



さとぶん通信

(株)北海道新聞 佐藤販売所
 札幌市西区八軒五条西 1-1-4
 フリーダイヤル 0120-615-701
 TEL:611-5701 FAX:643-4347
 URL:<http://www.doshin-sato.jp/>
 facebook:<https://www.facebook.com/doshinsato>

「エルム楽器音楽教室 新・八軒センター」もうすぐ！

いつも北海道新聞をご愛読くださり、誠にありがとうございます。

今回は3月4日にグランドオープンする「エルム楽器音楽教室 新・八軒センター」をご紹介します。八軒センターは、この度建替えによるグランドオープンを行う運びとなりました。子ども達の成長を担うヤマハ音楽教室としてはもとより、八軒地域の方へ、音楽をはじめ様々な教養のおもしろさを皆様にお届けするための空間として生まれ変わります。建物の名称は「ELM ARTes 八軒」に決定、そして施設内にできる交流空間の名称は「オクターヴ」に決定。「オクターヴ」では八軒だけのオリジナルの「大人のエルムゼミ」・「大人を育む講座」が開かれます。また、オープニングイベントも数多く開催されます。無料ですのでぜひ一度足を運び、新しい八軒センターを感じてみてください！



← 外観イメージです。



← 交流空間オクターヴ。

エルム楽器音楽教室 八軒センター
 住所：八軒3条西1丁目6-25
 フリーダイヤル：0120-885-806
 無料駐車場あり
<http://www.elm-t.co.jp>

オープニングイベント一覧 ※イベントはいずれも要予約です。

「オープニングセレモニー&コンサート」

○新・八軒センターオープンのセレモニーとピアニストによる演奏をお届けします。

開演 3/4 (日) 第1部 11:30 第2部 13:30 第3部 15:00

演奏 岡本孝慈 (ピアニスト、札幌大谷大学芸術学部音楽科教授)

「ぷっふるマーチッチ」 ヤマハ音楽教室の人気者ぷっふるがやってくる

○楽しいヤマハの曲に合わせて、歌と踊りで楽しもう！ファミリーでぜひご参加ください。

開演 3/25 (日) 第1部 10:00 第2部 11:30

演奏 今村弥生 (ヤマハエレクトーンデモンストレーター)

「ELM ポピュラージャズセッション」

○エルム楽器講師を中心としたセッション。大人のサウンドで客席とステージの一体感を味わおう！

開演 3/25 (日) 第1部 13:00 第2部 14:30

演奏 演奏 小野 健悟 (サクソ) ほか

「ヴァイオリニスト野村聡のヴァイオリンデイ」

○コンサートに加えて、実際にヴァイオリンに触れて体感できる、とっておきの時間です。

開演 4/8 (日) 第1部 10:00 第2部 11:30

演奏 野村 聡

「真随千平のフォークソング集会 in 八軒」

○サイモン&ガーファンクルからかぐや姫まで、フォークソングを歌おう！語り合おう！

開演 4/8 (日) 14:00

「ピアノサロンコンサート」

○ハンガリーが誇るピアニスト E・ヘゲデューシュによるピアノの響き

開演 4/15 (日) 第1部 11:00 第2部 13:00 第3部 14:30

☆3/4 (日)、3/25 (日) 開催

輪投げ、射的などの縁日コーナーも！／久しぶりに管楽器を吹いてみよう！管楽器カラオケ「管カラ大会」

てづくりお味噌の講習会が開催されます！

毎日のお味噌汁、寒い季節には味噌を使った鍋が美味しいですね。そんな私たちの日々の生活に欠かせない「味噌」を手作りする講習会が昨年と同様、西区二十四軒にある「MOA アートホール北海道」で2月中旬から3月下旬までの日程で開催されます。手作り味噌には興味があるけど、初めて…という方でも大丈夫！体験コースがあるので安心して体験できます。お子さんを連れての参加も楽しそうですね。興味のある方は是非！自然食ランチ付きのコースもあります。体験コースの受付は午前10時から、本格派コースの受付は午前9時半からとなっています。（本格派コース

は先着10名様まで。毎回、大変ご好評いただいている体験会のため、日程をご確認の上、ご予約されるのがおすすめです。後半の日程に空きがあるようです。）

未来の健康を自分の手で！

てづくりお味噌の会

選び抜かれた こだわり材料 で
愛情たっぷり最高のお味噌を
てづくりしませんか？

●ところ MOAアートホール北海道
2階クッキングスタジオ
♪美と健康を上げる癒しの館です

コース
1

《てぶらで！お味噌の体験会》

●とき 3/10(土)、3/27(火)
受付/10:00 開始/10:30
終了/12:00

●内容 厳選素材の、味噌作りキット、を使い気軽にチャレンジ！お子様も一緒にどうぞ！
(ティータイム付き♪)

●会費 ¥2,800
お味噌1.7kg持ち帰れます

●持ち物 エプロン、三角巾、手拭タオル

コース
2

《本格派！お味噌の寒仕込み》

●とき 2/23(金)、3/21(祝)
受付/9:30 開始/10:00
終了/14:30

●内容 味噌作りをマスターしたい方、みんなでわいわい作業しましょう！
(自然食ランチ付き♪)
※先着10名様となります

●会費 ★3キロコース…4,000円
★6キロコース…6,500円
(会場費・試食・ランチ代込)

●持ち物 エプロン、三角巾、手拭タオル、
大豆を潰すアイテム、マスク、
お味噌を保存する容器(タッパなど)
*リピーターさんは出来上がったお味噌を持ち帰ろう！

《お味噌の原材料》

大豆&米糶(農薬・化学肥料不使用・100%国内産)自然塩です。本格派は更に天然水(寒中の非加熱水)で煮ます。

コース1「てぶらで！お味噌の体験会」

3/10、3/27 10:30～12:00

コース2「本格派！お味噌の寒仕込み」

2/23、3/21 10:00～14:30

●主催：ボランティアサークルあはは！

●お申込み：MOAアートホール北海道

(食育指導員 谷川あいこ)

TEL 090-5074-0626

e-mail aikonboo@gmail.com

どうしん防犯情報

還付金詐欺に注意！

2月13日、中央区内で、区役所職員を名乗る男からの「保険の払い戻し金の手続きがされていない」「総合コールセンターから電話が入るので指示に従ってください」等の還付金詐欺の予兆電話が連続発生しています。ATMで還付金を受け取るという手続きは絶対にありません。不審な電話を受けた際には、一旦切って家族や警察に相談してください。【配信～中央署】

今回は中央区内での事件ですが、電話による詐欺事件の事例は後を絶ちません。日頃から注意しましょう。

◆漢字クイズ！

□に文字を入れて熟語を完成させよう！

①②の答えを合わせると熟語になります！

地 ① 初 ②
↓ ↓
解 → □ → 血 応 → □ → 士
↓ ↓
気 況

※答えは次回 or フェイスブックで！
お楽しみに！

◇前回の答え◇

①引 ②退

→歌手や音楽プロデューサーの引退が相次ぎました。