。自慢の料理系おやつお宿で提供したい大気ニューズを!

【kitchen bt】
@kitchen_b_plus

いつか2人で独立したいという夢を抱く南区にお住まいのシェフさんです。ハルシーながら老舗の追求にガクガク汗のラントールの提供から2人のストーリーを始めたいきます!

【海車一番】
@sakana_kaikou

近い将来の独立を視野にNAT=20代のシェフさん。魚のふいけを伝へ日本の魚料理文化を絶やさないための一助とびることを真剣に考えます。浄家である緑区の魚店を仕入れる新徳年料理を提供します!



ちゅらちゅら日記 第43話

= 笠寺ミツバチプロジェクト =

ちゅらちゅら日記は、笠寺の街のビルの屋上で続けている都府養蜂「笠寺ミツバチプロジェクト」の状況をお伝えする連載記事です。
沖縄から来たミツバチたちのは「ちゅらちゅら日記」としました。

笠寺のミツバチのお世話していると、他の養蜂場ではとれた蜂蜜がどんとお味付の味に仕上がります。むしろ、道の駅、旅先などで蜂蜜が売られていると必ず手にとります。

今年4月にアズマの首都コパニゲンへ行くことがあったのでネットで見た都府養蜂プロジェクト Bybi (ビビ) の事務所へ行くことになりました。ヨーロッパ最大規模の都府養蜂団体だそうです。

「北欧のバ」と言われるコパニゲンの中心街からさほど遠くないスホルムという低所得者エリアが立ち並び一角に事務所兼倉庫がありました。Bybiは非営利団体で、コパニゲンのオフィス街や住居街に30の所ほど養蜂場をもち、移民、失業者、ホームレスの人々と蜂のお世話をしているとのこと。セブティネットの役割もしているそうです。

事務所にはいた方に、Bybiのミツバチほどしにいろいろ聞いてみました。
「今はまだ花が咲いてないので、ミツバチには巣箱に入れて別の場所にいるよ」

笠寺の街ではミツバチたちは活動を始めたせと蜜を集めている頃ですが、北欧のミツバチたちの活動シーズンは遅く始まり、早く終わるようです。コパニゲンの都府養蜂プロジェクトを見ておいたおみやげと残念に思いつつ、せめて蜂蜜を買って帰ることにしました。

様々な色の蜂蜜が棚に並び、ラベルにはお味付地名が印刷されています。コパニゲンの地図を見ればどの町でとれたか一目瞭然。例えば「南区」という「笠寺」、「相下」、「戸部」といった00町の00の部分からラベルになっているのだ。

百花蜜一期一会。蜜の色の違う3つの街のものを購入しました。帰ってからしばらくの間、蜂蜜と共に旅の余韻を味わうことができました。
以上、コパニゲンの都府養蜂についてお伝えしました。

<<デ)マーク語クイズ>>

蜂蜜のデ)マーク語で何と言う?



「honning」

※シェフ希望者説明会

日時: 11月24日(金) 19:00 ~

場所: かさぞらのまち食堂

問合せ: kasaderyayokudo@gmail.com

HP: http://kasaderyanomachi.com/ks/

掲載のイベントにつきましては、中止、変更になる場合がございます。各担当者にご確認ください。