MOCO通信

MOCOとは、「ｍｏｔｈｅｒ＝母のような・やさしい」のMOと
「ｃｏｍｂｉｎａｔｉｏｎ=結合」のCOからつけられました。
「きょうとMOCO」は京都府中小企業女性中央会の愛称です。

令和３年９月１５日発行　第３３号
編集・発行：きょうとＭＯＣＯ
京都府中小企業女性中央会

〒600－8009 京都市下京区四条通室町東入ル函谷鉾町７８番地
京都経済センター３階　京都府中小企業団体中央会内
☎ 075-708-3701　　FAX 075-708-3725
URL　http://www.chuokai-kyoto.or.jp/kyotoMOCO

コロナ禍の中で

会長　伊庭 節子

新型コロナウイルス感染拡大は今なお猛威を振るっていますが、会員の皆様はいかがお過ごしでしょうか。

未知のものに対しては誰もが不安や恐怖を感じます。私も昨年の春は、ただただ恐れて自粛生活を送りましたが、次第に余った時間で普段はできていなかったことをしようと周りを見回して、長い間、積みっぱなしにしていた大量の書類や資料に気付き整理を始めました。３０年ほど前のものでもしっかり見直すと今でも役に立つ情報などが多く見つかり、これまで忙しいからと上っ面だけ目を通しがちだった自分を反省することになりました。

私はあまりテレビも見ませんし、若い人のようにインターネットを駆使した情報の収集も得意ではなく、主な情報源は新聞とラジオでしたが、何度も取り上げられるニュースは自分なりにしっかりと理解しようと心掛けるようになりました。

今私が注目しているのは、「ＳＤＧs」（持続可能な開発目標）と「多様性」です。この二つを私の周囲の人たちに聞いてみると「なんか難しそうだし、自分とは関係ないこと」とほぼ全員が答えました。

しかし、「ＳＤＧs」は、国連加盟国１９３か国が２０３０年までに、持続可能でよりよい世界を目指す国際目標で、地球上の「誰一人取り残さない」ことを誓っています。小学生から高齢者まですべての人に関係があり、組織として取り組むことで更に達成度があがります。

また、「多様性」の社会は、性別、年齢、国籍、障害、性的マイノリティーなどに関わらず、すべての人がそれぞれの存在やその人が望む生き方を認められる社会であり、組織に「多様性」を取り入れることは組織の発展のために重要とされています。

「多様性」の視点をもって「ＳＤＧs」に沿った戦略で中小企業の強みを打ち出せないだろうか。「きょうとＭＯＣＯ」が京都の経済活性化のお役に立てるにはどうしたらいいか、など皆様とともに研修や意見交換をしたいと思うこの頃です。

コロナ禍の逆境の中での気づきをアフターコロナでどう生かせるかがこれからの課題です。

皆様とご一緒にマスクを外して話ができる日が一日も早く戻ることを楽しみにしています。

京都府中央会のコロナ禍における各組合や組合員企業の困りごとを出し合って助け合う連携事業

お困りごとプラットフォーム　に　きょうとMOCOも参加しています！

新型コロナウイルス感染拡大をきっかけに、売上減少や事業転換の必要性など各企業では色々な問題が発生しています。『お困りごとプラットフォーム』は、そのような課題を共有し、同業種、異業種の方との連携などを通じて課題の解決や新規事業の創出を目的としています。新たな販路開拓や製品開発、ＩＴ研修支援などもお困りごと（課題）の中に含まれています。

登録されたお困りごとは、本年度から京都府中央会内に新たに設置された連携応援チームが仲介し、課題の解決に取り組んでいます。

先ずは、お困りごとプラットフォームへの登録やご相談がございましたら、連携応援チームへ是非ご連絡ください。　【 担当：石田、中尾　☎ 075-708-3701　✉ renkei@chuokai-kyoto.or.jp 】

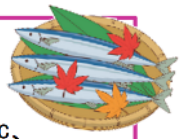
（記：理事　山本 真己）

わたしのイチおし情報！

このコーナーでは、会員のみなさまからお寄せいただいた耳寄りなイベント情報、ビジネスや生活に役立つオススメ情報などをご紹介します。

おうち時間を楽しく！　秋のレシピをご紹介

さんまの筒煮骨まで美味しく（骨まで軟らかくて、子供やお年寄りにも喜ばれます）



材　料

★４人前　一人上品に２～３個

さんま２尾、みりん、酒各２５cc、醤油１５cc、
土しょうが２こ

★４人前ですが、次の日やおべんとうにも

さんま４～５尾、みりん、酒各４０cc、醤油２５cc、
土しょうが３こ

【作り方】

①さんまは、鱗、頭と尻尾を落とし、４～５切れぐらいの筒に切り、腹ワタをとる。流水で丁寧に水洗いして、立ててバットに並べて、水を切っておく。
あまり見ませんが、さんまには１ｍｍぐらいの青い鱗があります。もし鱗があれば、包丁の背中で逆さに軽くこそげて、取り除いてください。

②圧力鍋の底面に、土しょうがの薄切りを敷き詰め、みりん、酒をいれて沸騰させる。煮立った中に温度を下げないように①を手早く立てて入れ、醤油をまわしかける。
土しょうがは、たっぷり底いっぱいに敷き詰めてください。美味しいです。もし、底が焦げても、土しょうがだけで、さんまは助かります。

③蓋をして、強火にする。圧力がかかったら、火を弱めて２５分。火を消して自然放置、圧力が下がるまでそのまま置く。
２５分は極小さな火で、ガスコンロが３つ口なら、圧力がかかったらティーポット用の小さいバーナーへ。　※一般的な圧力（70～109kpa）の圧力鍋を使用した場合の時間です。

ここがポイント

★さんまは、切り口を上にして並べると、たくさん並んで入り、皮がはがれず美しく上がります。５Ｌぐらいの圧力鍋なら、５尾は楽勝です。
★圧力が下がってもしばらくそのままおいてください。少し冷めないと、触ると潰れたり、皮がはがれます。
★さんまの筒煮だけでなく、いわし（大きくても２０分）、あじ、鯖の筒煮も加圧時間（３０分）が変わるだけで、同じ要領です。

美味しい一工夫

★次の日は、そのままでも美味しいですが、片栗粉で絡めて、フライパンで焼いてください。目先が変わってイケます。胡麻油とか、オリーブオイルなど、いろいろやってみてください。
★ちょっと、お客さまのおもてなしに、ピーナッツ、クルミを粉々にしたもの、胡麻を少しすりおろしたもの、けしの実などで、煮汁をまとわせて絡めます。これ、おしゃれな逸品になり、イケますヨ♪

情報提供：圧力鍋料理研究家　和田　登美子（あてらの会 会長）

お知らせ

令和３年度女性中央会近畿ブロック交流会について

新型コロナウイルス感染拡大を防止するため、また、ご参加いただく皆さまの健康や安全を第一に考え、令和４年度に延期することといたしました。
昨年度に続いての延期となり、開催を楽しみにお待ちいただいていた皆さまには、大変残念なお知らせとなりますが、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。