

加茂商工会議所 女性会 会報

道

令和6年度 第2号

発行 加茂商工会議所女性会 広報委員会 令和7年3月発行

〒959-1313 加茂市幸町2-2-4 TEL 0256-52-1740 FAX 0256-52-4100 URL <http://www.kamocci.or.jp/> E-mail : info@kamocci.or.jp

●2月例会・新年会 (R7.2.13).....



2月例会に参加して

安中 恵美
(南加茂特産品センター)

カレンダーでは2025年、新年を迎えました。久しぶりの大雪に見舞われた冬ではございましたが、春を引き寄せるはつらつたる女性会の例会と新年会を2月13日に開催いたしました。今年度は7月に非常時に大活躍の『パッククッキング』、9月は加茂の女性会の代名詞である『花びら染め』のスカーフ作り、そして3月は本物の『味噌づくり』などなど実用的で皆で楽しめる体験型の研修会で会員同士の親睦を深められたと強く感じる事が出来ました。そして新入会員の山田さん、堀内さんのお二人の個性豊かでディープな自己紹介を伺い、新たなお仲間と供に本年も楽しく、実りある会になるよう頑張ります。



●県連合同研修会 (R6.10.17).....

小千谷商工会議所
女性会の担当でした



●全国商工会議所女性会滋賀大会

リモートで参加しました (R6.11.8)



令和7年度は10月10日東京で開催されます

●ナイトバザール参加 (R6.10.19)

カモナイトバザールに参加して

木下 桂子

(鞠丸三包装)

10月19日加茂市公民館西分館で行われた「カモナイトバザール」に参加致しました。当日は雨模様、肌寒く心配致しましたが、大変多くの来場者で賑わいました。

伊豆大島からお越し頂いた青年が直々に焼く干物、その匂いに誘われて島焼酎。そして私のお手伝いした「伊勢海老のあら汁」も大変美味しく人気がありました。沢山の島大島特産品、そして屋外だけでなく体育館での飲食ブースも家族連れで大賑わいでした。

今回の会場、旧加茂西小学校の木造校舎がなんともノスタルジック！その中で行われる数々のワークショップ。私は「コンクリートdeものづくり」を体験、「ジオラマ展示」に興味深く見せて頂きました。木造校舎での「お化け屋敷」は雰囲気抜群、残念ながら入れませんでした。若い方々で長蛇の列でした。関わられたすべての方々、大変お疲れ様でした。



●事業所対抗のど自慢大会 (R6.11.22)

ナイトバザール

会員事業所対抗のど自慢大会

中尾 明美

(ソレイユファミリー)

11月22日にナイトバザール初の試みで、会員事業所対抗のど自慢大会が開催されました。事務局より女性会からも是非参加して欲しいとお声かけいただき、代表して私が参加する事になりました。13組の参加があり、歌う順番は当日くじ引きで決まりました。私は2番でした。ドキドキして待っているより早くて良かったです。天城越えを歌いました。

坂上会長と安中さんにお手伝い頂きステージの後で、盛り上げて頂きました。ありがとうございました。入賞は出来ませんでしたが、楽しく歌わせて頂きました。参加者の皆さん色々趣向を凝らして色々な衣装やトークで会場を盛り上げていました。

会場の皆様も楽しんでくださっていました。定期的には開催されると楽しいですね。今度は女性会の皆様で、練習して楽しい出し物を考えて是非参加したら良いと思いました。



3月例会に参加して

松村 晴美

(柳遊酒家よね蔵加茂店)

3月14日に、交流・研修委員会の本年度最後の行事として、中尾監事による味噌づくりの講話と実践が行われ、参加いたしました。

味噌づくりは初めての体験で、同じく楽しみにしていた会員さんも多くにぎやかに行われました。

私の中での昔ながらの日本の食べ物づくりは、母が作ってくれた梅干しと干しぜんまい、ちまきくらいで終わっていますが、村上に住んでいた祖母が味噌を作っていました。味噌はお店で売っている味噌と違う味がした記憶があります。なんでも作っていたばあちゃんは自分で摘んできたよもぎを入れた餅や笹団子を私たちが住んでいた燕に来る際に手土産に持って来てくれた思い出があります。

中尾さんは様々な物を手作りしていますね、食が人の体を育てているし、人の心も育てています、素晴らしい。私も祖母と母の作ってくれた全ての食べ物に対して今更ながら感謝しています。

