



HAPPY NEW YEAR!

今年もよろしくお祈りします



発表会大成功!

2024年12月22日八戸ポータルミュージアムはっちで開催した発表会。会場に入りきれないかも、と心配なくらいたくさんの方々に見守られて無事に終了しました。初めての会場はっちは雰囲気ステキ、素晴らしいピアノ、という感想をたくさんいただきました。

みんな素晴らしい演奏でしたよ。また1年間、楽しみながら日々の練習を積み重ねて次回の発表会で成長した姿を見せてね。

ゆりまる子ちゃん(ピアノ歴3年)

発表会ではみんなが見ていてドキドキしたけど最後まで強弱などでできてうれしかった。おばあちゃんの誕生日に「Happyバースデー」をひいてあげたら喜んでくれました。

ボルダリングを習っています。何でも挑戦するところやつまようじを使って折り紙で小さい物を作れるところが自分のいいところです。

先生から…テキスト「テクニックマスター」でリズム変奏ができるようになってレッスンでは楽しそうに弾いています。おばあちゃんのいる北海道で鶴やシカに出会ったすてきな体験話をしてくれます。



生徒さん紹介コーナー

鍵盤の大きさ グランドピアノ、アップライトピアノと同じ鍵盤の大きさの物。

鍵盤の大きさや位置を指と指の間隔で覚えるとスムーズな演奏に繋がります。

音の強弱 指、手の力加減で強弱が出せる物。

ボリュームボタンやスイッチの切り替えではなく、鍵盤を触った時の自分の力加減で音の大きさがコントロールできるようになると表現力が豊かになって演奏することが楽しくなり、ますますピアノが好きになるでしょう。

小学校4年生以上の方は上記のポイントの他に、鍵盤白黒合わせて88個あることやペダルがあるピアノなら長い期間対応できますよ。

ピアノ選びに不安や心配のある方は、担当指導者に遠慮なくご相談ください。



レスナーIのコーヒーブレイク (I先生のつぶやき)

以前はそれほど好きだと感じなかった「おもち」。なぜか今年のお正月はおもちが美味しくたくさん食べました。特においしかったメニューをご紹介します。まだおもちが余っているご家庭は試してみてくださいね。

白菜と豚肉のミルフィーユ鍋 ポピュラーな鍋ですが、お出汁を白だしで作ります。

材料:白菜 豚肉薄切り(バラ、ロースお好みで) おもち 白だし 酒 水
作り方…①白菜は根元を切り離さず葉の間に豚肉を挟む②鍋の高さに合わせて①を切って断面が見えるように隙間なく鍋に詰める③容器の説明に従って水で希釈した白だしと酒を鍋に入れて火にかける
*おちは薄切りにして食べる直前に鍋に入れて好みの硬さになるまで煮る。(薄切りのおちはすぐに柔らかくなりますのでご注意ください。)



他に意外にもすき焼きにおもちを入れて食べたらおいしくて止まらない(笑)。ちなみにすき焼きの場合、おちは棒状に切ったほうが美味しい。白菜、高いけどね 😞