

きらめき

No.14
2013.1

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

年頭のあいさつ



部長
遠藤一子

二〇一三年 平成二十五(巳)年
謹んで新年のお慶びを申し上げます。皆様には日頃、女性部活動にご協力いただきまして、有難うございます。

さて、昨年十二月二日に事務局の高村さんに第三子の男の子(次男)が誕生しました。とても嬉しいニュースです。健やかに育まれますように。

話は変わりますが、昨年十一月に矢巾町商工会女性部三十五周年記念式典に参加いたしました。部員の方々のおもてなしに心ひかれるものがありました。桌央ブロッ



全国大会の様子

研修会での卓石の皆さんもそうでしたが、心に残る一日になりました。今年は八幡平市が桌央ブロックの幹事となり、研修会で皆さんをお迎えすることになりました。私達女性部のおもてなしで頑張りましょう。

十月十五日〜十七日、第十四回商工会女性部全国大会 in 京都

「おこしやす 古都の息吹を はんなりとく 笑顔でつなぐ 京の絆」今日の絆」に参加して参りました。初日は復興支援のお礼のため京丹後市商工会を訪問し、沖田会長(京都府商工会連合会長)の経営する佳松苑(びんがわん)という日本海が見える素晴らしいお宿に宿泊しました。

主張発表は最優秀賞に静岡県由比町代表の望月利江さんの「女性部活動と地域振興・まちづくり」キャラクター「さくらゆいちゃん」に思いを託して」が選ばれました。また、基調講演は「のれん」を守って、生きてきた京の底力」と題した日本和装師会長の市田ひろみさんの講演でした。京都の人らしく、言葉遣いがとても丁寧で、おしとやかな女性らしい和服姿が印象的でした。最終日は滋賀県豊郷町の豊郷小学校旧校舍群(豊郷流まちおこしの視察)と伊藤忠兵衛記念館(近江商人の精神を学ぶ)を見学し、伊丹空港から帰ってきました。

塩麴作りと塩麴を使ったお料理教室に参加して



おいしそう

「塩麴作りと塩麴を使ったお料理教室」は十一月七日、田頭コミュニティセンターで行われました。

私の事業所では、仕事柄お年寄りに食事を提供する毎日なので、レパートリーを広げたいものを作りたい気持ちで参加しました。講師先生から麹は健康と美容に大変良いとお話しをお聞きし、それから調理実習に入りました。塩麴の入れ方

にとまどいながらも数品が出来上がり、一味違ったおいしさにあどろき、調味料として使用することを教わりました。

特に講師先生持参の麹入り甘酒はこれからの時期にピッタリなので後日レシビ通り自分でも作り試作品を翌日の女性の利用者さんだけに、三時のお茶タイムにお出ししたところ、大変喜ばれました。



作り方の話題で話しがはずみ、美白美肌効果が有るといふ事に話しが盛り上がりました。今年の冬は美容と健康に麹の甘酒を自分で作って、飲んで長生きしようという合言葉で帰りの時間になり、麹の話題で心が豊かになった気分でした。企画して下さった皆様、有りがとうございました。(樋沢ミドリ)

11月7日
田頭コミュニティセンター

女性部視察研修



9月20日
秋田県仙北市（角館、田沢湖）
角館武家屋敷
たざわこ芸術村
わらび座「遠野物語」観劇

人により、武家屋敷及び町並みを視察

しました。

今年度の女性部の視察日帰り研修は九月二十日に行われました。
安代地区を朝七時十分に出発。松尾・西根地区で合流した一行三十人はまず角館の武家屋敷に向かいました。
三班に分かれ、三人の案内

お楽しみの日食は武家屋敷の中にある蔵のある由緒ある家屋でレストランやシヨップを展開している【西宮家】で、彩りもきれいな幕の内お弁当をいただきました。
このあとは一番の目的【た

ざわこ芸術村のわらび劇場】での観劇です。この時期の上映は東日本大震災の復興支援公演ということで【遠野物語】です。

津波で妻を失った若者が遠野の山に迷いこみ自然のあらゆる生命が共存し、躍動する姿を見て再び海に戻り生きていく決意をする様子を

エネルギーな歌と踊りで表現して感動しました。

特に私は故郷釜石の虎舞をアレンジした踊りがとても懐かしく胸が踊りました。

お土産もいっぱい買って、楽しい一日を過ごして帰ってきました。
(橋本英子)