仕込んだ味噌は9月には食べられるそう、楽しみでなりません。

とても良い会となりました、参加された皆様お疲れ様でした。



味噌づくりの楽しさ

石附 孝子

(南花屋仁助)

3月14日初めて味噌づくり体験しました。日にちが近くなるにつれて何故かしら心わくわく、ウキウキ…？楽しみにしている自分が居ました。

初めて味噌づくりに挑戦してみた時、その奥深さと手作りの楽しさに驚かされました。大豆を煮てつぶしたものに、糀と塩を混ぜ合わせる作業はシンプルながらも、どこか心が落ち着くひとときでした。手を動かす度に、「おいしい味噌ができますように」と願う気持ちが自然と湧き上がりました。同時に、幼い頃に祖母が味噌づくりに精を出していた光景が浮かんできておりました。

特に印象的だったのは、発酵という目に見えない魔法のような工程です。仕込んだ味噌が時間とともに熟成し、香りや色が変わっていく様子を感じながら、味噌が完成するのを待つ楽しみは、愛おしささえ感じています。自然の力、食文化の素晴らしさに感動です。季節が移り9月頃には食する事が出来るそう。楽しみにしています。自分で作ったみそを使って味噌汁を作り孫、子供、家族に振る舞う、想像するだけで嬉しい気持ちになります。

この度の味噌づくりの講師をおつとめ下さった中尾さん、交流・研修委員会のみなさん、大変ご苦勞様でした。材料の準備等とても難しかったのではないかと思います。皆さんのおかげさまで素晴らしい経験をさせて頂きました。ありがとうございました。



味噌作り手順

- ① 容器に分量の米麹と塩を入れ良く混ぜます。
- ② ①に分量の煮大豆を入れ塩と麹が豆に馴染むまで良く混ぜます。
- ③ 手でまとめられる堅さになったらボール型にまとめて味噌玉を作ります。
- ④ 用意した容器(アルコール消毒しておく)に打ちつけるようにすきまなく詰める。
- ⑤ 表面を平らにし、ふちの汚れ拭いて、表面をラップでおおい、上に蓋塩(袋に塩を入れしっかり紐で縛った物)を置き蓋をして冷暗所に置く。

★添加物も無く、自家製の味噌はひとときの味！
★5～6ヶ月で出来上がりますが、発酵して来ると蓋が盛り上がってくるので蓋を開けてもう一度しっかり閉めてください。
夏はしょっちゅう盛り上がってくるのでしっかり管理してください。



●商工会議所新年会員事業所の集い (R7.1.9)



●第2回県内女性会正副会長会議 (R7.2.7)

県内女性会の正副会長が出席し、R6年度活動内容等について意見交換を行いました。

リモートで参加しました。

(担当:小千谷商工会議所女性会)

※令和7年度は長岡商工会議所女性会さんが幹事を務めます。



臨時総会 (R7.3.19)

臨時総会を開催し、次年度役員が選任されました。4月から新体制がスタートします。よろしくお願いします。

【令和7年度正副会長紹介】

- 会 長 松 村 晴 美 さん
(株式会社遊酒家よね蔵加茂店)
- 副会長 相 田 タ 子 さん
(マカロニチップスの店 ぱすたみすた)
- 副会長 野 本 葉 子 さん
(株式会社つばめや)



エコキャップ活動報告

加茂高校ボランティア部の皆さんと仕分け作業を行いました。



会員募集中!

めざせ30名★

～お知り合いをご紹介ください～

令和6年度に入って2名の方が入会し、現在の会員数は24名です。

女性会は加茂商工会議所会員事業所で、事業に携わっている女性なら、どなたでも入会できます。

メンバーを増やし、女性会をパワーアップしていきましょう!



編集後記

女性会会報「道」令和6年度第2号をお読みいただきありがとうございます。

花びら染め体験とみそ作りに参加させていただきました。花びら染めではスカーフを作りました。模様を作るために使う輪ゴムに苦戦しました。スカーフを身に付けてお出かけもしたいです。仕込んだみそは約6か月熟成させてから食べられるようになるそうで、その日がとても待ち遠しいです。

コロナ過で様々な講習会等の開催がなくなり寂しく感じておりましたので、開催はもちろん参加できることにも感謝したいと思います。

年度途中からの入会でしたが皆様から暖かく声をかけていただきうれしかったです。ありがとうございました。来年度も楽しく交流や活動ができるようお手伝いできればと思います。

(広報委員会
山田 公子)

