

H22.4.27 いこいの村岩手
平成22年度八幡平市商工会

女性部 通常総会



平成二十一年度八幡平市商工会女性部通常総会は、四月二十七日、いこいの村岩手を会場として、本人出席二十七人、委任状出席五十三人の合計八十人のもと開催されました。

来賓には八幡平市長田村正彦様、八幡平市商工会会長高橋富一様、八幡平市産業部商工観光課課長補佐田村昌治様のご臨席をいただきました。

晴山伴子さんが議長に選出され、議案第一号平成二十一年度事業報告、収支決算書及び貸借対照表、議案第二号平成二十一年度部会費、議案第三号平成二十一年度事業計画及び収支予算案の議案は原案通り承認決定されました。

KIRAMEKI
八幡平市商工会
女性部会報

No.9
2010.8

発行 八幡平市商工会女性部
八幡平市大更35-63-85
Tel 0195-76-2040
Fax 0195-76-2145



立花挺子さん



女性部活動への部員皆様の積極的な参加や商工会女性部のネットワークを利用して、有意義に元気に頑張つていきました。

(羽沢厚子)

総会終了後の懇親会では、おいしい御馳走をいただきながら、会員同士の会話も弾み、和やかな雰囲気の中、西根地区の立花挺子さん他数名の皆さんによるフラダンスが披露されました。立花さんに指導をいただき、会場の皆さんとフラダンスを踊りました。その後、カラオケも始まり、とても楽しい懇親会となりました。

企画して貰下さい。楽しみにしていて下さい」と声をかけていたに癒されています。「来年もぜひ寄せて植えのお花はお店の前できれいに咲きましたか?私は花に癒されています。」

遠藤 一子

八幡平市商工会女性部長
遠藤 一子

女性部の皆さん、六月に行なった寄せ植えのお花はお店の前できれいに咲きましたか?私は花に癒されています。来年もぜひ寄せて植えのお花はお店の前できれいに咲きましたか?私は花に癒されています。来年もぜひ

企画して貰下さい。楽しみにしていて下さい」と声をかけていたに癒されています。「来年もぜひ寄せて植えのお花はお店の前できれいに咲きましたか?私は花に癒されています。」

◎八幡平山賀まつり

十月九日(土)～十一日(月)

あぐら公園イベント広場

皆さんの参加・ご協力よろしく

お願いいたします。

◎地元学講座(松尾地区)
九月八日(水)
今年度は松尾地区になります。
地元を再発見しましょう!

◎地元学講座(松尾地区)

九月八日(水)

今年度は松尾地区になります。

地元を再発見しましょう!

今後の行事予定

女性部では、部員を募集しております。

加入資格は、商工会員(法人)にあつてはその役員)もしくは、その配偶者又は商工会員の親族で、かつ、その会員の営む事業に従事する女子です。加入申込みは、事務局または女性部役員まで。働く女性の皆さんと楽しく活動しましょ!

女性部員募集

H 22.5.26
荒屋新町商店街

ぶらつと一日体験工房

五月二十六日。お天気は雨模様。ぶらつと一日体験工房を研修しました。勝田屋さん六名、ふうせつ花さん五名、仙台菓子店さん二名が体験させていただきました。

三名の方から感想を頂いてますのでここに紹介します。



仙台菓子店さん

がん月作りに参加して

私は、仙台菓子店さんで行われている、ヨモギのがん月作りに参加しました。店の奥のきれいに整理整頓された工房に案内された。温厚そうな職人気質のしつかりしたご主人様である。材料等は揃えていただき、私は混ぜるだけの段取りをして下

さつてあり、すぐ取りかかることができ、スピーディーに進む。マフィン型に流し込み、蒸し器に入れたがん月はバーナーの轟音と蒸気の凄



あんこ入りのがん月、おいしくできました。

さに見られて待つこと十五分余り。あつという間に出来た。試食すると、ボリュームたっぷりのもちもち感。懐かしいよもぎの香りに満足一杯だ。

すぐ実行しなくてはと思った次の日、普段は棚の奥で眠っている計量器で分量を量り、先生に教わった手順で蒸しあげた。できた！ とても自分で作つたものとは思えない出来栄えなのだ。分量を正確にするとこんなにいいものが出来る

ことに感激。二回、三回と夢中になつて作った。女性部の企画に参加できたお陰で他の体験にも挑戦したいと意欲が湧いてきた。車の往復ではすっかりお世話になつたくさん。女性部のM様本当にありがとうございました。（竹本や

