

西部

生涯学習センターだより

静岡市西部生涯学習センター
指定管理者 公益財団法人静岡市文化振興財団

令和7年

3月発行

〒420-0068
静岡市葵区田町三丁目46番地の5
電話:054-265-3980
FAX:054-265-9158

誰でも気軽に立ち寄れ、知りたい情報や学習意欲を身近に実現できる市民サービスを目指し、講座や教室など多様な学習機会の提供と各種情報の受信・発信を行っています。

**こんにちは！ あなたのまちの
コミュニティ活動拠点
西部生涯学習センターです !!**



★印の集会室は、LAN回線（有線）がご利用いただけます。
パソコンなどはご持参ください。
初めてご利用になる際は、申込方法や利用方法、集会室使用料など、事前に西部生涯学習センターへお問い合わせください。

	部屋名	定員	内容	LAN回線
1階	第1集会室	35	簡易防音	★
	第2集会室	40		★
	第3集会室	40		★
	第4集会室	40	簡易防音、ピアノあり	★
	工作室	16	陶芸窯（電気窯）あり	
	料理実習室	24	調理台4台(IH)、土足禁止	
2階	第5集会室	15		★
	第6集会室	20		★
	第7集会室	15		★
	ホール	170	舞台、ピアノあり	★
	軽運動室	50	簡易防音、土足禁止	
	和室	15	和室8畳、土足禁止 茶道用の炉と水屋あり	

西部生涯学習センターは次のような内容で利用できます

その①

生涯学習センター主催の
講座に参加する。



その②

自治会・町内会の会合で
使用する。



その③

サークルを作って活動する、
生涯学習センターで活動している
サークルに入会する。



令和6年度開催講座

開催日程	講座名
4月	静岡オレンジカフェ「いいとこカフェ・ふらっと」 旅行でも使える!かんたん韓国語講座 みのり大学西部学級 しづび出前講座 「琳派、若冲、コレクターが愛した日本美術・京都・絶景美術館の名品」
5月	西部パソコンサロンへようこそ はじめよう!やさしいリラックスヨガ 最近の金融経済の動向
6月	水害を知り地域防災を考える カラダよろこぶ!発酵料理講座 ミライのシゴト!映像制作を体験しよう 夏を涼しく!加飾で漆塗りのうちわ作り モーターを使ってロボットを作ろう! ママのおやつ作り & ババとからだ遊び(6月)
7月	静岡市のごみ処理の今後について考える ~プラスチックごみは今後も燃えるごみ?~ 自分だけの駿河塗下駄制作講座 駿河竹千筋細工で置き風呂をつくろう 西部ジャズコンサート 生活習慣病普及啓発講座 夏休み親子プラモデル教室
8月	アクション俳優さんのオシゴト~役陣に挑戦!~ いま静岡の森に何が起きているのか 地域支えあい隊プロジェクト
9月	育成事業「はじめよう!やさしいリラックスヨガ」 男性フラダンス教室 はじめての中中国語 避難所ってどんなところ 花壇で育てるはじめての野菜作り
10月	昔のテラリウムづくり & リペア講座 田町食堂ボランティア育成講座 地域食堂でボランティア体験! ちびっこ絵画展 共催事業 常葉大学共催公開講座 人生を豊かにする力「非認知能力」の育み方 駿府キリストンとおたあジュリア 西部センターまつり
11月	~ママから私へ~自分らしさを保つコツ 子どもと一緒に将棋教室 ゼロからはじめる山歩き 伝わる!プレゼント講座 スマホで簡単!確定申告 田町の心地よい地域食堂「田町食堂」
12月	父と子どものクリスマスリースづくり ママのおやつ作り & ババとからだ遊び(12月) 第4回 安倍川園工芸美術展
1月	はじめての陶芸 おうちで焼こう!かんたんパン作り
2月	子ども向けプログラミング教室 仕事能力アップ!ヒューマンエラーの科学 あげる人、もらう人の相続入門 競輪場へ行こう!
3月	笑顔 デ カケル! こどもの笑顔写真コンテスト受賞作品巡回展 西部ふれあいコンサート

令和7年度開催講座

※講座名、実施時期および内容等変更する場合がございます。予めご了承ください。

講座名	日程
★ 静岡オレンジカフェ「いいとこカフェ・ふらっと」	概ね毎月第2木曜日
★ みのり大学西部学級	4/17～3/5(全18回)
★ フラワーアレンジメント講座	4/19
★ はじめての太極拳	5/10、17、24、31
★ 旅行でも使える!かんたん韓国語講座	5/15、29、6/5、19
★ はじめよう!やさしいリラックスヨガ	5/17、31、6/14、28
★ 水害を知り地域防災を考える~歩いて学ぶ水防災~	6/1
★ 水害を知り地域防災を考える~見て学ぶ水防災~	6/8
★ 西部パソコンサロンへようこそ	6/14、9/13、12/13、3/14
★ 春のカラダよろこぶ!発酵料理講座	6/21、28

たくさんの講座を開催予定です! 詳細は広報しづおか「静岡気分」や講座チラシなどをご覧ください。

静岡オレンジカフェ 「いいとこカフェ・ふらっと」

概ね毎月第2木曜日に、認知症のご本人とご家族、地域住民の方、介護・福祉・医療の専門家が集い、交流できる場「いいとこカフェ・ふらっと」を開催中!

