



# 女性部冬期講座が開講

女性部の人気恒例行事『冬期講座』が、12月2日の二ツ井支部を皮きりに開講し、12月から3月まで多種多様な講座が行われ、女性部員同士の交流が図られます。

二ツ井公民館で開かれた冬期講座には、部員約120人が参加し「寒天名人」として200種類以上のレシピを持つJA秋田おばこ女性部の照井律さんの講話を聴きました。「寒天の里づくりを目指して」と題した講話では、寒天料理によって生まれた家族や仲間との絆、若い人を育て、秋田の良さや寒天文化を次世代に伝えることの大切さを語りました。照井さんは「寒天は自分も元気になると同時に、相手も幸せにできると思う」と話し、参加者らは寒天料理の魅力や地域や仲間との交流の大切さについて理解を深めました。

午後からは、『家の光』ハンドメイド作品作りに取り組み、毛糸と割り箸で作る「ミニモップ」と手早くできる「手ぬぐいキャップ」の製作をしました。手芸作業は“お手のもの”の部員らは、仲間同士楽しみながら、様々な色の毛糸を使ったかわいらしいモップやキャップを作っていました。

また、12月4日に藤里開発センターで開かれた藤里支部の冬期講座には、部員約30人が参加し、料理講習会を行いました。講習会では「手づくり豆腐」に挑戦しました。

作り方は、①約1日水に浸した大豆をミキサーにかけて、消



←講演を行った照井さん



←得意の手芸で会話も弾みます



←上手にできました

→作業を分担して手際よく行います



泡剤と一緒に沸騰させます。②焦がさないように強火で煮る。③熱いうちにこし袋に入れて絞る。(この絞った汁が豆乳で、残りがおからだそうです) ④温度管理に気を付けながら豆乳に凝固剤(にがり)を加える。⑤豆乳が固まってできあがり。

部員らは、一つ一つの工程を丁寧にいき、「初めて作ったが、意外と簡単に出来たので、また作ってみたい」、「会話しながら楽しくできた」などの感想が聞かれ和気あいあいとした雰囲気の中で講習会は行われました。