勝田屋さん

三五八と甘酒作りに挑戦

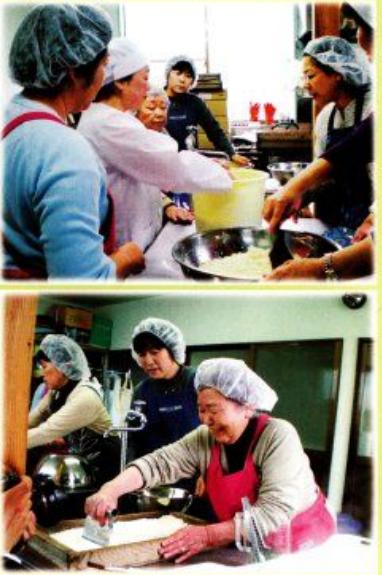
ぶらつと一日体験工房の勝田屋さんは、六名の参加で行われました。初めて

に勝又紀子さんより、麹は私達の食生活の伝統的な味の原点で漬物を使いますと腐敗を防ぎ、保存性も高め、美白や肌への潤い効果もあります。又、毎日味噌汁を飲んでいる人には、ガンの発生率が少ないなどと興味深いお話がありました。

た。

勝又さんの指導を受けながら参加者で三五八と甘酒作りに挑戦しました。三五八は帰りのお土産に頂き、熟成を待つてあります。

工房で熟成された三五八を使い、山菜や野菜



ふうせつ花さん

豆乳うどんとよせ豆腐作り

お豆腐と湯波のふうせつ花さんで豆乳うどんとよせ豆腐作り

部員五名が体験工房に参加しました。

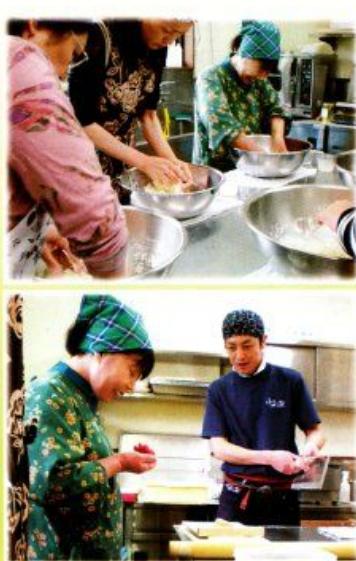
工房では豆乳うどんの材料や分量、作業工程の説明の後、小麦粉に豆乳と食塩水を混ぜ合わせ、生地は拳でこねました。

そしてビニール袋に入れて足で踏み、しばらくねかせて置きました。そ

の間によせ豆腐作りに挑戦！ 一ガ

りを入れた器に温めた豆乳を混ぜる

楽しみました。つてもまろやかで



様に流し込んで置きます。うどんは太めの麺棒を使い生地を長方形薄く伸ばしてたんて切ってたらんて切つて出来上がりです。

初めてのうどん作りは生地を伸ばす事も太さを揃えて切る事も難しく、出来上がったうどんは太かつたり細かつたり……。

みんなでよせ豆腐と湯波の試食を楽しみました。つてもまろやかで

甘く、豆のいい香りがしました。ふうせつ花さんでは担当の方から丁寧にご指導頂き何とか仕上げる事ができ、自分の世界がちょっと広がった様な感じがしました。（石田トシ工）



県代表として発表を行う、八幡平市商工会女性部副部長の高橋孝子さん

リーダー研修会

主張発表内容紹介

六月九日・十日、平成二十一年度第一回商工会女性部リーダー研修会が陸前高田市キャピタルホテル1000で行われました。併せて行われた平成二十一年度商工会女性部主張発表岩手県大会には、県央地区代表として、八幡平市商工会女性部副部長の高橋孝子さんが出場されました。十分間も及ぶ、すばらしい発表の一部を皆さんにもご紹介いたします。

皆さぶるいと一日体験工房を存知ですか。これは前に一回、九つの工房でそれぞれの作りを体験するもので、平成二十年からましまして。まずはその中の、勝田屋さんの体験の様子を見てみます。

勝田屋さんは、大正十三年からの続く味噌・麹のお店です。
「」では漬け物の素となる三五八

と甘酒を作ります。

まず最初に米を蒸かしますが、蒸かし上がる間に、奥さん(栄養士)の勝又さんが麹の話をし下さいます。麹の美味しい理由から、麹は美白作用があり、ガン予防もしてくれるといつことなど、勝又さんなりでのお話です。その後蒸かし上がった米と麹を使つて三五八と甘酒作りをして、次は勝又さんの自宅に場所を移して

H22.6.9~10
陸前高田市
キャピタルホテル1000



大してきました。購買者は岩手県全体へ、又岩手県外へと広がっています。

実は、この体験工房を行つて、岩手県新町は古くは花輪鉱山や林業の町として、最近では安比スキーエンターテイメント

で多くの残っているところの体験事業が

始まりました。

商店街にとつては、この体験工房のおみやげの割引クーポンを利用してのお客様が、他の商店や温泉に立ち寄つて下さる利点があります。商店街そのものが今までのお客様の他にも幅広い範囲のお客様を得ています。商店街が活性化していくのです。

