

ひととき

～ 女性部通信 ～

第 3 号

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 令和元年 9 月 5 日

残暑厳しい中にも夜には虫の声を聞く季節となりました。女性部通信『ひととき』第3号をお届けします。
今号も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。



①事業反省会 平成31年2月25日（月） ◆27名参加

三本木「沖縄料理 華花」で開催しました。当日は、1年間の事業報告を行い、出席した部員同士、おいしい沖縄料理に舌鼓を打ちつつ、意見交換や情報交換に花を咲かせました。



②部員総会 平成31年4月15日（月） ◆37名参加

商工会館2階において、第39回女性部通常総会を開催しました。

当日は、女優の故市原悦子さん朗読、新美南吉作「手袋を買いに」のCD鑑賞後、開会し、議事はすべて原案通り承認・決定され、無事閉会となりました。

総会終了後は、事業貢献部員表彰（2名）とビンゴゲームを実施し、大いに盛り上がりました。



③部員研修会

『歌劇ザ・レビューHTB ラグーナ鑑賞とメロン狩り体験』

令和元年6月7日（月） ◆35名参加

連日の雨が、この日だけは天候にも恵まれ、青空の下でのバス旅行となりました。
ラグーナテンボスでは、華やかなミュージカルの舞台にひととき日常を忘れ、ランチ・ショッピングを楽しみ、午後からはメロン狩りを行いました。
メロン狩りでは大きな1玉を目指し、ハウスの中をくまなく散策するなど楽しい一日を過ごすことができました。



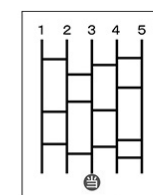
えっ！そうだったの!!

「あみだくじ」はいつからあるの？

「あみだくじ」とは、線を引いた片端に当たりや外れの印・金額・賞品などを記載して隠したものを、各自が選択し引き当てるくじを言います。

「あみだくじ」は比較的新しい言葉ですが、この形式のくじ自体は室町時代から行われていたといわれています。当時は放射線状に線が引かれ、「^{あみだにょらい}阿弥陀如来」の後光に似ていたことから、「阿弥陀の光」と呼ばれていました。

現在は放射線状ではなく、線を平行に引くのが一般的です。



花言葉：調和

秋の花
『コスモス』
9月に咲く花といえば、真っ先に思い起こされるのがコスモスではないでしょうか。
花言葉の「調和」は、コスモスの花びらが調和して一つの花を形成しているところからつけられたと言われています。



④ボウリング交流親睦会 令和元年8月5日（月） ◆15名参加

津島サンガーデンにおいて、毎年恒例の「ボウリング交流親睦会」を開催しました。

ストライクが出るたびに、大きな歓声とハイタッチ、ガーターでも大歓声と、わいわい楽しく汗を流しました。ゲーム終了後は、軽食を囲んで今日の反省(?)、近況報告など、お話を花が咲き、なおいっそう親睦を深めることができました。



【個人成績】

◆優勝	伊藤照子
◆準優勝	和田花奈
◆3位	安井道子



突撃!! お店訪問

【店舗情報】

沖縄料理 華花
大治町三本木堅田 9-1 Tel.443-8542
定休日：月曜日

商工会では、会員事業所の協力を得て、大治町の特産品「モロヘイヤ」を活用したメニュー・商品の作成に取り組んでいます。昨年は、8店のお店にご協力いただき、色々なメニューが完成しました。

今回はその中から、女性部員でもある『沖縄料理華花』の岡田まさえさんに突撃インタビューに行ってきました！

🔪 モロヘイヤを使った特別メニューは、何ですか？

◆モロヘイヤ入りのヒラヤーチー（沖縄風お好み焼き）です。

🔪 モロヘイヤをメニューに取り入れるときに、苦労したところは？

♥ヒラヤーチーの生地を作る際に、混ぜすぎるとモロヘイヤの特徴であるねばりが出すぎてしまい、丸く薄く焼けない。モロヘイヤの青臭さを消すため、出汁を効かせて旨みを出すように工夫しました。



🔪 お客様の反応はいかがですか？

♣️イメージでは、モロヘイヤの葉をそのまま乗せて焼いてあると思ったがそうじゃなかった。緑色がキレイ！ 干し海老の風味があって食べやすいなどなど

🔪 読者の皆さんにメッセージを！

♠️モロヘイヤは食物繊維が豊富で、女性に多いお悩みの「便秘」解消にはもってこい！「沖縄と愛知のコラボ」をモットーに頑張っているの、ぜひ食べに来て下さいね！！

☆編集後記

いつもお邪魔してもお客様でいっぱい「華花」。お料理のおいしさもさることながら、まさえママの心遣いと人柄がお客様を引き付けて離さないのでは・・・特別に出していただいた、特製の「赤シソジュース」もとてもおいしかったです。皆さんもぜひお出かけください！



【なぞなぞコーナー】

問1 カメとラクダとサイが買物をしています。何をかうのでしょうか？

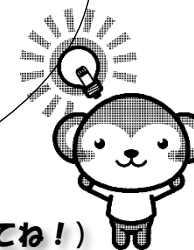
問2 持つだけで手が震えてしまう家具ってなあに？

問3 とられてしまったのに、みんな笑っているよ、なんで？

問4 朝になると叫ぶ花はなあに？

問5 焼いても焼いても食べられないパンは？

（答えは、下を見てね！）

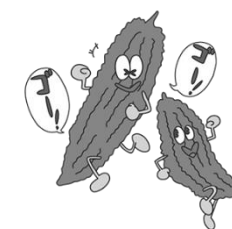


今日のあと一品はこれで決まり！！

◆あぶりゴーヤのキムチマヨ和え（糖質 1.6 g、96 kcal）

材料（2人分） ・ゴーヤ：100 g
・白菜キムチ：30 g
・マヨネーズ：大さじ2杯

1. ゴーヤは、縦半分に切って種とワタを除き、魚焼きグリルなどで少し焼き色がつくまで、片面につき1～2分ずつ焼く。粗熱がとれたら、薄切りにする。
2. キムチを粗みじん切りにして、ボールに入れ、①のゴーヤとともにマヨネーズで和える。



📍住所：〒900-0001 沖縄県那覇市大治町三本木堅田 9-1

📞電話：098-854-8542