



新型コロナウイルス感染症流行のため、令和元年12月15日を最後に休止となっていました中央支部恒例のしあわせサロン(手打ちそば)が令和7年12月14日、6年ぶりに「地域福祉センター」ともべ」で開催されました。

中央支部だより

しあわせサロン会食会

6年ぶり再開 けんちんそばに 舌つづみ



発行者
笠間市社協中央支部
編集
中央支部広報委員会
印刷
(有)シーエス



当日は、女性部、民生委員、むつみ会、そば打ち協力者の皆さん40名余りが、早朝から準備を始め、講師の菅谷さんのご協力で、手打ちそばの作り方を指導していただき、おいしい手打ちそばを作ることができました。

今回の会食会は、80歳以上の方が対象で、約40名の招待者が会場に集まり、楽しそうな会話が聞かれました。



会食に先立ち、栗股支部長、富施事務局より挨拶をいただきました。その後、2つのアトラクションがありました。

交通安全の講話では、「自転車は車道の左寄りを走行するのが原則ですが、13歳未満と70歳以上の高齢者は、歩道の車道寄りを走行しても良い」「自転車は狭い歩道で歩行者とすれ違うときは、自転車を降りて歩行者を優先させる」また、「令和8年4月からは、自転車のながらスマホも反則金が課せられる」などの話を聞きました。

次のハーモニカ演奏が始まる頃は、出来立てのけんちんそばが運ばれてきました。熱々のけんちんそばを皆さんおいしそうに食べていました。

ハーモニカ演奏の曲目は、「みかんの花咲く丘」「ああ上野駅」など、懐かしい曲ばかりで多くの方がハーモニカ演奏に合わせて合唱し、皆さん若い時に戻って楽しいひとときを過ごされました。

会食終了後、招待者の方々は楽しそうに家路に着きました。(森山)

そば打ち体験をして

むつみ会 藤枝 正一

中央支部の「しあわせサロンそば打ち」会食会が6年振りに開催され、ほぼ素人の私ですが、そば打ちのお手伝いをさせていただきました。

前日中央支部の役員さんに、そば粉・つなぎ粉の配合や道具など準備をしていただきました。

当日は朝8時から講師の菅谷さんのご指導を受け、そば打ちを始めました。そば粉をふるい、水を加えながら、手で良く練ってから円型にします。

次に打ち粉を振って綿棒で生地を薄くのばしていきます。均等な薄さになるよう注意しながら、だんだんと四角い形にしていくのがポイントのようです。それがなかなか思うようにはいかず、皆さんに助けられました。

生地が薄く伸びたら生地をたたんで端から切っていきます。ここからは菅谷さんをお願いしました。やはりそば粉をよく手で練る工程



が一番大変でした。

できあがったそばは女性部の皆さんにゆでていただき、温かいけんちんそばとして参加者にふるまわれました。大変おいしく好評をいただきました。

大変貴重な体験をさせていただきました。ありがとうございます。

今回の会食会にあたっては、ご指導いただいた菅谷さんご夫婦、早朝から準備いただいた支部役員の皆さん、女性部の皆さん、ご協力いただいた支部委員、むつみ会の皆さんに感謝いたします。

女性部視察研修を終えて

令和7年11月17日(月曜日)女性部研修として、八千代町にあるエフピコ関東リサイクル工場へ視察に行っていました。

当日は晴天に恵まれ、女性部と支部役員、社協の職員、計35名で出発、到着後、会社の概要や環境における取り組み、リサイクルの仕組みを伺った後に工場見学をしました。

地域のスーパー等へ納品と同時にリサイクルのトレイやペットボトルを回収し、体育館程の大きさの中で作業員が分別し洗浄、熱処理して米粒状にします。それが弁当箱やトレイに再加工されます。

分別作業には健康者と障害者が交互に並び、同じ作業をしていました。日本人ですばらしいと思います。東南アジアなどの川にペットボトルやゴミが大量に浮いている映像を見た



事がありますが、日本はきれいな川・道路・街並など、誇らしいと思います。

エフピコの社員の方々も自社を誇っているのではないのでしょうか。

そして昼食は食事処「結城屋」で弁当を食べました。弁当箱はエフピコが製造したもので、器が入っているかのように印刷され色とりどりで、いっそう美味しく感じられました。

食事後は道の駅「常総」へ行き、メロンパンと芋けんぴで有名な所で混んでいましたが、皆楽しみながらお土産を買っていました。

無事定刻に社協に到着し、研修を終える事が出来ました。女性部や、社協の皆さんご協力ありがとうございました。

(工藤)

女性部調理研修会

2月6日(金)今年度2度目の調理研修会が社協調理室にて行われました。

講師に栄養士の橋本節子先生をお招きし

- ・食中毒について(予防・手洗い)
- ・配食事の注意について

(高齢者向け)

調理室の使い方についてのお話をうかがいました。昨今、ノロウイルスなど冬でも食中毒が流行っています。特にお年寄りや、小さなお子様のいるご家庭では手洗い、調理器具の消毒など、気をつけたいものです。

終了後、鶏肉のオーロラソース掛け、里芋と椎茸の含め煮、ほうれん草とブナしめじのナムルなどを調理し、全員で感想を話し合いました。

鶏肉のオーロラソース掛けは、見た目もあざやかで、それでいて味もおいしかったです。鶏肉だけではなく、白身の魚でも良いとのことでした。

里芋と椎茸の含め煮は、冷凍の里芋を使用したので、手ごろで簡単に作れました。

ほうれん草とブナしめじのナムルは、いつもおひたしかゴマ和えになりがちなほうれん草を又ちがった味で食べさせていただきました。



いつもになにげなく調理をしていましたが、今回の実習を踏まえ、今後の調理に役立てたいと思います。

(岡田)

一年を振り返って

中央支部長 栗股 克巳

女性部長 高田 真弓



配食に向けて出発

早いもので、この一年、あっという間に過ぎてしまった感じが致します。四月の代議員会・女性部総会に始まり、毎月の配食、しあわせサロンや研修視察、講習会そして高年齢者親善交流会・福祉バザーなど、ほとんどの行事が予定通り実施できたことは、支部運営に携わる関係者ばかりでなく、地域の皆様のご支援やご協力の賜物と大変ありがたく思っております。特に、令和元年度を最後に休止となっていた『しあわせサロン会食会』を復活することができたことが印象的でした。開催するにあたって地域の皆様の参加状況、そばづくりやけんちゃん汁づくりのための材料や道具、会場の準備など大変心配されました。また、天気や来場方法は大丈夫かなどの心配もありました。しかし、協力者及び対象の方々を合わせて約80名の参加があり、たくさんの笑顔と美味しかったとの好評もいただき、なんとか盛り況裏に開催することができました。

そば打ち講師の菅谷様、アトラクションにご協力いただいた皆様、ありがとうございました。そして女性部はじめ運営に関わったすべての皆様のご尽力に、本当に頭が下がる思いがいたしました。今後、これらの経験を糧に、精一杯、支部活動に取り組んでまいりたいと思っております。

この一年間、ご支援ご協力いただき本当にありがとうございました。

あとがき

中央支部だより130号をお届けします。

本号では、しあわせサロン会食会(手打ちそば)と、女性部の研修視察、調理研修会を紹介しています。

今年度も皆さまのご協力のおかげで、様々な行事を無事に開催することができました。感謝申し上げます。

寒かった冬もやっと終わり、桜の開花が待ち遠しい季節となりました。

来年度もまた、皆さまに親しんでいただけるような広報誌にしていきたいと思っております。

1年間、ありがとうございました。(塩畑)