

《新会長就任挨拶》

阿部和夫



先ずは3期6年の長期にわたり果技の激務にご尽力くださった赤塚幸伸氏に感謝を申し上げます。この6年間には多岐多様な催事が行われました。技工士会創設以来はじめて組織内候補を擁立しての第20回参議院選挙比例区に日技会長が出馬（結果は惨敗）、日技・果技の創設50周年記念大会、東北プロック会議の担当果、日技会長が再度挑戦した第21回参議院選挙、この間に果技会長として相当な重圧とストレスを背負いながらも会務を遂行された業績は褒称すべきであり、氏の想いは会史に刻まれることでしょう。そんななか21回参議院選挙の惨敗で先行き不安は否めない状況のなか、当時専務理事の役職でありながら公職選挙法違反、供応接待事件を犯してしまいテレビ・新聞・マスコミ等に連日報道され赤塚会長はじめ執行部のかたがたにまで果蕃の捜査をうけることとなり精神的負担をおかけし、また果技工士会理事の方々、および会員の皆様にも多大なご迷惑をおかけしたこと、それ以上に果歯科技工士会として、歯科医師会・歯科業界・県民からの信頼を失墜させてしまった私の軽率な行為は決して許されるものではありませんでした。山形県歯科技工士会52年の会史に消えることのない汚名を残してしまいましたこと改めて心よりお詫び申し上げます。本来、辞職は当然であるし、退会を踏まえての退職届を提出しましたが理事会での結論は10ヶ月停職の処分が下り、鼓舞に受け止め10ヶ月間の謹慎を経て20年度の定時総会にて会員みなさまの寛大な御慈悲で本会へ復帰をすることができました。そして21年度の定時総会にて赤塚氏の後任として第14代の会長に就任することになり浅学菲才の自分が会長の重責を果たせるのかと私自身より会員の皆様が不安に思うところでしょうが有能な理事のかたがたの協力を得て、微力ではありますが本会の運営に専心し努力する所存でありますので何卒、会員の皆様の絶大なご協力とご指導ご鞭撻のほど宜しくお願いいたします。

《平成21年度山形県歯科技工士会総会》

5月17日(日)山形グランドホテルを会場に第52回定時総会が開催され、会長の挨拶の後、議長に庄司和広氏が任命され議事が進行された。出席者218名、計107名で総会として成立した。事業報告、会計報告、監査報告が認められた後、H21年度事業案、予算案が審議され、質疑応答の後承認された。選挙委員から会長選挙について立候補がなかったとの報告があった。執行部より阿部和夫氏が推薦され、満場一致で新会長が決定した。

その他の議案として次の事が話し合われた。

- ◇ 一般社団法人化のための特別委員会設置
日技の公益法人への移行に伴って山形果技工士会も一般社団法人に移行しなければならなくなった。そのための特別委員会を設置したい。赤塚前会長に委員としていただきたい。

- ◇ 果技活性化

- ◇ プログ立ち上げについて

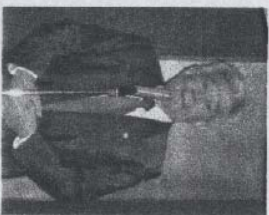
現在の果技のホームページの管理は1人で行っており、なかなか更新が出来ない状態にある。持ち回りで書き込みをやってみてはどうか。そのためにプログを



総会終了後、山形県歯科医師会会長の佐藤博嗣氏を来賓に迎えて朝睦会が開かれた。

阿部新会長、佐藤会長、両氏の挨拶があり、「歯科医師会、技工士会、衛生士会、材料業界、が一つになって歯科界を支え合っていかなければならず、一つでも欠けては成り立たない。」という一致した意見で、今後の両会の繋がりの大切さを痛感させられるものであった。

最後に、6年間の会長職を退任される事になった赤塚前会長に会より感謝の意の花束が贈られた。長い間大変お疲れ様でした。今後は、常任顧問として会にご助力をいただければと思います。



