

女性会
活動報告

あずな

女性会では女性経営者が集まり商工業の発展・地域振興・社会貢献に向けた活動をしています。いろいろな活動を通じ会員相互の連携、自らの資質の向上をめざしています。一緒に活動しませんか。

第2回役員会を開催

令和4年6月15日(水)

近江八幡商工会議所大ホールにて開催。出席者は12名。議題は、①京街道門前通りイベント出店について②県女連 講習会について③関女連 総会について④オンライン料理教室について。イベント出店については、これまでの経験から、何か改善点がないか協議された。県女連の講習会については講師候補の選任や時間配分の見直しを行った。オンライン料理教室は実施することに決定し、資質向上委員会にて詳細を決定することとなった。

第1回資質向上委員会を開催

令和4年7月8日(金)

近江八幡商工会議所大ホールにて開催。出席者は5名。議題は、オンライン料理教室について。8月6日(土)に実施予定のオンライン料理教室の準備物や当日スケジュールの確認を行った。

京街道門前通り観音山縁日に出店

令和4年6月26日(日)

当会はこども向けの射的・輪投げを出店。出席者は14名。コロナ禍のため、3年ぶりの出店となった。梅雨の晴れ間の暑い1日となり、のべ273名が来店。こどもの笑顔があふれ、賑やかに楽しんでもらうことができた。



滋賀県商工会議所女性会連合会 第2回理事会開催

令和4年7月11日(月)

八日市商工会議所にて開催。各会の正副会長が出席。会議では総会の事業報告や、次年度の補助金申請について協議を行った。会議終了後、八日市ロイヤルホテルにて昼食懇親会が開催された。



ミシュランシェフのオンライン料理教室に参加

令和4年8月6日(土)

八幡コミュニティセンター調理室にて開催。アクサ生命保険(株)が実施するミシュランシェフ松嶋啓介氏によるオンライン料理教室に女性会として参加。出席者は8名。フランス・ニースと会場をオンラインで結び、松嶋シェフから直接レクチャーを受けながら実際に調理を行った。メニューは「本当のラタトゥイユ」。



調味料を一切使用しないレシピであったが、野菜本来の甘味や旨みが引き出されており、

物足りなさを感じることもなく、参加された方も「また家で作ってみたい」と大好評であった。



《講師プロフィール》

松嶋 啓介氏

現在、フランス ニース在住。オーナーシェフとして活躍されると同時に、食と健康についての考え方を広める活動をしている。



《レシピ(4人前)》

＜材料＞ニンニク…1/2片、オリーブオイル…適量、玉ねぎ…1/2個、トマト…5個、パプリカ(赤)…1個、パプリカ(緑)…1個、ズッキーニ…1本、なす(大)…1本、タイム…少々

＜作り方＞

A：トマトソースを作る

- ①ニンニクは包丁の腹で潰しみじん切り、玉ねぎはみじん切り。トマトはヘタを取りぶつ切り(8等分)。
- ②フライパンにオリーブオイル大さじ1を入れて熱し、ニンニクを入れ弱火で3～4分炒める。香りが出たら、玉ねぎを入れる。玉ねぎの甘みを出すため、透き通って黄色く色づくまで時間をかけて炒める。
- ③トマトを入れ、ざっと混ぜてから強火で焼き付ける。焦げる前に底面からすくいあげて、裏返すようにし両面を焼く。トマトの角が取れたら中弱火にし、焦げないように時々混ぜながら煮詰める。

ポイント！ヘラで真ん中を押し上げた際に、フライパンの底面が見える状態まで水気をとばす。

B：野菜をソテーする

- ①なす・ズッキーニは長さを3等分にし、タテ半分になり、5mmの細切りにする。パプリカは綿をとり、2～3mmの細切りにする。
- ②野菜は1種類ずつ別々にソテーする。フライパンにオリーブオイル大さじ1を入れて、野菜を重ねずに入れて焼き色をつける。量が多い場合は2回に分ける。

C：ラタトゥイユを仕上げる

- ①Aのトマトソースに、Bの野菜をざっと混ぜあわせ蓋をして、火で3～5分蒸焼にし、タイムを入れる。