昨年から、それまで十年来商店街と女性部

に取り組んできたハンギングバスケットを見に来て、いただく催しと体験工房の合同企画「あしら花アーナフエスト」を開催しています。この体験工房は、観光協会と旅行業者が作成した旅行商品にも組み込まれ、八幡平市の観光の振興にも役立っています。八幡平市は、喜山や八幡山という国立公園を有する大自然の宝庫ですが、この体験工房を観光メニューに取り入れることによってまた違った魅力をアピールすることができます。

皆様是非、「ぶらりと一日体験工房」にお越しください。又その際は、八幡平市の観光、食事、お買物をお楽しみいただければと思つてあります。

花いっぱい運動

H22.6.14
サラダファーム



ハンギングバスケット講習会

H22.6.7~8
荒屋公民館前

六月七日・八日の二日間に渡り、荒屋新町公民館前で商工会女性部

の皆さん約七十人協力を

いたぎ、ハンギン

グバスケットを百十個作成しました。今年でハンギングバスケットも十年目を迎えました。予算の少ない中、十種類、二十三株の花数になりましたが、見事な出来栄えとなり、道行く人達に誇らしげに咲いています。



これから九月末まで地域の方々にお手伝いをして頂きながら商店街に活気が出る一つのステップになればと思っています。(勝又紀子)

かなが決めかねながらも、女性部の皆さんと色々な話が出来てとても楽しいひと時を過しました。

七月の初旬に荒屋新町の親戚を訪ねた時、通りに飾られたハンギングバスケットのなんと美しい事!花々が「よっこ荒屋新町」と囁いている様でとても嬉しい気持ちになりました。花の持つ力は凄いものだと改めて感じました。

来年は店に飾る花をもう少し増やしたいと今から楽しみです。(宮野恵乃)

お客様の八十%はインターネット
事が出来ました。

天風呂が付いている部屋など、趣向
が違い、天窓から空が眺められる部屋
天然温泉が注ぎ込まっている陶器露天
天風呂が付いている部屋ばかり。館内の装飾
も手作りが多く、温かさを感じ取る



お客様に喜んでもらえることが仕事への原動力と語る女将の斎藤良子さん

昭和六十一年から民宿としてスタートし、今ではリーコーナーとお客様の声を聞きながら要望に添うよう心がけ、その都度改善しながら取り組んでいるとの事でした。そして更には、こだわりの食材を使った料理の提供。

四季館 彩冬

安代地区赤坂田にある「四季館 彩冬」を訪れ女将さんから色々とお話を聞き、館内を視察して参りました。

牛入りのハンバーグを食べて来ましたが、ふつぶつと柔らかくとても美味。他のメニューもありましたが、皆様も是非一度足を運んでみてはいかがでしょうか?まずはインターネットで「彩冬」を検索してみて下さい。(伊藤規子)

私はランチメニューである前沢一歳から八十三歳と幅広い層の方々で、みんな汗をかいて気持ちよさそうでした。

ランチメニュー
「霜降り前沢牛のハンバーグステーキランチ」



黒いものは免疫力がついて
体に良いといわれます。そこで
今回は、万能薬、黒糖梅酢の作
り方をお教えします。



●黒糖梅酢

材料(作りやすい分量)
・青梅(小梅) 500g
・黒糖 300g
・黒酢 800ml

- ①青梅はヘタをとり、水にしばらくさらしてから水気をしっかり拭き取る。
- ②煮沸した清潔な瓶に①と黒糖を交互に入れ、黒酢を注ぐ。
- ③約半月漬け込み、黒糖がすべて溶けたら梅を取り除く。
- ※水やお湯、炭酸で割ってお飲み下さい。
もっと手軽にお試しできる、梅を使ったお茶をもう一つ紹介します。

おなかに風邪が入りそうな予感がする時は『梅番茶』がおすすめです。

●梅番茶

梅干し一個を湯のみに入れ、熱い番茶を注ぐ。お好みでお醤油をたらしても良いですよ。これで、胃腸を整え、今年の冬は風邪知らず!(羽沢厚子)

私たち女性部は、おにぎり等の袋で、みんな汗をかいて気持ちよさそうでした。

(本当は是非走ってみたいのですが……距離的にとても無理です。バスの中で七十歳を超えた人の「ゆっくり走れば大丈夫。気持ちがいいよ」という話しを聞いて感心しました)



焼走りマラソン全国大会

H22
7.25(日)



編集後記

毎日蒸し暑い日が続いているありますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。

会報きらめきも、皆様方の投稿により色々な情報を発信させて頂いております。

今後会報委員一同、皆様に楽しんで頂ける紙面作りをさせていただいくように頑張りますので、宜しくお願い致します。