



JA兵庫みらい かべ女性会 かべ新聞

1月号VOL.31

女性が元気！地域が元気！



三木連絡協議会

恒例の酒粕詰めを行いました!!

女性会三木連絡協議会（稲葉淑美会長）は12月9日、JA兵庫みらい女性会の多目的室で、酒粕詰めを行いました。同協議会の役員を中心とした8人が参加しました。

この酒粕詰めは、同協議会が冬期に行う恒例行事の一つ。新潟県の石本酒造(株)より、清酒「越乃寒梅」を製造する過程でできた酒粕を購入し、今年は460kg分を約3時間で袋詰めいたしました。今後、酒粕は注文された会員らに届けられます。

今回、酒粕詰めに参加した会員らは「今年の酒粕はすごくしつとりしていて美味しそう。粕汁だけでなく、クッキーやお菓子にも使えるので、チャレンジしてみたい」と話していました。



三木連絡協議会

一日体験く寄せ植え教室

女性会三木連絡協議会は12月9日、一日体験の寄せ植え教室を三木営農生活センターの倉庫前で開催しました。

参加した会員ら55人は、東条花園の岡田賀子先生による指導のもと、6グループに分けた中から好きな花を1ずつ選び、鉢に植えていきました。参加者は「色々な鮮やかな色を取り入れられて嬉しいです。先生に教えてもらいながら素敵な作品ができてよかったです」と笑顔で話していました。



寄せ植えは、とても奥が深いですね!



JA兵庫みらい女性大学 おせち料理講座く基本編

JA兵庫みらいは12月14日、第7回目となる女性大学のひまわり（フレッツシユコース）を同本店JA会館料理教室で開きました。受講生21人が参加しました。

この日は同女性会役員6人が講師を務め、雑誌『家の光』12月号を参考に、「菊花カブ」、「栗きんとん茶巾」や「伊達巻き卵」など5品に挑戦。

役員らから作り方の説明を聞いた後、受講生らはグループに分かれ、互いに協力しながら調理しました。また、「黒

豆」の作り方の説明もありました。

受講生の大谷さち子さんは「みんなと一緒にわいわい作ることができて、とても楽しかったです。機会があれば家でも挑戦したいです」と話していました。



三木連絡協議会

お正月用寄せ植えで新年を

女性会三木連絡協議会は12月20日、志染支店2階会議室でカルチャー教室の山野草教室を開きました。会員ら12人が参加し、オリジナルの作品を作りました。

この教室では、立林文夫さんを講師に迎え、年に4回山野草を使った作品作りに取り組んでいます。

第3回目となるこの日は、立林先生の指導のもと、南天、黒松、百両、セキショウ、梅などを2つの苔玉にして、お正月用の寄せ植えを楽しみました。



会員は「松竹梅の寄せ植えとは違った雰囲気の商品ができて、とてもうれしかったです」と喜んでいました。



真剣な先生の表情で先生の話聞いています!!

JA兵庫みらい女性大学 おせち料理講座く応用編

JA兵庫みらいは12月21日、第7回目となる女性大学のすみれ（エンジョイコース）を同本店JA会館料理教室で開催しました。

この日は料理研究家の成瀬恵子先生による指導のもと、23人の受講生が「豚肉のなます巻き」、「五目とろろ」や「黒豆ゼリー」など7品の少し変わったおせち料理作り挑戦しました。

成瀬先生から作り方の説明を聞いた後、受講生らは互いに協力しながら順序よく調理し、約2時間で完成させました。

受講生の上上薫美さんは「お正月はいつも定番の料理ばかりになっていたので、今日のレシピは目新しく、ぜひ家でも挑戦したいです」と話していました。

