

商工会青年部活動を 主張し全国大会へ



羽石寛幸さん
(西汗下)

9月3日、千葉県木更津市で開催された、第27回関東ブロック商工会青年部連絡協議会主催大会で最優秀賞に輝いた、羽石寛幸さんにお話を伺いました。

大会では、昨年4月から上三川町商工会青年部が取り組んでいる経営活動として、むかしなつかし館で展開する、駄菓子屋『おやっだより全員集合』(通称：おやぜん)の活動を発表。商工会青年部のメンバーが全員交替でお店の番をし、施設や地域の活性化につながればとのことで、駄菓子屋を通じて「お金の大切さ」、「あいさつ」が学べ、地域の子どもたちを育てる「安全な社交の場」を目指して活動していることを発表しました。また、青年部には様々な業種の会員たちが所属しているため、意見交換をすることにより、企業力が上がることをあわせて訴え、見事最優秀賞を獲得しま

今月の輝ける星

した。

「羽石さんは、駄菓子屋とは無縁の、父が営む自動車修理工場で働いており、「おやぜん」の当番の日は非常に楽しみで、業種が違っているので、いろいろなことが学べるということです。地域においても、専門学校まで続けていた野球を生かして、地域の子どもたちに「ティーパー」の指導も行っています。

羽石さんは、「自分たちが育った昭和のいい時代を、今の子どもたちに伝えられればいいですね。昔は、お店を通じてモラルやしつけを学びましたからね。」と「おやぜん」への思いを話してくれました。

来月2月、福岡県ヤフードームで開催される全国大会に出場するにあたり、関東大会で発表したものをさらに磨きあげて主張してくるとのことですが、全国大会への抱負についてたずねると、「ドームに響き渡るような大きな声で、熱い思いを伝えてきたいです。」と力強く語ってくれました。



わが町健康応援隊！食改です ～子どもの料理コンクール～

毎年栃木県食生活改善推進団体連絡協議会主催による「子どもの料理コンクール」が開催されています。

今年度も9月6日に宇都宮市の宇都宮短期大学付属高等学校で開催され、本郷北小学校6年の柴山舞子さん(本郷台第3)の『夏野菜入りみそすいとん』が「アイデア賞」に入賞しました。

今回は、子どもの料理コンクールに入賞したレシピを紹介します。



【夏野菜入りみそすいとん】

■ 材料 人分

- とりのムネ肉…95g
- かつお節…1パック
- なす…1本
- かぼちゃ…1/6個
- きのこと…1/2
- にんじん…半分
- 小麦粉…適量
- たまご…1個

■ 調味料

- こんぶの粉…適量
- しょう油…大2
- 味噌…適量

★作り方★

- ① 鶏肉、野菜を一口大に切る
- ② 湯をわかし沸騰したら鶏肉を入れる
- ③ かつお節でだしを取る
- ④ 野菜ときのを湯の中に入れる
- ⑤ 煮えた味噌・しょう油を入れ味を整える
- ⑥ すいとんを作り、その中にこんぶ粉を入れ鍋に入れる