

関町支店だより

令和8年1月発行

関町支店親睦旅行

9月6日（土）快晴の中、関町支店親睦旅行が開催されました。組合員22名、職員16名で埼玉県秩父市長瀬行ってきました！SL乗車や長瀬散策、お土産を購入したりと当日は盛りだくさんの内容で親睦を深めることができました！また、日帰り旅行でしたが美味しいものも食べて、とても楽しい旅行になりました。



バスの中での何気ない会話や、昼食での団らんを通して、普段とは違う一面を見ることが出来ました！一日を通して組合員の皆さまと親睦を深めることができました。これからも関町支店を盛りあげていきましょう！



親睦会監事 高橋 勝雄様

関町支店でマルシェ行われました



「A東京あおば石神井地区 青壮年部を中心としたマルシェグループ「どこでもマルシェ」が6月13日、関町支店駐車場で行われました。キャベツ、ハクサイ、エダマメ、トウモロコシなど夏の地場産農産物を中心に販売しました。

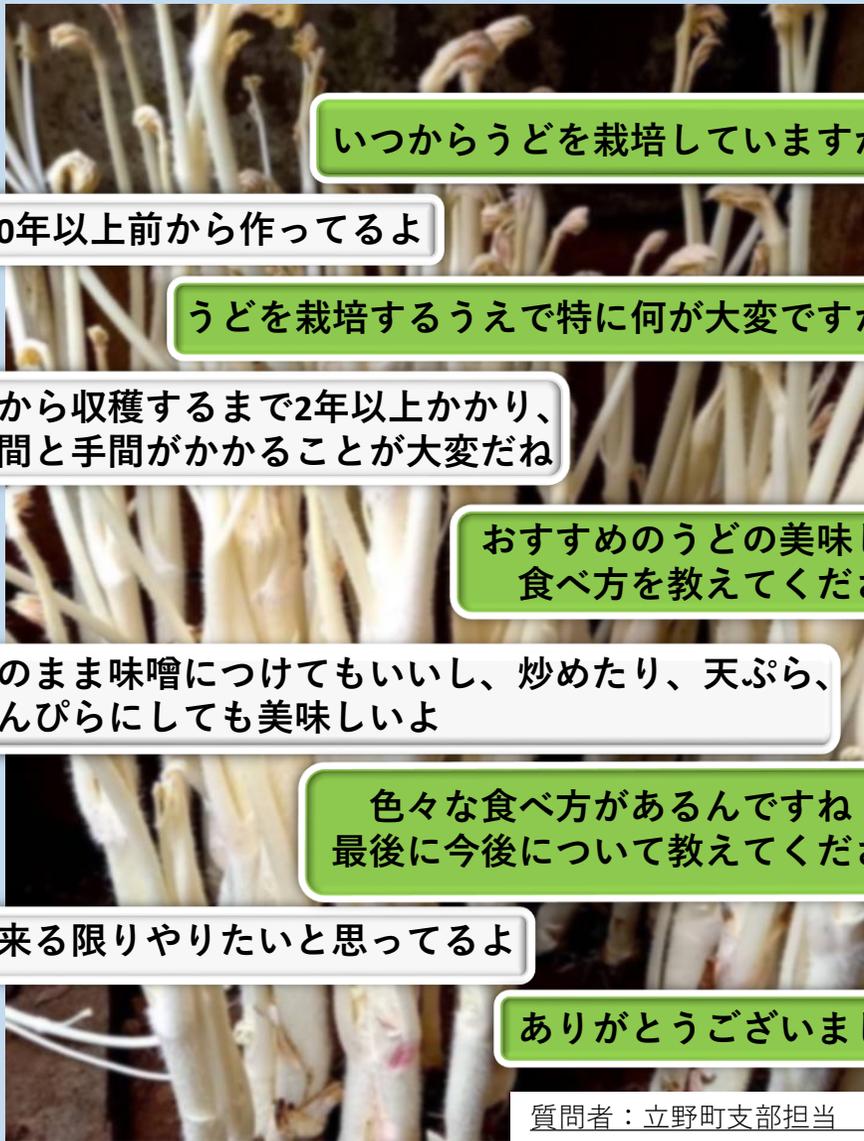
お客さまからも非常に好評で、次回はいつ開催されますか？などの質問が寄せられました。

関町支店 本橋弘士支店長よりコメント
「年金感謝デーに合わせて開催するマルシェはとても活気があります。青壮年部員たちに感謝しております。今後も魅力ある支店運営に努めてまいります。」



『東京うど』という野菜を皆さん知っていますか？

23区で唯一うどの栽培を行っている立野町支部 井口良男様に
風にインタビューさせていただきました。



いつからうどを栽培していますか？

200年以上前から作ってるよ

うどを栽培するうえで特に何が大変ですか？

苗から収穫するまで2年以上かかり、
時間と手間がかかることが大変だね

おすすめのうどの美味しい
食べ方を教えてください

生のまま味噌につけてもいいし、炒めたり、天ぷら、
きんぴらにしても美味しいよ

色々な食べ方があるんですね！！
最後に今後について教えてください

出来る限りやりたいと思ってるよ

ありがとうございました

質問者：立野町支部担当 高橋



『うど』について

日光を浴びると緑化するが、
えぐみも強く野性的な風味がする。
一方、地下の室で光をあてずに栽培
されたものは、香りがよく白く
やわらか。上質なものはアクもなく、
穂先は皮ごと食べることができる。



井口良男様 ご長男 井口昇一郎様です！



材料 (2人分)
うど 100 g
桜エビ 10 g
春菊 30 g
天ぷら粉 大さじ4
水 大さじ3
揚げ油 適量
塩 少々

作り方

1. うどは5cmの長さの千切りにし、酢水につけアク抜きをして水気をきる。春菊は3cmの長さに切る。
2. ボウルに1.と桜えびを入れて天ぷら粉を振り入れ全体にまぶし、水を加え混ぜ合わせる。
3. 鍋に油を入れて180度に熱し、2.をまとめながら入れ、揚げる。
4. 油をきって塩を振る。