

新型コロナウイルス感染症の状況によっては
中止・延期する可能性があります。

公民館ヨガ教室 参加者募集



場 所 エコールみよた 大会議室
申 込 方 法 お電話、窓口、町公民館SNSへのメッセージにて受け付けます。
問 合 せ 先 教育委員会生涯学習係 (32) 2770



※予約制のため、事前に参加する日をお申し込みください。

「地域のゆとりヨガ教室 ~こどもが真ん中~」

日 時 7月8日(木)、22日(木) 午前10時~11時
持 ち 物 ヨガマット(※レンタル100円)、ブランケット
講 師 にしかわ まきえ(米国公認クリパルヨガ教師・保育士)
参 加 費 800円/回 定 員 10名

※お子さまを連れて参加できます(生後2カ月以降)。

※授乳・おむつ替えも室内でできます。※病気やけがをしている方は医師に確認してからご参加ください。

22日(祝)は
無料デー



「リラックス・リフレッシュヨガ教室 ~心と体を整える~」

日 時 7月2日、9日、16日、23日、30日(金) 午後6時30分~7時30分
持 ち 物 ヨガマット(※レンタルはありません。)
講 師 なかざわ ようこ(ヨガインストラクター)
参 加 費 500円/回 定 員 15名 ※小学校高学年以上からの参加が可能です(保護者同伴)。

女性と赤ちゃんのからだ相談室 **カモミール**

「アロマdeフットマッサージ ~全身をめぐる経路を刺激して身体を整えましょう~」

講 師 梅澤 あやこ(理学療法士) ※持ち物: お好きな香りのマッサージクリーム
日 時 7月14日(水) 午前10時~11時30分 足元に敷くタオル
参 加 費 800円/回 定 員 10名 服 装: 腰から下が出せる、オイルやマッサージクリームが
付いても大丈夫な服装

戸籍の窓



●人口15,957人(前月比 +86) 男7,943人 女8,014人
●世帯数7,281世帯(前月比 +66)

(5月1日現在)

Let's try English!

Vol.204

Message FROM
Nathan John Clinch
(中学校ALT)



Do you like Cider?

Hello everyone, Today I am going to talk about one of my favourite drinks, cider. What is cider? In Japan and many Asian countries, cider is a sweet, carbonated, nonalcoholic drink, usually with a lemon and lime flavour. But this sugary drink is far from the original cider. The word cider comes from the ancient Greek 'sikera' from the ancient Hebrew 'šekār' and means fermented liquor or strong alcoholic drink. In European languages the word cider is associated with alcohol made from apples. The closest word, that is known and frequently used in Japan today is the French: cidre. Japanese cider, however, is not made with apples and it doesn't have any alcohol. Why is this? Well, in the late 1800's in Japan a few carbonated drinks called cider were released. These drinks were developed by foreigners and therefore given foreign names. The first cider was named so because it was apple flavoured and carbonated, in other regards it was not a cider at all. These 'ciders' became popular, but over time, as more flavors came out, lemon and lime varieties being especially popular, their association with apple flavour and true cider was lost.

Around the world, cider (and words of the same root) refers to an alcoholic drink made with fermented apples. I really like the ciders that are made in the U.K. Especially Scrumpy ciders.

In the southwest of England, where a lot of cider is made, there are many special cider apple trees. These apples are varieties of apple that have been bred over a long period of time, specifically for cider making. They are too bitter and full of tannins to eat or cook with, but they make an excellent cider. There are many orchards of cider apples and an old cider making tradition in my home county, Dorset.

Just like the West Country farmhouse cheddar cheese, that I spoke about last time, I miss the true flavour of local cider.

If you visit the UK be sure to come to the south west and try out our local ciders, drink one for me, but remember they're alcoholic!

こんにちはみなさん。今日は私のお気に入りの飲み物の1つである「cider(サイダー)」についてお話します。「Cider」とは何ですか?日本や多くのアジア諸国でサイダーは、甘くて炭酸のノンアルコールの飲み物で、ほとんどがレモンとライムの味です。しかし、この甘い飲み物は、元のサイダーと大きく異なります。「Cider」という言葉は、古代ギリシャ語の「sikera」と、古代ヘブライ語の「šekār」に由来し、発酵酒または強いアルコール飲料を意味します。ヨーロッパの言語では、「cider」という言葉はリンゴから作られたアルコールに関連しています。最近日本で知られ、頻繁に使用されている最も近い単語はフランス語の「cidre」です。しかし、日本のサイダーはリンゴで作られておらずアルコールも含まれていません。これはどうしてでしょう。1800年代後半、日本ではサイダーと呼ばれる炭酸飲料がいくつか発売されました。これらの飲み物は外国人によって開発されたため、外国語の名前が付けられました。日本の初めてのサイダーは、リンゴ風味で炭酸が入っていたため、そのように名付けられました。それはまったく「cider」ではありませんでした。これらのサイダー風の飲み物は人気になりましたが、時間が経つにつれてレモンとライムの品種が特に人気になるにつれて、リンゴ味と本物のサイダーとの関連性が失われました。

世界中で「cider」(同じ語根のある言葉も)は、発酵したリンゴで作られたアルコール飲料を指します。私は英国で作られているサイダーが本当に好きです。特に「scrumpy cider」というサイダーです。サイダーがたくさん作られているイギリス南西部には、さまざまな種類の「cider(サイダー) apple(アップル)」の木があります。このりんごは、特にサイダー製造のために長期間にわたって生産されてきたリンゴの品種です。

苦くてタンニンがたっぷり入っているの、食べたり料理に使ったりすることはできませんが、絶品のサイダーになります。私の故郷があるドーセット州には、サイダーアップルの果樹園が多くて、サイダー作りの伝統があります。前回お話したウェスト・カントリー・ファームハウス・チェダーチーズと同じように、地元のサイダーの本物の味が恋しいです。

もし英国を訪れる場合は、ぜひ南西を訪れて地元のサイダーを試してみてください。私の代わりに1杯飲んでください。でも、アルコール度があるのを忘れないでくださいね!

A unique type of cider: Scrumpy!

Scrumpies are a locally produced type of cider made in the south of England. They are described as 'rough'- harsh powerful ciders made with unselected apples and natural fermentation. Unlike most ciders, scrumpies are often not carbonated. They use up almost all of the fruits' sugars in fermentation and as such scrumpies are very dry indeed!



スクランピー ユニークなサイダー:Scrumpy!

「Scrumpy」は、イングランド南部の地元産のサイダーです。それらは「ラフ」と呼ばれ、厳選されていないリンゴと自然発酵で作られた苦くワイルドな味わいのサイダーです。ほとんどのサイダーとは異なり、スクランピーは炭酸を含まないことがよくあります。

発酵はほとんどすべての砂糖が使い果たされるまで続きます、そのためにスクランピーは非常に辛口です。