



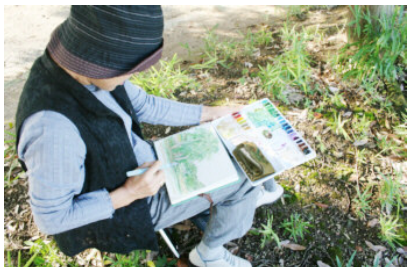
好奇心旺盛なスタッフがめぐる！ ASA探検隊

ASA木津・秋のイベント 10/11 第2回ごいっしょにスケッチ 「秋の恭仁京跡を描きましょう」

10月11日(土)、ちょっと心配だったお天気も、スケッチ当日は晴れ間がのぞいた秋の一日となりました。

第2回「ごいっしょにスケッチ」。木津川市加茂町瓶原(みかのはら)に悠然と長閑な風景がひろがる「恭仁京跡」を中心にお集まりいただいたのは地元のみなさんはじめ、キズウォーカーのブログを通じて京都市内より参加いただいたYHさん、KHさんの8名の方々です。

ASA木津・岩川所長の挨拶が終わり、当日、地元瓶原まちづくり協議会が主催する、「みかのはら歴史ウォーキング&恭仁京芋煮会」のイベントが開催されていて、にぎやかな空気に包まれた中で、スケッチポイントを探しました。



塗り重ねられる絵の具、樹木のみずみずしさが素敵ですね・・・

大極殿跡、コスモスの咲く田園風景、隣接する木造の恭仁小学校、かすむ山並と集落、柿の実る山城国分寺跡などなど、ぐるり360度、目移りするほど素敵な秋の風景がひろがっています。

おふたりでご参加頂いたSさん夫妻とK

Mさん(男性)は、恭仁小学校のご協力を得て、校内からの校舎スケッチ。外部から木立越しに講堂をスケッチされたのは、KHさん(女性)。木造の魅力的な建物に郷愁を感じながらのスケッチです。

存在感のある樹木を取り込み、アクセントを効かせながら秋の田園風景をスケッチされたのは、IYさん(女性)とHYさん(女性)。大極殿跡の少し時間のうつろいを感じさせる石垣を画面に取り込んだのはYHさん(女性)とKH(女性)のおふたり。



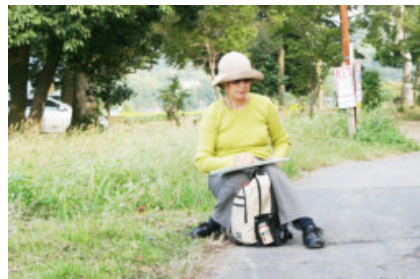
のんびりと地面に座って、これぞスケッチの極意！やさしい色使いが印象的でした♪



校舎の雰囲気につけられない微笑ましいひととき。スケッチでは空にふわふわ素敵なお雲が描かれました。



ありのままの風景を。電線が描き込まれた秋の光景、暮らしの息づかいが聞こえます。

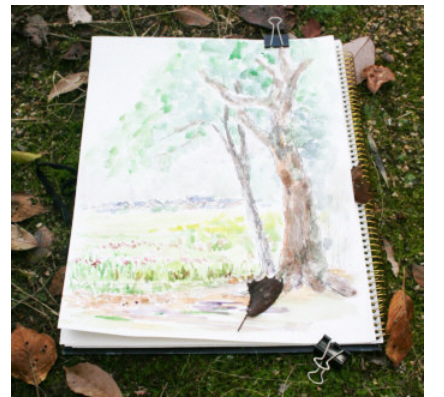


魅力的なアングルに、のびのびと筆が運びます。

およそ100分、鉛筆やペンでデッサンを済ませ、秋色の絵の具が画面にひろがり一気に華やかなスケッチが出来ました。

YHさんは、お孫さんから借りてきた画材道具で「学生時代以来のお絵描きです」とうれしそうなお笑顔。「めったに一緒に描くことはないんですが・・・」とSさんご夫妻。「建築関係の仕事で建物にはなじみがあつて・・・」とメルヘンチックな雰囲気スケッチはKMさんでした。

