



6月18日（日）田中屋本店・みなど工房
に18名が集まり、笹団子作りを体験しました。



けれど、新潟の名産品だから文化を継承したいと思った

グループごとに生地作り。粉類に水を加えて混ぜ、よもぎを加えてこね、水を調節しながら加えていきます。こねればこねるほどよもぎがなじみ、きれいな色に。20分以上こねるという事で、みんなで交代しながら一生懸命こねました。その後、生地とあんこを等分し、包餡。小籠包みたいに包んでいました。笹にくつつかないように油を少しコーティング。笹にくるみ、い草で巻いていきました。い草を巻くのには悪戦苦闘！教え合いながらなんとか1人10個の笹団子を作成させました。

蒸し上がるまで、お店でプロの技を見学。包餡は機械化されているようですが、笹巻きは速いスピードで巻かれていました。

自分で作った笹団子はおみやげ。あんこがはみ出したりもしましたが、アツアツの団子を持ち帰りました。

その後、希望者でワールドビュッフェに行きランチを食べて、交流を深めました。

「楽しかったね。笹巻きは頭の体操になつた」「お菓子作りが好きというわけではないけれど、新潟の名産品だから文化を継承したいと思った」

婦人部笹団子作り

6月18日（日）田中屋本店・みなど工房に18名が集まり、笹団子作りを体験しました。

グループごとに生地作り。粉類に水を加えて混ぜ、よもぎを加えてこね、水を調節しながら加えていきます。こねればこねるほどよもぎがなじみ、きれいな色に。20分以上こねるという事で、みんなで交代しながら一生懸命こねました。その後、生地とあんこを等分し、包餡。小籠包みたいに包んでいました。笹にくつつかないように油を少しコーティング。笹にくるみ、い草で巻いていきました。い草を巻くのには悪戦苦闘！教え合いながらなんとか1人10個の笹団子を作成させました。

蒸し上がるまで、お店でプロの技を見学。包餡は機械化されているようですが、笹巻きは速いスピードで巻かれていました。

自分で作った笹団子はおみやげ。あんこがはみ出したりもしましたが、アツアツの団子を持ち帰りました。

その後、希望者でワールドビュッフェに行きランチを食べて、交流を深めました。

「楽しかったね。笹巻きは頭の体操になつた」「お菓子作りが好きというわけではないけれど、新潟の名産品だから文化を継承したいと思った」

新潟民商

新潟民主商工会
新潟市中央区鶴舞3丁目10-14
電話(243)0141

17年6月26日

青年部・業者青年実態調査アンケート回収に協力を！

ビジネススキルアップセミナー
初めての事業計画書作り
7/30日 13:30~17:00 参加費1,000円

会場 新潟ユニゾンプラザ・中研修室
新潟市中央区上所2-2-2

講師 中小企業診断士 上品 忍先生

▶ プログラム

- ① 上品 忍先生による講演
- ② グループワークショップ

③ 会場地図

青年部では現在、「全国業者青年実態調査アンケート」の回収に取り組んでいます。このアンケートは、全国の業者青年の悩みの解決や要求の実現のため、青年部でどのような活動をするか考え、政府や自治体に働きかける大切な資料として活用するためのものです。

アンケートの回収の仕方について、6月12日（月）に青年対策部会が民商事務所で行われました。各地域に担当を割当て、6月中に青年部員を廻りきることを決めました。その場で書くか、後日、返送用の封筒で郵送するか、のいずれかで回収を考えています。

このアンケートは設問が多く、多少時間がかかりますが、簡単な経営分析ができる内容となっています。

自身の経営を分析してみるつもりで書いていただければと思いますので是非、アンケートに協力をお願いします。

また、7月30日（日）に「ビジネススキルアップセミナー・初めての事業計画書作り」がユニゾンプラザで開催されます。アンケートに答え、経営に不安など何か思う所があった方は参加をお勧めします。

日程	内容
六月二八日	婦人部三役会議
六月二九日	三役会議
七月三日	総務会