

# 県外研修!!

横野 日露子

平成18年12月1日～2日、部員相互の親睦を図る目的で1泊2日の日程で富士吉田方面へ研修旅行に行きました。高速道路を東へ……大徳食品㈱の富士工場を見学させて頂きました。従業員以外は入ることが出来ないところを特別に配慮して頂き、消毒された白衣と帽子マスクに身を包み手と腕まで丁寧に洗い、各部門を案内して下さいました。大徳のうどんは手打ちの味を出す為に「練り」を組み入れた機械でコシのある麺を丹精込めて製造されていました。特に衛生面に気をつけておられた。食堂で、出来立てのうどんを御馳走になり「焼きソバセット」をお土産に戴き、工場を後にしました。

次に、バスで5分の所にある富士宮商店街へ到着。「おかみさん」のお出迎えを受け振興組合理事長の増田恭子氏から「元気印商店街」の顧客獲得のためのお話を聴かせて頂きました。活気のない落ち込んだ街を女性達で何とかしたいと「おかみさん会」を結成して10年地道な活動で実を結んだ手づくりイベントや街全体が参加する「宮おどり」カーニバル等、あらゆる企画を盛り込んでお客様が商店街に向けて歩いて下さる姿が又「楽しかった！来て良かった」などの嬉しい感想を沢山いただいた。その時「お金を掛けなくてもお客様に喜んでいただける。」と言う事が身をもって感じられたそうです。我街もお客様が「元気な街」「住んで見たくなる街」をめざしてこれから頑張っていきたいものです。おかみさん達に見送られ私達は宿泊地へ。バスに揺られ右に、左に車窓から新雪のかぶった富士山が真近くに迫り一同雄大さに歓声が上りシャッターの切る音がしきりでバスを止めて下さってすばらしい富士山を撮りまくりました。

17時ホテルに到着。富士山を斜景に広い庭園を散策し桂川のせせらぎが静寂の中にひびき茶室でお抹茶をいただいて旅のつかれがスーッと抜けていやされて行くのを感じました。温泉の後、豪華な膳に舌つづみをうち、夜は「霊峰太鼓ショー」や、泊り客が集まってビンゴゲームに興じ、リーチがかり始めると大きな歓声があがり、あちこちからビンゴー！ビンゴーとどよめきがおこり景品をもらって気分は最高潮楽しい夜を満喫しました。楽しい研修でした。



ニラまんじゅうの作り方をのせてみました。簡単ですので皆様一度おためし下さい。

**\* ニラ饅頭**

〈材料〉6人分  
 豚肉（ミンチ） 300g  
 ニラ 1.5束  
 A＝醤油大さじ1・酒大さじ2・胡麻油大さじ2  
 塩・胡椒少々  
 片栗粉 大さじ3  
 餃子の皮（大判サイズ） 30枚  
 ポン酢醤油 適量  
 サラダ油 適量

〈作り方〉  
 1 ニラは小口より細かく切り豚肉と共にボウルに入れ、Aで味付けし粘りが出るまで混ぜ最後に片栗粉を加える。  
 2 餃子の皮に①を等分し、乗せ平らにして、回りに水指で塗ってひだを寄せて円形に包む。  
 3 フライパンにサラダ油を熱してひだ面を上にして並べ、焼き色が付くと裏返し弱火でカリット焼く。  
 4 ③を器に盛りポン酢醤油を添える。

**料理教室に参加して**

三月二十二日、うどんで有名な大徳さんの丸山さんのお世話で料理教室に出席しました。

その日のメニューは  
 ＊彩りうどん  
 ＊ニラまんじゅう  
 ＊コーヒージェリー

足立先生ご指導のもと、さすが大ベテランの部員十名がテキパキ・サッサと見事な包丁さばきで出来上がり！さてお味の方は……まずいわけがありません。見た目もきれいな彩りうどん、ニラの苦手だった私もパクパク、あとはコーヒージェリーでさっぱり。うーんまんぞく・満足。

とっても美味しかったので、早速次の日、孫たちと一緒にニラまんじゅうに挑戦しました。大きい小さいの変形したもの、さまざまでしたが、味は同じ、みんな喜んで嬉しそうに食べていました。

毎日のおかずには苦労している主婦にとって、違ったメニューの料理教室に機会があれば是非参加したいですね。足立先生・丸山さん有難うございました。

## 役員退任にあたり

中川ヤス子

部長様はじめとして役員の皆様と長らくにわたり役員をさせて頂いておりましたが、この度役員改選により役員から身を引く事になりました。女性ネットワークの理事としても色々私なりに頑張らせて頂いたと思っておりますが、仕事の都合等で皆様にご迷惑をかける事になってしまいました。今年度からは木村新部長さんをはじめ新役員さんのもと、商工会女性部が楽しい会であり、益々発展します事をお祈りいたします。

## 夏まつりの思い出

山田久子

青年部が主催されるやまとの夏まつりがやって来ました。会場である郡山北小学校のグラウンドの中央には既に櫓が組まれ、提灯や小旗が風にゆらめいています。私も女性部は模擬店の出店に参加します。夕闇が迫り盆踊りの音頭が鳴り響く頃、それを合図の様に何処からともなく家族連れや友達同志等来られて賑わって来ました。踊り子さんの盆踊りに引寄せられ、ウチワ片手に踊りに参加される方、又、子供さんは金魚すくい始めいろいろな遊戯に無我夢中、そして輝く笑顔、それらをニコニコ見守られる父兄の方、小さいお孫さんに手を引っ張られお孫さんの言いなりになられるおじいちゃん、おばあちゃん。私はそれらの様子を眺め、まつりならではの風景とはほえましく思いました。

## 全国金魚すくい大会のお手伝い

田村照美

大和郡山市と云えば「金魚」は全国的に周知されているのは云うまでもなく、私も幼い頃の緑日では金魚すくいを楽しんだものです。それが競技として全国から参加者が来られ、今年で十三回との事です。八月第三日曜日と云えば夏まつ盛り総合公園施設多目的体育館で行われるので、周辺公園内に協力団体が模擬店を出

## 広域講習会

小谷芳子

6月22日、平成18年度商工会広域講習会が大和郡山市商工会にて開催され、斑鳩町・平群町商工会女性部の方が多数参加されました。

平田進也先生を講師に招いて「ほんまものサービスはこれや」というテーマで講演されました。「サービスは無限であり、物を売るのではなく、心を売る。お客様とお店の壁を払ってお客様の心にはいる。お客様を味方につけてリピーターにする。お客様に喜びを与えて商いをする。」お客様への接し方、サービスの仕方等を勉強させて頂き、お店にとりいれていきたいと思いました。先生のゆかいなお話に耳をかたむけている間に時間がすぎてしまい、とても楽しい講習会でした。



ただくのも大変なら、焼き手もそれは大変なものです。屋敷の頃になると、カレーライスも御飯が炊き上げるのをこころ待ちにしての販売です。かき氷も季節柄大忙しです。商工会女性部が丸となって、奈良県大会及び全国大会のお手伝いが出る喜びで、忙しいけれども充実感も得られ、会員の友情も深まり得られる事も大きいと感じて、精一杯頑張ります。