

ひととき

～女性部通信～

第2号

春の訪れが恋しい季節となりました。女性部通信『ひととき』第2号が一足早い春をお届けします。
今号は女性部の活動報告を中心に紙面を作成いたしました。お読みになった方が、女性部活動に少しでも関心を持っていただければ幸いです。

発行 大治町商工会女性部
大治町堀之内南二反畑 598
TEL 052(442)4511
編集員 和田・小久保・前田・近藤
発行日 平成31年3月5日

①ボウリング交流親睦会

平成30年8月6日(月)、津島サンガーデンにおいて毎年恒例の「女性部ボウリング交流親睦会」を開催しました。

参加人数は、15名と少なめでしたが、この日のために練習に通った方、ボウリングは年に1回、この時だけの方など意気込みは様々でしたが、楽しく和気あいあいと行うことができました。大会の後は表彰式とおいしいランチで盛り上がり、大いに親睦を深めることができました。

【個人成績】

- ◆優勝 和田花奈
- ◆準優勝 山田和子
- ◆3位 服部美千代



②海部地区ボウリング大会

平成30年9月11日(火)

団体の部 第3位！！

大治町からは6名が選手として活躍

個人の部：第9位 若山 暁子
第10位 伊藤 照子 (出場選手全39名中)



花言葉：快活・明るさ

春の花
『なのはな(菜の花)』
つぼみの緑と鮮やかな黄色の花のコントラストが美しい菜の花。若芽は食用としておひたしや辛子和えなどにします。
花言葉は、春の香りを運び、人々の心を明るくするその花姿に由来すると言われています。

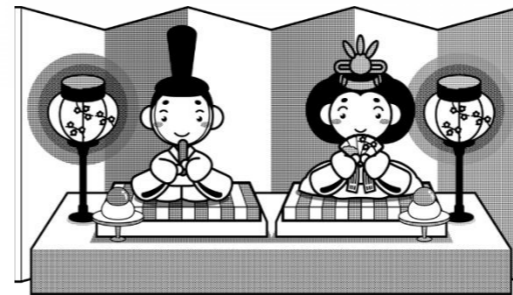
③女性部経営講習会・交流会

◆24名参加

平成30年10月22日(月)、商工会館2階において「シニア世代のためのライフデザイン～今こそ知っておきたいお金の話～」をテーマに講習会を開催しました。

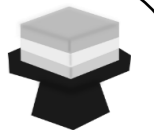
講師の方はユーモアを交えた楽しい語り口で、とかく難しくなりがちな老後のお金の話を分かりやすく講演をいただきました。

終了後は、蟹江町の「元海」において講師の方も交えて、おいしい和会席をいただき、ジャンケンゲームで盛り上がりました。



えっ！そうだったの!!

「菱餅」はどうして3色なの？



3月3日は女の子の成長を祝う「ひな祭り」でしたね。ひな祭りに飾る「ひしもち」。地域によって色の数は様々かと思いますが、一般的には上から「赤」「白」「緑」3色ですよ。それぞれどんな意味があるかご存知ですか。

《赤》 厄を祓い、解毒作用がある山梔子(さんしし：クキナシの実を乾燥させたもの)で赤みを付けて桃の花を表現している。

《白》 白い色は清浄を表し、長寿や子孫繁栄の意味

《緑》 春先に芽吹くヨモギの新芽によって穢れを祓い、萌える若草を表現している。



④『ふれあいフェスティバル 2018』今年も大盛況！！

平成30年11月11日（日）希望の家駐車場において、毎年恒例の「ふれあいフェスティバル 2018」が開催されました。

女性部は、模擬店ブースにおいて「うどん」・「串カツ」、今年初めて「ソフトクリーム」を出店し、その他「みたらし」・「フランクフルト」のお手伝いも行いました。

また今年は、多少なりともお手伝いの労をねぎらうため、女性部員限定で「抽選くじ」を準備し、防災意識を高めるため賞品には「災害用トイレセット」や「非常食」などを用意しました。



【クイズコーナー】

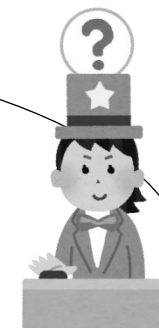
問1 一年中咲いている桜はなあに？

問2 いつも何かにチャレンジしている国は？

問3 おじちゃんとする球技はなあに？

問4 たぬきが大好きな麺類はなあに？

(答えは、下を見てね！)



⑤女性部主催 第1回「健康づくり講座」

転ばぬ先の杖～いつまでも美しく輝くために～

平成30年11月26日（月）開催 ◆15名参加

今年度から新たに始まった事業で、女性部員が講師となり「簡単ストレッチ」やタオルを使った軽い運動、認知症予防として「まちがいさがし」を行い、体と心の健康の一助となりました。

この講座は、女性部員・商工会員に限らずどなたでも参加できますので、是非あなたも参加してみませんか？

次回は5月に開催予定です。



今年の作品です。
可愛い“いのしし”が出来上がりました！

⑥ 干支豆色紙教室 平成30年12月17日（月） ◆12名参加

商工会館2階において、部員の和田さんを講師で開催しました。「干支豆色紙」とは、今年の干支“亥”を和紙で折り、ミニサイズの色紙に貼り付けたものです。

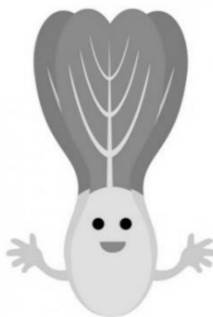
今年で4年目の開催となり、毎年参加されている方は、「全部の干支を揃えたい」とおっしゃって見えました。

折り紙は手先を使う細かい作業ではありますが、認知症予防にもつながると言います。新しい年を迎える玄関などに飾っていただくにはぴったりの作品となりました。

今日のあと一品はこれで決まり！！

◆チンゲン菜の塩じゃこ炒め（糖質0.8g、38kcal）

- 材料（2人分）
- ・チンゲン菜：2株
 - ・ちりめんじゃこ：10g
 - ・ごま油：小さじ1杯



1. チンゲン菜は、葉と軸に分け、軸は8等分のくし形に、葉は大きければ半分に切る。
2. フライパンにごま油を熱し、ちりめんじゃこを弱めの中火で1～2分、少し色づくまで炒める。
3. チンゲン菜の軸、小さじ1杯の水、塩少々を加えて炒め、さらに葉の部分を加えて炒め合わせしんなりしたら火を止めて出来上がり。

