



↑手際よく作業をする女性部員

料理講習会を開催

女性部能代支部（佐々木博子支部長）は9月11日、南部公民館で料理講習会を開催し、部員約30人が参加しました。

J A秋田おばこ女性部の照井律さんを講師に招き「にんじんとみかんの寒天ゼリー」、「夏のおなごり寒天」の2種類を作りました。照井さんは、全国家の光大会で特別賞を受賞するなど、寒天料理の名人でそのレパートリーは200種類以上になるそうです。作業は5グループに分かれて行い、照井さんに聞くなどしながら手際よく作っていきました。試食では「見た目もきれいで味もいい」といった感想が聞かれました。また、照井さんも「このような機会を通して、他J A女性部と交流でき本当にうれしいです」と喜びの声もいただきました。



→講師の照井先生



↑協力し合って作業を行います

巻き寿司作りに挑戦！

女性部藤里支部（藤原京子支部長）は食農教育活動の一環として、9月6日に藤里小学校の家庭クラブに所属している5、6年生10人を対象に、巻き寿司作りに取り組みました。

この日は、藤原支部長のほか桂田琴子さん、小山いく子さんの3人が講師役となり巻き寿司の指導をしました。はじめに、海苔と酢飯を置くコツや具材の置き方の手本を見せた後、さっそく巻き寿司作りに挑戦しました。かんぴょうやキュウリ、たまご焼きなど色とりどりの具材を使い、児童らは楽しく作業に取り組みました。うまく巻けると「やったー」といった歓声があがりました。また、体験した児童からは「具材をきれいに並べて巻くのが楽しかった」、「思ったより簡単にできたので、家でも挑戦したいです」といった感想が聞かれました。



↑集中して作り方を学ぶ児童



↑女性部員と一緒に楽しく作業をしました