

# パソとも通信

NPO 法人 さいたまシニアパソコン友の会  
掲示板 144 号 2019/3/5

モットー



笑顔と・健康で・明るく

楽しく・ゆっくりと

企画広報部

さいたま市浦和区東仲町 25-28

東口 ロイヤルビル 4F TEL:048-731-9555

ホームページ <http://www.future.or.jp>

## ワクワク委員会

- (小倉・石田・小澤・石井・福見・藤崎・氷見)
- ・補習講座の開催 2月8日(金) 18名参加
  - ・会員の増加対策 チラシの配布先を拡大し  
公民館のほかコミュニティセンターにも配布依頼
  - ・追加新講座 スマホ 15名・パワーポイント 9名  
パソコンを楽しむ7名の応募がありました、  
スマホ講座のみ今回は開設することにしました。

## リーダー・サブリーダー会議

2月23日(土) 14:30より開催して、32名の出席のもと、決定しました。  
17:00より会場を移して懇親会を開催しました。  
26名の参加でおおいに盛り上がりました。



## 役員会の報告 2月22日(金)

★ワクワク委員会報告  
左記を参照

★総務部(事務局)  
(石田祐子・小倉義文・福見 宏)

- ・現在の会員数 331名
- ・継続案内に伴う名簿整理
- ・37期生への受け入れ準備
- ・入会説明会準備

★学習部  
(平田倉脩・小澤千代子)

- ・リーダー・サブリーダー会開催・懇親会
- ・前期クラス的人员配置
- ・前期クラス編成表の作成クラス毎に人員配置
- ・前期クラス編成の掲示 3月1日より

★経理部  
(石井禮子)

- ・1月の会計報告

★企画広報部  
(横内直代・鳥羽明美)

- ・ホームページ更新 3月5日(火) 予定
- ・合同懇親会開催に伴い、クラス委員の集合  
3月16日(土) 13:00より



## つれづれ日記

### アマエビ・(甘海老)



冷たい海を好む小ぶりのエビで、主な漁場はオホーツク海から日本海にかけて。北陸の冬の味覚として愛されてきたが、北海道での旬は春先とされる。漁期自体はわりと長く、初秋から晩春まで。近年は冷凍技術の進歩もあって、季節に関係なくいつでも出回るようになり、輸入物も多く並ぶ。文字通り甘みのもとになるアミノ酸、とくにグリシンを豊富に含んでいる、但し水揚げ直後は、さほど甘くなく、少し時間を置いたアミノ酸の分解が進んだほうが美味。加熱するとパサついてしまうので、基本的には刺身・寿司だね等、生で味わいたい。タラバエビ科に属し風変わりな生態が知られている。孵化後4・5年はオスとして成熟、その後全てメスに性転換する。産卵後孵化まで、約10ヵ月も抱卵するのも独特。寿命は11年ほどと長く、きゃしゃに見えるが実は生命力の強い、ユニークなエビです。