

協挑

～共に挑め未来の為に～

青年部
コーナー

踊車

No.463
萩商工会議所
青年部



現会員数36名



オープン全員協議会

10月18日(金)にオプザバーの皆様をお招きして、オープン全員協議会が行われました。

オープン全員協議会とは、「青年部ってどんな団体なんだろう」という疑問を解消するため、毎月1度開かれる「全員協議会」をオプザバーの皆様にご公開するものです。本会では、通常通りの全員協議会、そして、懇親会を行いました。

懇親会は、現役会員との交流を深めていただく事、そして、青年部についてより理解を深めていただくという目的の下、開催されました。

全員協議会では、通常の協議会に加え、白井会長の経験談を交えた「青年部活動の面白さ」をオプザバーの皆様に聞いて頂きました。

懇親会では、食事を囲み、萩市への熱い想いや、中学校の直属の後輩だった、などの話に花が咲き

ました。目的であった交流、そして青年部について理解を深めていただけるような、有意義な懇親会となりました。

青年部活動についてご興味がある方は、ぜひ萩商工会議所までご連絡ください。

現役会員が、温かく迎えさせていただきます！

土岐 春樹



青年部通信

旬の牡蠣を憂いなく

いただくために

今年も牡蠣のシーズンがやってきます。冬に食べられる牡蠣は真牡蠣という種類で、水揚げされる時期は10月～4月までの半年間ですが美味しく食べられる旬は12月～2月とされています。あつさりとした味わいで柔らかく濃厚な旨味とコクがあり生で食べても焼いても食べても最高です！

そんな美味しい牡蠣も注意が必要な点があるので覚えておきましょう。

加熱用と生食用では牡蠣に含まれる細菌の数で分類されています。加熱用を生で食べると食中毒の原因になるので注意しましょう。加えて中心部を85度から90度で90秒以上加熱しないと内部に菌がのこっている可能性があるのでしっかりと火を入れましょう。

記載された消費期限内

に食べるようにしましょう。あたってしまった場合は脱水症状にならないよう水分をしつかり摂り、下痢止めを使わないようにしましょう。食べ過ぎも亜鉛の過剰摂取により健康障害を起こす可能性があります。また体調がすぐれない時は食べるのを控えましょう。

以上の点に注意して安全に旬の牡蠣を楽しみましょう。

藤井 悠貴



青年部という場所

私がこの青年部に入会したのは22歳の時だったかと思えます。母の営むスナックと一緒に経営していくにあたり、仲の良いお客様からの紹介で入会しました。

当時は同期入会が数名、顔見知りもいた事からすぐに青年部に馴染む事が

できたのを覚えています。

まだ社会人として未熟な私でしたので、活動していく中で先輩方の行動、発言全てが勉強になりました。

夏まつりでの踊り車は青年部会員が一致団結して汗を流す、青年部を象徴するような事業で、10年間一度も休む事なく参加し、実行委員長をさせていただけた事は私の貴重な経験となっています。

時代とともに青年部会員も一新し、家庭ファースト、コンプライアンスなど言われる近年。古参の私はどちらかというと軍隊のような強制力を持った団体が好みですが私自身、親となった事でこれまで通りの活動をする事が難しくなってきました。それが今年、卒会年齢の引き上げとなり青年部への恩返しができる時間が伸びた事を喜んでいます。

山本 舞



萩アオハル祭

萩アオハル祭実行委員長の石橋和真です。この夏行われた萩アオハル祭への想いと、当日の様子を映像にしましたので是非ご覧ください。

萩商工会議所青年部として、萩市で育った1人の大人として、このような萩市を代表する夏まつりに携わり、とても幸せに思います。当日は、沢山のご来場ありがとうございました。

石橋 和真



萩アオハル祭

～子どもたちに夏の思い出を～

萩アオハル祭PV QRコード



新入会員募集中!!

一緒に活動しませんか

所属する会社が萩商工会議所に加入しており、なおかつ45歳までの若手経営者、あるいは、有望な人材の方がいらしたら、青年部で己を磨きませんか？多くの異業種の方との交流、様々な青年部事業の運営を通してスキルアップと一生の友を作ってみませんか？学んだことは必ず自身に役立ちます。また、ご不明な点がございましたら、青年部事務局や現役青年部会員にお問い合わせてください。

青年部事務局

☎25-33333 担当 瀧