西宮家自慢のローストビーフ入り

視察研修に参加して

皆さんからコメントをいただきました。

わらび座は何年か前に来たことがあったが、久しぶりに観てとてもエネルギーで感動した。

角館でガイドさんに案内してもらうのは初めてだったが、古い樹木や建物の説明を聞いて改めて歴史のある所だと思った。

角館は2回目だが、ガイドさんが付いてくれたので良くわかった。又、わらび座の公演もとても良かった。

これまで武家屋敷を3回程訪れたが、案内人付きでめぐるのは初めて。ガイドがつくと関心が深まりとても良かった。

試食でいただいたクッキーのような食感の有平糖（ありへいとう）というアメが美味しくて、散策中も頭から離れなかったため忘れずに買って帰った。

県央ブロック研修会



11月2日
栗石町まちおとしセンターしずく館

十一月二日、栗石町まちおとしセンター「しずく館」へ行って来ました。商工会女性部に関する研鑽と部員相互の親睦を深め、女性部活動の活性化を図り、併せて地域貢献を促進することを目的とし、七市町村が集まり開催されました。麻に糸をからませる亀甲織の実演を見たり、小物作りの体験、栗石昔語りを聞いたり、焙茶工房しゃおしゃんのお茶を美味しくいただきました。
栗石町は昔から麻の栽培が盛んで、伝統の亀甲織を受け継ぐ為に会を結成し、岩手県でも唯一、麻の栽培許可を受けているそうです。昔ながらの手法で、汗とりの為にだけ使用されていたものが、今ではバック、帯小物等々形が変わり、栗石町の特産となっています。きっと若い世代にも受け継がれていくのでしょう。
来年の県央ブロックの研修の幹事は私達です！八幡平市と商工会女性部活動を伝えるアイデアをお寄せください。お待ちしております！
(岡野ちほり)

部員の皆さんがんばりました
今年もご協力お願いします



10月6日～8日
八幡平市さくら公園
イベント広場

八幡平市 山賊まつり



十月六日より十月八日までさくら公園イベント広場にて山賊まつりが開催されました。
去年に続き今年もチャリティーバザーの部と温かくおいしいうどんの食堂部門への出店でした。
初日は寒く客足の鈍さに心配も致しましたが、二日目からはお天気に恵まれ沢山のお客様が来て下さり、最終日は早々に売り切れ店仕舞いとなりました。

今年は長ねぎを刻み持参する当番を設けたり、めんあげやトングを新たに購入していただき、準備万端自然に役割分担もなされ、楽しく声をかけ合いながらスムーズに終える事ができました。
バザーでは皆様からのご好意の品も沢山集まり、「寄付をしますのでお願いします」となるべく値引きせずに協力頂きましたので、その成果も表れたかと思えます。
後日、IBCラジオで「山賊まつり商工会女性部のつどんがとておいしかった」と放送されたとの事。来場下さった他の商工会女性部の方からの優しい心遣いだったのでしようか…。本当に嬉しいですね。
(横沢誠子)

～山賊まつり食堂開設収支報告～

【収入の部】

	58,250円	10月6日(土)
うどん販売収入	114,600円	10月7日(日)
	98,600円	10月8日(月)
計	271,450円	

【支出の部】

仕入	96,731円	うどん他
消耗品費	33,013円	ドンブリ・箸他
雑費	19,240円	ガス代、出店料
計	148,984円	

(収入) (支出)
271,450円 - 148,984円 = 122,466円

～山賊まつりチャリティーバザー収支報告～

【収入の部】

売上(1日目)	32,450円	10月6日(土)
売上(2日目)	24,230円	10月7日(日)
売上(3日目)	47,940円	10月8日(月)
計	104,620円	

十一月六日、八幡平市社会福祉協議会に山賊まつりチャリティーバザー及び募金活動の収益から二万円を寄付いたしました。



い報告



お買い上げいただきありがとうございました

サキちゃんカードからの お知らせです

サキちゃんカードは平成25年4月1日新しいカードに生まれ変わります。

新しいサキちゃんカードは今まで約半分のお買い物で満点になり、500円の金券として加盟店でご利用いただけます。

⇒ポイントが集めやすくなり、より使いやすく便利に生まれ変わります。

現在のポイントカードは平成25年5月31日までにご利用下さい。(その後は使えません。)

詳しくは
(協)八幡平サービス店会
TEL 0195-76-2040

男女共同参画 フォーラム

11月25日
松尾地区公民館
(松尾コミュニティセンター)



去る十一月二十五日松尾「ミニニティセンター」で開催された第六回八幡平市男女共同参画フォーラムに参加して参りました。基調報告として、震災被災地である田老地区の「手芸サークルゆいとり」の代表大棒サレオさんから避難所の様子やサークル活動、仮設住宅の現状報告がされました。災害に遭遇したときいかに対応するか。限られた時間内の報告でしたが

一つ一つの様子には心が痛みます。その後、グループごとのフリートークが行われました。高齢者ということもあり、これからの問題があまりにも大きく何をどうすればいいかわからないという心の思いがずっしりと伝わってきました。
事実をしっかりと捉え、私たち八幡平市民として今できることは何であるか、するべきことは何であるかが大きな課題ではないかと思いました。現地の皆さんの必要とするものは時間の流れと共に大きく変化しております。「今日必要なもの」「明日必要なもの」を的確に捉え、対応できる協力者でありたいと思えます。
(立柳陽子)

我が街の 元気印!!

