

女性会  
活動報告

# あすなろ

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34回関西商工会議所 女性会連合会総会 新宮大会に参加

令和5年6月13日(火)

関西商工会議所女性会連合会総会が、和歌山県新宮市「丹鶴ホール」にて開催されました。人数制限のため当会からは、小川会長・前出副会長の2名が出席しました。廣瀬会長が議長となり各議案について審議をし、全議案が承認されました。総会終了後、「二度とない人生だから今日一日笑顔でいよう」をテーマに臨済宗円覚寺派管長・花園大学総長 横田南嶺氏が講演されました。



## 令和5年度滋賀県商工会議所 女性会連合会定時総会開催

令和5年6月21日(水)

滋賀県商工会議所女性会連合会定時総会がグサツエストピアホテルにて開催されました。当会からは会員11名が出席しました。岡澤会長が議長となり、各議案について審議をした結果、全議案が承認されました。

総会終了後、「日々の暮らしに活かす『スポーツ栄養学』」をテーマに立命館大学教授 海老久美子様が講演されました。ユーモアを交えながら、楽しく女性が必要とする栄養について学ぶことができ、非常にためになる講演となりました。



## フランス文化勲章受章松嶋啓介シェフによる オンライン料理教室

令和5年7月8日(土)

## 第1回資質向上委員会開催

令和5年7月5日(水)

第1回資質向上委員会を特別会議室にて開催。参加者10名。7/8開催のオンライン料理教室の段取りや今後の事業について協議を行いました。

## 第56回全国商工会議所 女性会連合会滋賀大会実行委員会開催

令和5年7月11日(火)

来年度の「第56回全国商工会議所女性会連合会滋賀大会」にむけた実行委員会がコラボしが21にて開催され会長が出席しました。実行委員会の会長として、大津女性会の岡澤会長、副会長として守山女性会の田中会長が選出されました。岡澤会長、田中副会長のもと来年度の滋賀大会が成功裡に終わるべく、女性会一同頑張っています。

## 第2回県女連理事会・ 第1回滋賀全国大会幹事会開催

令和5年7月24日(月)

長浜の曳山博物館にて31名で開催しました。県女連の今後の事業について及び滋賀全国大会のテーマやPR、運営方法について協議を行いました。

男女共同参画センター調理室にて、アクサ生命企画の「松嶋啓介シェフによるオンライン料理教室」に会員10名が参加し、「冷製トマトパスタ」の調理を行いました。うまみ成分であるグルタミン酸が豊富なトマトは塩がなくても美味しい料理ができ、シェフの家では疲れたときにこのトマトパスタを作られるとのこと。調理3台に分かれて調理を行い、夏にぴったりの冷製トマトパスタが出来上がりました。



本場フランスのミシュラン一つ星を外国人最年少で獲得！

## 松嶋啓介シェフが教えるレシピ 冷製トマトパスタ



### 材料 (2人前)

- ミニトマト…1パック ●にんにく…1/2片 ●バジル…8枚
- オリーブオイル…大さじ3 ●こしょう…適量 ●水…適量 ●パスタ…160g

### 手順

- ミニトマトのヘタを取り、数を半分に分けそれを半分に切る。
- にんにくの皮をむき芯を取る。
- バジルを細切りにする。
- 切っていないミニトマトと②のにんにくにオリーブオイルを加えブレンダーにかけジュースにする。
- ④に切ったミニトマト、こしょうを適量、③のバジルを加えよくかき混ぜソースの完成。
- たっぷりのお湯を沸かしパスタを時間通り茹でる(細めのパスタがオススメ)。
- 茹で上がったたら冷水に落として冷やし、水切りをした後ソースと和え、盛り付けて完成。

<https://www2.axa.co.jp/digitalsalestool/access/111.html>



### 監修：松嶋 啓介

1977年福岡県生まれ。2006年、28歳の時に本場フランスのミシュラン一つ星を外国人最年少で獲得。2010年7月、フランス政府よりシェフとしては初、最年少で「芸術文化勲章」を授与。現在はオーナーシェフとしてのみならず「食から学ぶ経営術の料理教室」など日仏の食文化を守り、本当の豊かさを学ぶ料理教室の活動を行っている。