

令和 7 年度いわてシニアの会総会議事録

総会 5 月 2 1 日（水） 内丸 北ホテル 2 階 花梨の間
 会員総数 19 名 出席者 14 名 欠席 5 名
 会則第 10 条の規定に則り、会員の過半数の以上の参加を認めましたので、
 本総会は成立しました。

議長の選任 山田副会長
書記の選任 志田事務局長
議事進行 小野寺会長
議案の説明 沼田さん

議案 1 会則の改正について
 第 2 条 本会事務所の所在地変更 事務局長宅から会計宅に変更
 第 6 条 年会費の額変更 年会費 3000 円から 2000 円に変更
 質疑特になし
 総会参加者全員一致で承認された

議案 2 令和 6 年度事業報告及び会計報告
 会計監査報告 （水戸谷会計監査）
 質疑 特になし
 総会参加者全員一致で承認された

議案 3 令和 7 年度事業計画及び予算案
 質疑 特になし
 総会参加者全員一致で承認された

議案 4 令和 7 年度役員改選について
 馬場さんの退会に伴い、会計監査として対馬登さんを指名したい
 参加者全員一致で了承された

議案 4 その他
 会員状況 退会者 小櫻忠夫さん、 馬場守さん
 入会者 多田比呂子さん（当会当日に入会しました）
 岩手銀行の口座を廃止しだ
 ゆうちょ銀行の口座に一本化した

講演会・懇親会

場所 北ホテル2F 花梨の間

16:30～17:00

基調講演 「私が“岩手の食”にハマった理由 ～地元食の研究会の視点から～

講演者 INS 地元食研究会事務局 多田 比呂子 氏

内容 多田さんが地元食を意識したのは社会人になってからで、そのきっかけは年越し料理が周囲の人達とは違う事に気づいた事が発端となった。いわゆる地元食（郷土料理）によって。今の人文でできている事を自覚し、その食とともに培われてきた「文化」が息づいているという事である。岩手に「食」は、保存する、無駄なく食べきる、栄養の接種など様々なバリエーションに富んでいて、知恵と



【多田さん】

工夫で、その地域ならではの食文化を形成してきたと言える。その代表格が一関の餅文化や、マメブやひつつみ等の粉食文化などである。但しこれらにも。課題が山積していて、この食文化をどのように継承していくかが、国、県、各地域がそれぞれ努力しているところである。

最後に地元食の研究会でまとめられた、いわて煮しめマップと県内のきりせんしょいろいろマップを見せていただいた。煮しめMAPでは、山間部や沿岸部での食材の違いが本当によくわかった。また以前風土記でも記述したことがあるが



【集合写真】

きりせんしょには本当に様々なものがあり、蜜あり、蜜なしなど、いろいろな形態がある事が分かった。地元食（郷土料理）とは身近に存在しているもので、まずは「食べて、楽しんで」そして気づいて、知って、作ってみて、伝えていきたいものであることを再認識させられた。

懇親会は、小野寺会長のあいさつで始まり、次いで対馬さんの乾杯の音頭を契機に和気あいあいで行進していった。参加者の近況報告などであつという間に時間になってしまい、来年もまた無事で全員そろって会える事を祈念した、小野寺会長の締めの挨拶をもって、丁度8時にお開きとなった。

以上 志田（記）