●今回のお店
【西根】
パン屋さん
シャルール



定休日：日曜日 TEL 68-7177

七人のこびとと手書きのウェルカムボードがお出迎え。かわいいパン屋さんシャルールです。肉の横沢さんの経営ですが、女性三人で、主にホテルなどに卸すパンを焼きながら小売もしています。

お店の岩崎さんにお話を伺いました。

おすすめのパンは、ポークソーシードッグ、八幡平牛メンチカツバーガー、杜仲茶豚カツ

サンド（三五百円）など、やはりお肉とのコラボパンです。

ベークルも歯ごたえがありモチモチしていて美味しい。いちごのクリームパンなども売れ筋です。

季節にちなんだパンを常に考えて、お客様をあきさせない様にと心がけています。

わしの尾の酒粕や、もとみやの味噌と八幡平の豊洋卵で作った自家製プリンもありとても人気です。

その他、食パンを希望の枚数に切ってくれるサービスもあります。又、パンを買って下さった方へのコーヒー無料サービスも嬉しい。

お店はマックスバリユー西根店の敷地内にありますので、お買物にぜひ寄ってみて下さい。

（高橋孝子）

雪だるまを飾ろう

雪だるまは冬の風物詩のひとつです。我が八幡平市には毎年豊富な降雪があるため、雪だるまは作れて当たり前ですね。でも雪の少ない地域に住む人々にとって、真っ白い雪だるまは冬の憧れです。珍しい雪が降ると微々たる積雪量もなんのその、雪遊びを楽しみにしている子供達はせっせと雪玉を転がし、その下の泥までコロンリ付着させ、特有の真っ黒い雪だるまを作ります。あまり雪の降らない関東以南では、こうした雪だるまは愛しい存在です。

【雪だるま作りの心得】

- 一、目立つ場所を選ぶべし。人の目に触れてこそその雪だるまです。
- 二、テーマを持たせるべし。伝統的雪だるまに仕上げるか、個性的なものにするか。
- 三、愛情を持って作るべし。作る人の思いは、見る人に必ず伝わります。



では八幡平市においての雪だるまの役割りは何でしょうか。冬の登下校を見守り、雪道の安全運転を祈願さらに観光客をおもてなし。見る人をほっこりした気分になさせてくれる雪だるま。この冬、貴方も作ってみませんか。
（千田亜美）

ベジクッキング 根菜たっぷりの洋風おでん

材料（4人分）

鶏肉(手羽元)	4本	玉ネギ	1ヶ	だし昆布	10cm
ソーセージ	4本	茹で玉子	4ヶ	コンソメ	大1/2
大根	中1/2本	厚揚げ	1枚	パイオン	4ヶ
ジャガイモ	中4ヶ	キャベツ	半玉	塩・ブラックペッパー	
人参	1本	水	1200cc		

●作り方●

- ①鍋に水、だし昆布、パイオンを入れ、水で洗い湯引きした鶏肉、ジャガイモ、大根を先に入れて中火にかける。
- ②クツクツとしてきたら昆布を取り出し、残りの材料とコンソメを入れ、弱火で15分程煮る。
- ③最後に塩、ブラックペッパーを入れて味を整えて仕上げる。



※味付けがシンプルなのでお好みでカレー味、醤油味にしても美味しい。

（石田信子）

事務局からの

お知らせ

昨年十二月二日、事務局の高村さんに男の子（集くん）が誕生しました。おめでとうございます。

八幡平市商工会女性部の通常総会は四月下旬を予定しております。たくさんのお出立をお願いたします。



編集後記

新春を迎え、皆様いかがお過ごしですか。

今年度から、会報作りに参加させて頂きましたが、今回の「きらめき」はいかがだったでしょうか。是非、皆様の率直なご意見・感想をお寄せ下さいませ。

巳年は、お金が貯まると言います。（ホント!？）
皆様の商売が、益々大繁盛しますように…。
（小船友子）