

## 2026 新春旗開き報告

1月22日(木)に「2026 新春旗開き」を開催しました。



今年は、看護学校をはじめ各分会から多くの組合員が参加してくれました。

福祉局、保健医療局の両総務部長や関係団体から多くの来賓を迎えて晴れやかに行うことができました。

当日は、美味しい料理を食べながら久しぶりにあった仲間と楽しいひと時を過ごしていただきました。

毎年恒例となっている豪華景品?争奪「じゃんけん大会」では、参加者全員で激しいバトルを繰り広げ、大いに盛り上がりました。



残念ながら負けてしまった方、来年のリベンジ参加をお待ちしております。

来年はさらに盛り上がる企画を用意して、組合員の皆様をお待ちしたいと思います。

お忙しいなかご参加いただきありがとうございました。

## 女性部企画「味噌づくり体験」報告

2月14日(土)恒例の支部女性部企画の「味噌づくり体験」が船橋市の飯島農園で開催されました。参加者は総勢10名でした。



手づくり味噌の醍醐味は市販の味噌とは別物と思えるほどのおいしさと、すべて国産の材料を使っているため安全性が高いことです。

今回の材料は大豆(千葉県産)、米(新潟県産)、塩(赤穂の甘塩で兵庫県産)、麴(自家製:千葉県産)、水(千葉県の水道)のすべてが国産でとても安心できます。

つくり方は、事前にお米から作った米麴をばらばらにし、そこに塩を混ぜて塩麴にします。

次に、茹でた大豆を入れて混ぜて機械でミンチにします。最後にミンチにしたものを握り容器に入れます。ここで大切なことは空気を抜くことです。空気と触れると熟成期間にカビが発生するため、詰めるときに叩いて空気を出します。仕上げに焼酎を噴霧消毒し、表面をキッチンペーパーとラップで密閉させ空気との接触を極力避けます。これで作業は終了です。

熟成のため11月まで常温で寝かし、ようやく皆さんのところに届けられます。

普段、別々の職場で働く仲間が味噌づくりを通じて楽しそうに交流することができて良かったです。来年、皆さんもチャレンジしてみませんか?

### 支部からのお知らせ

◆春闘学習会を開催します◆  
(第二部 もっと知りたい老後のお金の話)

- ・日時 3月19日(木) 19時から
- ・場所 都庁職会議室(第二本庁舎32階)
- ・参加費無料、行動費支給

申込締切:3月10日(火)まで

※申し込み・問い合わせは分会または支部まで

**自動車共済関東の W プレゼントキャンペーン**

見積でプレゼント!  
スターバックスのドリンクチケット など

加入でプレゼント!  
※キャンペーン期間や地域別により景品は異なります

STARBUCKS

創設15周年 特別ギフト

まずは お見積りから!

自動車共済関東 03-5319-7353  
〒170-0005 東京都豊島区南大塚 2-33-10 東京労働会館4階

衛生局支部ホームページへぜひ、いらしてください!

(支部宛のメールフォームもあります)