午後4時、スケッチ終了。場所をJR加茂駅前のスイートガーデン&Cafeリユンさんに移し、ほっとひととき楽しい講評会でした。



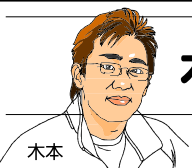
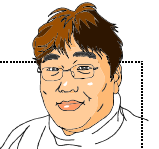
知らぬ間に写り込んだ本物の落ち葉。すてきな秋が溶け合っています



美味しいお菓子をいただきながらの講評会

スケッチ会後記(竹居和彦) 頼りない「先生」役をつとめさせていただきながらも、秋の一日をみなさんと一緒にスケッチできる喜びはひとしおでした。スケッチを通じ、来年も皆様と再会できることを楽しみにしています。ご協力頂いた関係各位の方々、本当にいろいろとありがとうございました。

素敵なスケッチ画は KIZU-WALKER ブログでごらんいただけます



木津中学校 職場体験 ようこそASA木津へ!!

初めての経験 真剣な眼差しがさわやかでした!!



こんにちは木本です。先日10月24日(金)に木津中学校2年生の駒井健人君と河井健君の2名が職場体験に来てくれました。毎年、木津中学校からこの時期になると体験に来てくれて、今年で6年連続となりました。

朝9:00~15:30の間、仕事体験してもらいました。この時間帯での仕事は、翌日の準備としての折込作業と夕刊配達等になります。

朝一番にASA木津で働いている人達の仕事の流れを岩川所長より聞き、次に夕刊配達をしてもらうために、配達場所の確認と配達の手順説明。その他折込作業の手伝いと時間いっぱい仕事をしてもらいました。

一日だけでは、なかなかすぐには出来ない作業を短縮して体験! 慣れない折込作業では肩に「力」が入り苦労していました。夕刊配達時は、午前中降った雨もやみ、二人とも初めての配達を見事に手際よくこなしてくれました。明日からでもすぐにアルバイトに来てほしいくらいです!

一日中、あれこれ慣れないことをして、疲れたかもしれませんが、新聞販売所(アンカー)の仕事を、少しでも理解してもらえたら、今回の「職場体験」は大成功だったと思います。お疲れ様、そしてありがとうございました。



作業着に着替えて明日の折込作業



配達場所の確認(マンションの集合ポスト)

ASA木津のまかない料理♪



市販のコーンスープを使ってササッとスープ煮!!

♪白菜のコーンスープ煮

ご紹介/ASAスタッフ三浦

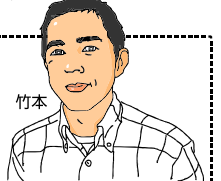
- 材料 ・コーンスープ900ml パック1本・白菜1/4玉・ベーコン100g ※粒入り・粒なしでもOK
- ・サラダ油 少々 ・塩、コショウ お好みで適宜

- 作り方 ①鍋を熱してサラダ油を入れ、1cm幅に刻んだベーコンを入れて炒める。
- ②次に1cm幅に切った白菜の芯の方を入れてさらに炒め少ししんなりしてきたら、葉も入れてサッと炒める。
- ③炒めた②にコーンスープを注ぎ入れ、中火で煮立て仕上げに牛乳を入れて、沸騰する直前に火を止める。お好みで塩・コショウを少々入れても美味しいですよ!

具材はご家庭にある野菜やキノコなどを入れて、具たくさんにしてみてもいかが? 又、ベーコンの代わりにお子様の大好きなウィンナーを小口切りにしたり、肉だんごを入れても、グウ〜!です。



お散歩で会いましょう!



子犬を飼って下さる方を探しています!!

朝刊の配達時に、スタッフの一人がダンボール箱に入れられた可愛い子犬を見つけて拾ってきました。

もし、引き取ってくださる方がいらっしゃいましたら、ASA木津までご連絡下さい。

■ASA木津 TEL.72-0027