

市職労退職者の会

だより
No 34
2016. 9. 15

この「市職労退職者の会だより」は、皆さまからの会費によって送付しています。会費納入がお済みでない方はよろしく願います。

＊多くの皆様の参加をよろしく願います。

第8回退職者の会バスハイク

山鹿の風情と菊池温泉



今回は、参勤交代の宿場町として、また菊池川の水運を利用した物産の集積地としても栄え多くの貴重な史跡や面影が残る山鹿と菊池温泉です。山鹿は国指定重要文化財芝居小屋「八千代座」や、市最大の「山鹿灯籠まつり」などで人気も高く、多くの観光客が集まる観光地となっています。温泉や史跡巡りだけでなく、歌舞伎や祭りなどの文化に触れる小旅行です。沢山の参加をお待ちしています。

日時 11月12日(土)

午前8時20分集合

集合 市役所本庁玄関前

場所 山鹿と菊池温泉

参加費 4000円

申込締切 11月5日まで

市職労書記局まで

電話 711 4940

Fax 714 4013

(注)参加費は、当日キャンセルは全額負担、前日キャンセルは半額負担となります。

退職者作品展の開催に向けて

市職労退職者の会は、2018年1月に発足から10周年目を迎えます。そこで役員会では、これを記念して会員の皆様が退職後に趣味として始めた陶芸、書画、写真、パッチワーク、ステンドグラス、和裁・洋裁など多彩な分野の作品を一堂に紹介する退職者作品展を開くことを検討しています。

そこで、

- ① 実行委員会を結成して準備をすすめる。
- ② 作品募集を先に告示して希望者を募る。
- ③ 期日と会場の検討をすすめる。

ことになりました。

つきましては、来年1月の総会で具体案が提案できるよう準備委員を募集して準備会を発足させたいと考えています。皆さまのご支援・ご協力をよろしく願います。

記

第一回準備会(予定)

日時 12月13日(火) 17時半から
会場 組合会議室

《4回セカンドライフ・サロン》

◇ 魚の料理教室 ◇

30cm超えるアジに感激

市職労退職者の会では、7月28日（金）に福岡市中央鮮魚市場の調理室で17名の参加者を迎えて「魚の料理教室」を賑やかに開きました。最近はお店で切り身の魚を買って調理するのがほとんどで魚を丸ごと捌くことも無いので、一度きちんと教わりたかったという方が殆どで好評でした。

魚の捌き方は、基本が大切！

はじめに講師の先生から魚の捌き方の基本



についてプリント資料を使って詳しく説明があり、続いて大きな魚を3枚に下ろすお手本が示されました。魚は季節のアジで私たちが普段お店で買うサイズの倍以上

（30cm以上）もある大きさに全員がビツクリでした。

次に下ろした魚の調理方法では、半身は皮を剥いて刺身にして、もう半身は皮を付



けたまま3等分して小麦粉を付けフライパンで焼き目を付け、醤油・酒・みりんで味付けをして、最後にショウガ汁をかけて出来上がり、残った魚の骨には肉が付いているので匙でこさいで取り「アジのタタキ」を作りますと手本が示されました。合わせて大きなアサリ貝の味噌汁の作り方も教わりました。

刺身の包丁さばきは難しい

その後、参加者全員が4人1グループ分かれて調理台を囲み、同じく大きなアジが一人一匹づつ渡され、教わった手順に沿って魚料理に挑戦しました。刺身の包丁裁きの達者の人、不器用な人もそれぞれに魚と1時間余り格闘して、

貝汁と合わせて4品を作りました。全員の手料理が完成したところで講師の先生方に作って戴いたご飯で昼食をとりました。自分で作った魚料理に参加者の顔も大満足の様でした。

鮮魚市場の皆さんありがとう

取鮮魚市場の話では、近年は日本人のお魚消費量が減っているのですが、鮮魚市場では見学会やイベントなども開催して消費拡大のための取り組みを進めているそうです。私たちの取り組みにもご支援いただき、会場と講師の紹介、そして何より魚の提供などご支援いただきました。本当にありがとうございます。

第8回バスハイクの主な行程と時間

8時20分	市役所本庁玄関前集合
30分	出発
10時15分	高速道路 山川P↪菊水IC 山鹿（地元案内人と合流） 木屋本店 味噌こうじ屋 千代の蔵酒造 八千代座 その他
11時45分	出発
12時30分	菊池グラントホテル 出発↪菊池神社
15時00分	菊水の里
16時10分	市役所本庁
18時30分	