

令和6年度 女性部通常総会開催

3月に各支所女性部の通常総会が行なわれ、6年度事業報告ならびに決算報告、7年度事業計画ならびに予算報告など、すべての議案が可決されました。

小海支所



南牧支所



LAによる自然災害の脅威や
建物更生共済についての講話



中村崇先生による講話
「女性部活動でアンチエイジング」

川上支所



南部消防署職員による救命救急講習会

南相木支所



野辺山支所





川上支所女性部では今年度から『輪っJOY!』というグループを立ち上げました。主な活動の内容は、困っている人を **お・た・す・け** すること。地域を盛り上げ、支え合う、そんな目的で作られたグループです。グループ長の渡辺亜子さんを中心に、活動内容を皆で決め、時間のある人がお手伝いするといった、とてもシンプルな活動内容です。

2月の初めに部員が集まり、活動の話し合いを行ないました。今回は川上村社会福祉協議会にも声がけし、当日の話し合いには社協の係長も同席してくれました。係長のお話では、社協の仕事は地域福祉、対象者は川上村に住んでいる全ての人だそうです。これまでは社協とは高齢者の方が利用する場所だというイメージが強く、係長のお話はとても印象に残りました。



『輪っJOY!』の初仕事は、3月15日に川上村社会福祉協議会が主催で行なわれた『えんがわの集い in 社協』への協力。『えんがわの集い in 社協』は、川上に住む高齢者から子どもまでどなたでも参加できる集い!! 村と村民とのつながりが持てる企画に参加し、地域の有志の皆さんとともにお手伝いしました。当日、『輪っJOY!』は令和6年度にJA長野八ヶ岳が作成したオリジナルかるたを使ってかるた大会を開催。また、大寄りで食べた懐かしい味の「お煮かけうどん」と「いくさのおねじ」を提供し、大好評でした。おおよそ200名の来場客があり、老若男女、赤ちゃんまでが集う、とても温かなイベントになりました。



おにがひ

郷土食として伝えられている「お煮かけ」

お寄りの席では、昔は自宅でも数日もかけてお祝いや葬式を行ったため、お手伝いの女性たちが献立を決めて作りもてなしました。

ねじ

高原野菜42獲の以前には、稲作もされていたが、高冷地の川上村ではうまく出来ず42獲料も少なめ。貴重な米ではなく、小麦粉で作られたそう。

材料(4人分)

干しいたけ 大2枚
竹輪 2本
人参 中1本
油揚げ 1枚
凍み豆腐 1枚
長ねぎ 長め2本
地菜(小松菜) 2束

(出汁)
煮干(頭・胴も一緒に)
かつお節・しょうゆ

うどん



材料

小麦粉
砂糖
いくさ(えごま)
塩



地菜(小松菜)・小松菜でも野沢菜もない独特な品種
お煮かけには、一度干した物を使ったとか、
村内で栽培する人がいて、言葉も違ってていたそう。

葬式では、赤色を避けるため
人参は少なめに使用するそう。

その分、味も微妙に違いが
出るそう。

おねじもおお寄りで
提供されていました!

(原地区では) 観音堂のお祭りの
時に作られていたそう。
みなさんの地区はどうでした?

いかに砂糖と塩
を入れて味を調整したら
茹かいた団子と湯切り
して入れる。*熱い砂糖が溶け
残ったトロミがフツツする