

● 組合事務局紹介 ●

組合すていしょん

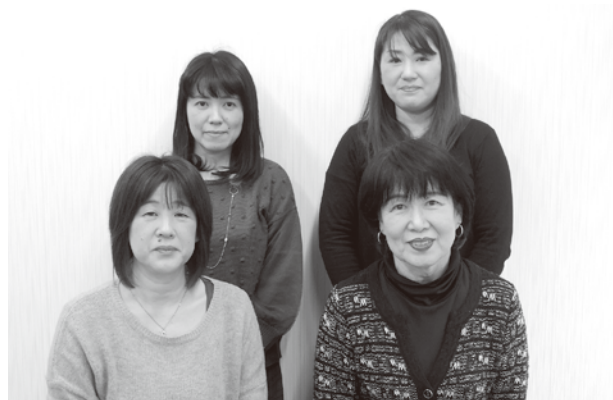
三重県南勢電設協同組合

三重県南勢電設協同組合は、松阪市、多気郡多気町、明和町、大台町、度会郡度会町、大紀町の電気工事業を行う事業者86名で構成され、法改正等様々な環境変化にも柔軟に対応しながら、組合員の協力を得て運営しており、今年、組合創立50周年を迎えます。

当組合では、地域貢献のボランティア活動の一環として、毎年8月の電気使用安全月間に、嬉野町おおきん祭りでの感電ブレーカー体験や、明和町内の街灯点検及び電球交換を無償で行い、昨年度は明和町内コミュニティセンターのエアコン清掃・点検活動等を実施し、明和町より感謝状を贈呈されました。

事務局は、事務局長の岡山葉子氏を含め4人全員が女性であり、女性ならではの視点を活かし、組合員の要望に柔軟に対応しながら、各自がベストと思える積極的な状況判断で、協力し合いながら業務を行っています。

岡山氏は、今年で5年目となり、「せっかく雇っていただいたからには、その期待に応えたい。また、組



野呂氏
伊藤氏

奥野氏
岡山氏

合員さんの大変さを少しでも理解できたら・・・」と、2年前に第2種電気工事士を、今年1月には第1種電気工事士を受験し合格されました。

最後に、「組合員さんのメリットが増えるようこれからも力を注ぎ、組合役員と組合員をつなぎ、お互いが必要となるような事務局でありたい。」と語っていただきました。

今回は、伊勢うどんに関係のあることを三重県製麺協同組合さんに教えていただきました。

Q 伊勢うどんとは？

A 溜まり醤油の濃いツユをからめて食べるのが「伊勢うどん」です。初めて食べる人は、その容姿にギョッとすることも知れませんが、カツオや昆布のだしを使い見ためより味はまるやかです。伊勢うどん独特の太くてやわらかい麺は、溜まりのツユがからみやすく作られているからです。

麺をゆでる時間が非常に長く、伊勢市民は、赤ちゃんの離乳食や、風邪をひいたときにも食べられていて、とても消化しやすく、体にやさしいうどんです。また、全国の郷土料理100選にも選ばれています。

Q 伊勢うどんの名称が定着したのは最近？

A 伊勢うどんは江戸時代以前に存在していましたが、昔はただの「うどん」と呼ばれ、伊勢の家庭料理として食べられていました。伊勢うどんの名称が定着したのは、45年ほど前からです。伊勢神宮の参拝客が増えて県外の方にも伊勢の認知度が高まったためと言われています。平成20年には地域団体商標を出願し登録されました。

Q ベトナムに伊勢うどんが元になった名物麺があると聞いたのですが？

A ベトナムのホイアンという町に「カオラウ」という名物麺があり、400年ほど前に日本人がベトナムに伝えた料理だと言われています。朱印船貿易が盛んだった頃、ベトナム沿岸部の町には、多くの日本人商人が海を渡って行き、その中の伊勢からやってきた商人達が、故郷の伊勢うどんを懐かしがって作ったのが、「カオラウ」の原型になったと言われています。

ちよつと
教えて
ください！

業界
まめ知識
！

伊勢うどん
のつと