どんなことをするの?

お茶やお菓子などを楽しみながら、認知症の方とご家族同士、地域住民の方が交流し、情報交換を行います。そのなかで、介護・福祉・医療の専門家に相談する機会や勉強会も催されます。

参加対象者は?

認知症のご本人や、認知症の方を介護するご家族です。そのほか、認知症に関心のある方やボランティアの方など、どなたでもご参加いただくことができます。

いつやるの?

概ね毎月第2木曜日 13:30～15:30

※7月、8月、1月は第3木曜日となりますのでご注意ください。
当日、直接会場へお越しください。

参加費は?

1人 100円(茶葉代)

※別途実費をいただく場合もあります。



西部生涯学習センター講座の様子

西部生涯学習センターでは、様々な分野の講座を開催しています。このページでは、その一部を紹介させていただきます！

田町のふれあい地域食堂「田町食堂」

地域の人たちが食事を通して交流する場をつくろうと地域食堂を開催しました。令和6年度は11月～1月に各月1回ずつ食堂を開き、小学生から高齢者まで、延べ54人が参加されました。

スタッフが事前に作った料理を参加者にふるまう食事提供の形式をとっている地域食堂が多いなか、「田町食堂」では料理を作るところから参加してもらう調理体験形式で行いました。はじめのうちはセンター職員もボランティアスタッフも食堂運営に慣れず、うまく段取りができなかったり、想定より料理の量が多くなってしまったりしましたが、試行錯誤を繰り返して少しずつ安定した運営ができるようになりました。どの回でも、参加者、ボランティアスタッフの方が共に和気あいあいと交流しながら調理や食事を楽しんでいて、「皆で作って食べて楽しかった」といった感想もいただきました。

「田町食堂」は令和7年度も実施する予定です。地域の仲間とおいしく楽しく食事をしたい方、地域食堂のボランティアに興味のある方、ぜひご参加ください。



駿河竹千筋細工で置き風鈴をつくろう

小学生を対象に、静岡の伝統工芸・駿河竹千筋細工の体験講座を実施しました。参加者は駿河竹千筋細工の歴史や特徴についての解説を聞いた後、竹を細く削って削って丸ひごを作ったり、制作キットを組み立てて置き風鈴（卓上型の風鈴）を作ったりといった作業を体験しました。

今後も子ども達が地域の職人が継承してきた伝統の技術の奥深さや工芸品制作の楽しさに触れ、郷土の伝統工芸に親しむ機会をつくっていきたいと思います。



自分だけの駿河塗下駄制作講座

静岡市伝統工芸技術秀士である下駄塗師を講師に、駿河塗下駄の制作講座を実施しました。参加者は自分でオリジナルの絵柄を下駄に描く塗りと鼻緒すげの体験をしました。また、講師の職人技を見ることや、話を聞くことで駿河塗下駄についての理解を深めました。

講師は最盛期に比べて職人が減ってしまった駿河塗下駄の伝統を絶やさないために、毎年講座を担当してくださっています。今後も地域の職人たちと連携して伝統工芸に親しむ機会をつくっていきたいと思います。



水害を知り地域防災を考える

近年多発している水害から地域住民が身を守るためにどのような行動をすべきかを学び、水防災を身近なこととして考える機会となるよう、全2回で実施しました。

第1回は大学准教授が午前の部で静岡の土地の成り立ち、気候の特性と近年の気候変動の影響を解説し、これらに対応した防災行動のタイムラインを参加者と一緒に考えました。午後は令和4年9月の台風15号による田町地区の冠水被害地等を実際に訪れ、午前で学んだポイントを振り返りながら解説していただきました。

第2回は国土交通省静岡河川事務所副所長が、安倍川の洪水の歴史と護岸の修繕など国が進める治水対策について解説しました。台風15号では市内38万人に避難指示が出された際、実際の避難者は100人にも満たなかったことを紹介し、水害を「自分事」として考え、行動することの大切さを参加者に強調して話してくださったことが印象的でした。

参加者は、どの回も講師に積極的に質問する姿が見られ、水防災を身近なこととして考える機会となりました。



カラダよろこぶ！発酵料理講座

手作りの発酵調味料を活用した料理の実習を行い、発酵食品が健康にもたらす効果を学びました。第1回は健康な体づくりに効果的な発酵食品の食べ方を講師から聞いた後、3種類の発酵調味料を作りました。第2回は第1回で作った発酵調味料を使用した料理を作りました。参加者は手作りの発酵調味料の保存期間やアレンジ方法などについて積極的に講師に質問をしていました。講座を通して発酵食品への関心を高め、健康的な食生活の大切さを学ぶ場とすことができました。



