



女性部では2月2日、相馬中央公民館にて七宝焼講習と料理教室を行いました。

女性部冬期講習として七宝焼講習会を行い、部員10名が参加しました。講師にはカルチャーセンターなどで指導している藤田久美子さんを迎え、ペンダントやブローチ、指輪など色々な作品に挑戦しました。

最初にブローチの形をした銅板を、クレンザーが付いた歯ブラシで磨き、銅板裏側にゆう薬（主に二酸化ケイ酸素を含む）という薬を塗り加工します。

その後、電気炉の上で乾かし銅板の表面に色付きのゆう薬で色付けします。色付いたら800度前後の電気炉で焼きます。次第に窯の中でゆう薬が溶けだすことで、ガラスのようになり光沢が出てき



色鮮やかで光沢のあるペンダントの完成



ペンダントの作り方を相談する部員ら

たら完成となります。

同じものを作っても、作り手1人1人の個性が出て、焼く前の色と焼き上げた後の色合いの変化に参加者は楽しんでいました。

その後、コロナ感染症対策として部員数を絞り、5名で伝統料理、地元の農産物を使った料理教室を行いました。沢田地区で収穫したフキを塩漬けた物を使用し、豚肉と甘辛炒めを作りました。

また、りんご産地である相馬のりんごを使い、ゴマ酢和えと、バスクチーズケーキにも挑戦しました。参加した部員らは、「地物をつかってこんなにもアイデア料理が作れる事を知ってすごく勉強になった。今回参加できなかった部員らとも共有していきたい。」と話し、有意義な時間を過ごしていました。

今回のような料理教室を地域の部員以外の方々も参加できるように、今後企画していきたいと大黒谷ヨリ子部長は意気込んでいました。



リピートしたくなるような簡単料理の完成



レシピを確認しながら部員で協力プレー