



『よしだ公民館・地区合同発表会』 ご案内

吉田公民館の教室・クラブ・サークルと地区の、皆様が協働し、運営・開催しています。今年もたくさんの方々のご来場をお待ちしております。

入場無料
ぜひお越しください！

○日時 令和8年2月22日(日)
9:30~15:00

○場所 市民学習センター多目的ホール・ロビー周辺

○内容 ステージ発表・展示発表

公民館クラブの
作品販売
あります

【お問い合わせ先】

吉田公民館 TEL 0856-31-0627
(平日8:30~17:00)



本年もどうぞよろしくお願いいたします。



吉田公民館職員一同



益田市ともしび基金への ご協力ありがとうございました

吉田公民館では毎年、教室・クラブ・サークルと地域の皆様に募金へのご協力を呼びかけています。

益田市ともしび基金運営協議会が令和7年12月に集計し、義援金85,350円の内、当施設設置募金箱からは8,994円が寄せられたとの報告を受けました。

義援金は、市内の要保護家庭の児童・生徒10名に「お年玉プレゼント」として、小中学校長より手渡していただきました。

皆様に心より御礼申し上げます。



鮎だし雑煮の作り方

高津川の恵みの鮎を使った、益田の郷土料理である鮎だし雑煮を作ってみませんか。

《材料4人分》

- ・干鮎(焼鮎) …2匹(~4匹)
- ・水 …800cc(4カップ)
- ・塩 …小さじ1
- ・薄口醤油 …大さじ2
- ・酒 …少々
- ・もち …4~8個
- ・かまぼこ …8枚
- ・春菊・三つ葉・ゆず皮など…適量



《作り方》

- ①干し鮎を炙って、水の入った鍋に入れる。(炙らない鮎を一晩水につけておいてもよい)
- ②塩・薄口しょうゆなどで味付けする。
- ③お椀に焼きたてのもちを入れ、熱々の出し汁を注ぐ。(もちを煮てもOK)
- ④上に、春菊・三つ葉・ゆず皮等の旬のものを好みでのせる。
- ⑤見栄えで鮎を上のにのせることもある。

【レシピ作成 ええとこますだ発信隊のうっちゃん】

インスタグラムとフェイスブックの
フォローといいね！お願いします。



YOSHIDAKOUMINKAN

○吉田地区内の主な行事予定○

- 2/1(日) ロング恵方巻づくり(吉田公民館)
- 2/6(金) 益田中学校人権・同和教育講演会
- 2/14(土) 歴史茶話会(吉田地区自治協議会)
- 2/22(日)~23(月) 何にもしない合宿
(吉田地区何にもしない合宿実行委員会)
- 3/14(土) 福祉研修会(吉田地区社会福祉協議会)

○吉田地区世帯数・人口・高齢化率○

令和7年12月末

世帯数	人口	高齢化率
6,811世帯	13,889人	31.89%
《対前年同月比》		
世帯数	人口	高齢化率
+33世帯	△84人	+0.02%