〈庄内支部女性部研修会〉

庄内支部

長沢美穂

10月5日(日)、庄内支部女性部では「匠に学ぼう！」ということで、今回作り体験を行いました。講師に老舗お菓子屋さんの、酒田小松屋さんから職人招きし、2時間たっぷりとかかり夢中になって体験してきました。普段洋菓子会はあっても、和菓子はなかなかないのでとても貴重な体験をすることが出来、体験させていただいたのは生菓子でした。まずはプロの子モを説明を受けながら生菓子がどういった行程で製作されているのかを知りました。その後、それぞれに赤、黄、緑、青の色を混ぜて思い思いに作りました。中に均等になるように入るのでありますが、薄いところからあんが透けたり大変な作業でしたが、それぞれの味！ということで、楽しく出来ました。秋らしく菊や銀杏の木型を持つただいたのに、青い菊や、季節関係なく自分の好きな色、好きなものを作りまっている間は生菓子を作っているという感覚はなく、粘土細工をしている気分、基本の作り方は教わったのですが、色は各自かなり個性が出て、同じものはひてなかったです。家に帰ってから包丁で半分に切ってみたら、中のあんがいたより均等に入っていたので嬉しかったです。味はもちろんおいしかったです。今年は何にしようか、今から楽しみです。

庄内支部

遠藤麻衣

毎年恒例女性部作り物シリーズに、今年も参加させていただきました。

講師に小松お菓子屋さんを迎え生菓子作り挑戦しました。菊の花や柿、紅豆り方を教えてもらった後、いよいよ私たちの番です。固めのあんこでしたが、スたり、ずつと練っているうち手の熱が伝わって柔らかく伸びるようになります。作りか考えずただピンク色に染まったあんこをずつと練っていたら、手のひらにあんこがついて型にはめるときになんか足りなくなってしまう。型にはめて作った作品は色の混ぜ方、配色、飾りのつけ方がひとつひとつ違いますが作品はありませんでした。あんこに慣れるうち、柿やスイカ、ウサギ、りんご

を使わず思い思いに作っていると、2時間はあっという間でした。その間、講師の先生には様々な技と作品を見せてもらいました。普段何気なく見ている生菓子の形はこうした手間をかけて出来ているんだなど、間近で見られて感激しました。今回は貴重な体験が出来て、参加してよかったと思いました。また次回も匠シリーズに参加したいと思います。ありがとうございます。

※ 広報部の都合により写真が載せられない事をお詫びします。次回にはぜひ載せたいと思います。すみません。

《国産食肉料理セミナー》生涯研修

中央支部

佐藤公光子

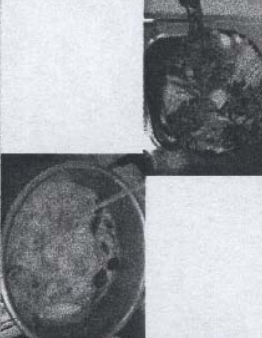
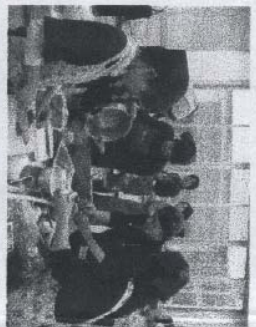
平成 21 年 2 月 8 日 (日) 山形県歯科技工士会女性部主催、山形県食肉事業協同組合連合会さん協力による生涯研修会が開催されました。初めに食肉デザイナー船木淳子さんによる講演がありました。船木先生のお話はユーモアがあふれ、スライドと運動させてお話して下さったのでとても分かり易かったです。特に、9才までは味覚が確立される事、ほうれん草の鉄分よりお肉の鉄分・アミノ酸の方がずっと体にいい事、国産といっても種はほとんど外国産である事には驚きました。私の実家は専業農家なので幼い頃から野菜の成育を見る事ができ、採れたての食材を口にすることが出来ます。



この講演を聞いて改めて自分は恵まれた環境にいるんだなあと思いました。次に地元のお肉を使った料理実習をしました。メニューは「簡単フライパンビビンバ」と「豚肉の豆乳鍋」。先生のデモンストラーションを見てから5班に分れて料理開始！先生のデモのようにスムーズとはいきませんが、皆それぞれ各班のビビンバと豆乳鍋が完成しました。気になるお味は……



とても美味しかったです。ビビンバの牛肉、豆乳鍋の豚肉は吉田精肉店の社長さん(山形県食肉事業協同組合連合会専務理事 吉田昌弘さん)自ら持って来て下さいました。特に牛肉はビビンバに使用するのはもったいないお肉でした。外は雪がちらついて寒そうでしたが、私達はビビンバと豆乳鍋のおかげで温まりました。



- ◇ 死去 稻益秀男氏 (庄内支部) ご冥福をお祈り致します
- ◇ 死去 渡邊博氏 (庄内支部) ご冥福をお祈り致します
- ◇ ご結婚おめでとうございます 相澤健文さん♡村形怜美さん (中央支部)