

## 女性大学「さぶりスクール」 が今年もスタート！

今年も女性大学「さぶりスクール」が始まりました。

2025年度の受講生は11人です！

第1回目の8月5日は、JA本店の会議室で入学式とシャボンインテリアフラワーを実施しました。

今後は、みそ作りや豆腐作り、おいしいお茶の入れ方教室などを行なう予定です。

JAならではの学びの場でたくさんのことを行ないます♪



入学式に出席した受講生と講師

支部活動  
天竜支部

## 親子クッキングスクール 元気いっぱい夏野菜カレー！

8月18日、天竜支部のフレッシュミズグループ・サプスクッキングの部員たちを含む親子6組が集まって、春野ふれあい生活工房で親子クッキングスクールを開きました。

「タマネギはどうやって切るの…？」

子どもたちの素朴な疑問に答えながら、みんなで楽しく料理をしました。

トマトとオクラのチキンカレーにフルーツゼリーを添えて、栄養たっぷりのおいしいご飯が作されました。

楽しい親子時間が作れてみんな大満足でした！



料理をする参加者ら

このページや女性部に関するお問い合わせ  
営農企画課 ☎0538-36-7014

## 私の女性部エピソード！

2008年からなずな工房として活動し、今年で18年目を迎えます。普段はイベントへの出店や、JA天竜山の市やときめきマルシェなどで総菜や弁当の提供を行なっていますが、依頼があれば仕出し弁当の注文も承っています。

化学調味料は入れず、地元産の農産物を使ったこだわりのお弁当は大人気です。特にコロッケやきんぴらは評判が良く、午前中には売り切れてしまします。地域の方が「たくさん採れたから使つて！」と、野菜を届けてくれることもあり、とても助かっています。

食べた人が笑顔で「おいしい」と言ってくれるのがとてもうれしいです。これからも栄養満点のおいしいお弁当を作っています。

2008年からなずな工房として活動し、今年で18年目を迎えます。普段はイベントへの出店や、JA天竜山の市やときめきマルシェなどで総菜や弁当の提供を行なっていますが、依頼があれば仕出し弁当の注文も承っています。

化学調味料は入れず、地元産の農産物を使ったこだわりのお弁当は大人気です。特にコロッケやきんぴらは評判が良く、午前中には売り切れてしまします。地域の方が「たくさん採れたから使つて！」と、野菜を届けてくれることもあり、とても助かっています。

食べた人が笑顔で「おいしい」と言ってくれるのがとてもうれしいです。これからも栄養満点のおいしいお弁当を作っています。

「おいしい」が原動力



天竜支部  
松本 光枝さん

## SDGsと女性部



### すてきに変身！リメイク手芸

磐田支部の大藤地区では、部員の稻垣さんが講師となり、6月30日にJA磐田北支店でリメイク手芸教室を行ないました。

茶工場で廃棄になる茶缶は小物入れに、古い着物のはぎれは袱紗に変身しました。

布の柄を選びながら作るのが楽しかったです♪

来年1月には、豊田ゆうあいの里のデイサービス利用者と一緒に茶缶の小物入れを作る予定です。



袱紗を作る部員ら



完成した茶缶の小物入れ