



いきいき 学びのプラン

【生涯学習計画】市民だより／56号
(平成27年12月1日発行)
《発行》岸和田市・
岸和田市教育委員会
《編集》岸和田市教育委員会
生涯学習課
〒596-0072
岸和田市堺町1-1
(市立公民館・中央地区公民館内)
電話：072-423-9615～6
ファクシリ：072-423-3011
メールアドレス：
syogaig@city.kishiwada.osaka.jp

ひとが笑く。

きさらぎよせいくらぶ 如月女性倶楽部

岸和田市農業研究クラブ連絡協議会は、農業者のネットワークです。農業者が課題研究や健康の増進のためのレクリエーションなどに取り組んでいます。その中のひとつ「如月女性倶楽部」の皆さんの取り組みを紹介します。家事を一手に引き受けてきた者の視点で、さまざまなことにチャレンジしています。



如月女性倶楽部の皆さん

前列、左から岡本左知子さん、山本アヤ子さん、松林香代子さん、岡本ヤス子さん、今本暁美さん。後列、左から川上陽子さん、金子眞知子さん、木下和子さん、村田朝代さん、泉本由江さんです。この日、欠席の西植智子さんの11人がメンバーです。皆さん素敵な笑顔で「いきいき」されていました。この日は午後7時30分からの定例会議にお邪魔しました。皆さん、日中の仕事を終え、家事を済ませた後、集まっての会議。いつもみんなて話し合って決めます。



如月女性倶楽部とは？

岸和田市農業研究クラブ連絡協議会は地域ごとに農業者が集まり現在8つのクラブで活動が行われています。その

ひとつが「如月女性倶楽部」です。

地域ごとの女性の集まりが一つひとつ減っていく中で、やはり女性の集まりは大切だと思ふ数名で「如月女性倶楽部」を立ち上げました。



蒸し米をさます

味噌完成

手順を説明

みそ玉を作る

白みそづくり講座の様子。

岸和田の伝統料理の継承と普及

11月の常盤地区公民館の「白みそづくり講座」。昔、味噌や醤油は、家庭で味が違っていました。糀のはなしや味噌作りの中で伝統料理や食文化の継承をしたいという思いがあります。3回連続の「白みそづくり講座」は10名の定員に倍以上の申し込みがありました。皆さんお正月用の白みそを作って大満足！！

「如月女性倶楽部」では、農業まつりで手作り味噌を販売、毎年すぐに完売しています。昔ながらの味を大切にしたい、伝えたいという思いを持って活動しています。私たちが「この味を残していかないと」という思いから「あぐり酢房」を平成19年に立ち上げました。

あぐり酢房へ

2月に結成したので「如月女性倶楽部」です。
(注)糀 自分たちで作った米で仕込む糀にこだわり、この漢字を使っています。



愛彩ランドのこだわり手作り工房で(注)糀を「おいしくな～れ おいしくな～れ」と心を込めて仕込みます。



糀からすべて手作り、添加物なしの味噌づくり。

そして平成23年愛彩ランドに拠点を移し、味噌だけでなくドレッシングや塩糀などを作り、販売するようになりました。自分たちが作った農作物をより美味しく食べてほしい。夏は暑く、味噌汁をあまり食べなくなるので、味噌ドレッシングにして新鮮な野菜にかけてみる。味噌と相性のよい水ナスが美味しくなる季節だから、炒め物にニンニク味噌を使ってみる。農家ならではの味付けや工夫の提案はきつと役立つ、とみんなで知恵を出しあい講習会などで伝えていきます。

課題を笑って乗り越える

みんなといると本当に楽しい。親の介護をしながら、農業の仕事、「あぐり酢房」の仕事をおこなうことができるのは、みんなと一緒に作業をしながら話をし、気分を変えて、前向きになつて家に帰ることができると感じています。それぞれが生活の中でさまざまな課題を抱えながら仕事をしています。みんなで集まり笑い受け止め、乗り越える、そんなパワーが「如月女性倶楽部」にはあります。



定例会議の様子。仕事の話は真剣です。糀を使った新たな商品への取組みを検討。

農業が好きだと思えるメンバーと集つて約二十年。生活や活動の中に、楽しみを見出せるのは、ひとりではないからだと思います。仲間がいたから新たな仕事にチャレンジし続けることができるのだと思います。

いきいきと活動している皆さん。明るく楽しいパワーをたくさん感じました。学びあいながら新たな挑戦をし、実現したことが、仲間づくりの成果だと思っています。