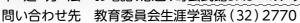
新型コロナウイルス感染症の状況によっては 中止・延期する可能性があります。



公民館 3 万教室 参加者募集

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。









※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

ヨガマット(※レンタル100円)、ブランケット

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。



「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。)

なかざわ ようこ (ヨガインストラクター)

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)。



7月14日(水)午前10時~11時30分

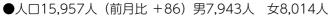
足元に敷くタオル

装:腰から下が出せる、オイルやマッサージクリームが

参加費 800円/回

付いても大丈夫な服装





●世帯数7,281世帯(前月比 +66)

(5月1日現在)

Let's try English!

Message FROM Nathan John Clinch (中学校ALT)



Do vou 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 'síkera' from the ancient Hebrew 'šēkār' 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

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「síkera」と、古代ヘブライ語の「šēkār」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で、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当の味が恋 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。

(27) みよた広報 やまゆり 2021年6月号 みよた広報 やまゆり 2021年6月号 (26)