

# おきたま女性部新聞

## 苔玉に思いを込めて・・・コロナにも負けないぞ！

南陽地区沖郷支部女性部（高橋さち子支部長）は7月17日(土)支部活動として「苔玉づくり」教室を開催しました。当日は部員18名が参加、市内の花屋さんを講師に迎え、おしゃれな常盤忍の苔玉が出来上がりました。ちなみに常盤忍（トキワシノブ）は、シダの一種です。常に緑のイキイキとした葉を繁らせているところから呼ばれています。調べてみると、トキワシノブのシノブとは、「忍耐」から来ているようです。何事にも強く耐え忍ぶ・・・まさに女性部の皆さんのようですね！



完成した作品を手にする高橋支部長



1年中、緑が楽しめる常盤忍の苔玉

## みんな小国恋っちゃん市場に「来いっちゃん！」

小国地区女性部は7月29日(休)から小国支店前にて毎週木曜日(祝日は休み)、直売『恋っちゃん市場』を開催しています。コロナ禍で昨年は中止していましたが、感染対策を行い安全な運営を心がけています。毎回多くの町民の皆様にご来店いただき、新鮮な野菜を多数並べて販売。特にお盆前には盆花や漬物用の茄子が、早々に売り切れてしまうほどの盛況でした。また、店頭では部員が簡単おいしいレシピを教えて、販売につなげています。これからは、カボチャや長ネギなどの秋野菜が多くなってきます。

暗い毎日を明るく元気に過ごせるよう、「恋っちゃん市場にみんな来いっちゃん！」を合言葉においしい野菜を通して町民の皆様へお届けしています。



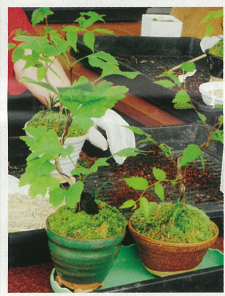
感染対策もバッチリ！でお客様をお迎えしています。

## 20年以上続く「花教室」はコロナ禍でも大人気！

白鷹地区女性部では、毎月1回人気の「花教室」を開催しています。女性部員の仲間である「花ショップポピー」さんを講師に迎え花の特徴や、手入れの仕方、地植えや挿し木の方法など様々なことを教えていただきながら和気あいあいと開催しました。

7月は『ミニ盆栽』・9月は『秋の寄せ植え』を受講し鉢の色や形、選ぶ植物の違いで唯一無二の作品に仕上がりました。

今後も、コロナ感染対策を十分にとりながら定期的に開催いたします。



7月：『ミニ盆栽』  
イチヨウや撫で



9月：10月ハロウィンのイメージで

## コロナ禍でも、新鮮野菜と元気を地域に届けます！

長井地区致芳支部女性部（平純子支部長）は、8月11・12日の2日間、JA旧致芳支店を会場にお盆の野菜直売会を実施しました。以前から旧支店で様々な活動を行ってきましたが、昨年はすべての活動が中止。今年度はできることからはじめよう！とお盆時期の産直を計画しました。同じ仲間である西根支部女性部（渋谷みつ子支部長）の頼もしい協力もあり、夏野菜・盆花・菓子・墓座などお盆らしい商品がずらりと並び開店と同時に地元のお客様がたくさん来店しました。今後も無理なく地域の貢献活動を行いながら、元気と笑顔を届けたいと思います。



## 南陽地区32名参加の大規模な研修会

南陽地区女性部（青木三重子部長）は10月2日、宮内のJAすいか共選所を会場に、全体研修会と題し「秋の寄せ植え教室」を開催しました。当日は部員32名が参加し、大規模な教室となりました。講師に花のかめやさんを迎え、深まりゆく秋にピッタリな、菊や山野草の寄せ植えが出来上がりました。



## 母から子へ、伝えたいわが家の味、地域の味！！ 手作り味噌入り「特製味噌揚げ」

飯豊地区女性部 嶋貫 政子 さん

### 調理時間（目安）

生地を寝かせる時間を除き、約1時間

### 何人前（目安）

出来上がり12個～15個

### 材料（材料名：分量）

- |                        |           |
|------------------------|-----------|
| ・もち米の中米粉：200g          | ・白玉粉：100g |
| ・ベーキングパウダー：4g          | ・白砂糖：50g  |
| ・手作り味噌：30g             | ・絹豆腐：300g |
| ・白ごま：少々                | ・むきクルミ：少々 |
| ・エコープマークこめ油：適量（揚げ油で使用） |           |



作り方のポイント

手間はかかりますが、フライパンから目を離さずに気長に揚げると美味しくなります。

作者からコメント

### 作り方

- ①もち米粉、白玉粉、ベーキングパウダーをボールに入れてよく混ぜ合わせる。
- ②味噌を手でちぎりながら①の粉に混ぜる。
- ③②に豆腐を少しずつ加えてよく練る。水の代わりに豆腐の水分を生かし、耳たぶくらいの柔らかさに調整する。
- ④混ぜ合わせたものにラップをかけ、常温で一晩寝かせる。
- ⑤翌日、自分好みの大きさに丸め、まな板に並べる。真ん中を指で押しくぼみをつけ、ごまを振り、クルミを差し込んで飾る。
- ⑥フライパンにこめ油を入れて火にかける。割り箸を入れて泡立つくらいになったら、一度火を止める。
- ⑦⑥のフライパンに形を整えた味噌団子を入れて再び火をつける。
- ⑧浮かんできると団子の状態を、竹串で刺しながら揚げ加減をみる。何度もひっくり返しながら揚げる。

白玉粉でも同じ要領で作れますが、出来上がりを見るともち米の中米粉を使用した物のほうが、食べやすい硬さになるような気がしました。



製品上の特定ウイルスの数を減少させます

無機抗ウイルス加工剤・印刷 印刷面 JP0612689X0002P

！注意事項 ・抗ウイルス加工は、病気の治療や予防を目的とするものではありません ・SIAAの安全性基準に適合しています  
SIAAマークはISO 21702法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。