

JAOW 神奈川支部便り

No. 92

2025 年 5 月 31 日 発行
(一社)大学女性協会神奈川支部

【報告】4 月 19 日 2025 年度の神奈川支部総会を開催

日時：2025 年 4 月 19 日 午後 2 時～5 時

会場：かながわ県民センター 703 ミーティングルーム

出席：穂田、市川、菅原、鷺見、田邊、西村、房野、渡部、以上 8 名。加えて 7 名からの委任状提出により、支部会員 22 名のうち 15 名の出席とみなし、総会成立。

議案：2024 年度事業報告、決算および監査報告、2025 年度の事業計画案と予算案～いずれも承認されました

＊会費徴収、支部会員住所録の配布、5 月 17 日～19 日の全国総会、文化交流委員会からの「支部における留学生との文化交流事

業支援」案内等、本部からのお知らせを紹介

＊支部役員については、支部長、会計、会計監査は継続、書記・鈴木紀子会員が退任。後任未定

＊議事のあと、各人が近況を話しました

物忘れがひどくなった

歯を 2 本抜き治療に半年かかった

フレイルである

上の歯で自分ののは 1 本だけ
ほぼ総入れ歯

右目だけで本を読んでいる

緑内障も白内障も進んでいる、
126 歳で失明すると言われた

こうした発言にもその語り口にユーモアがあり、「声に出して本を年 100 冊読むことにしている」という心構えに感心したり、ボイストレーニングや踊りの効果をお聞きしたりしました。また、「お茶やお花のようにお金がかからない JAOW は良い」と認める、あるご夫君の評も紹介されました。

やむなく支部総会に欠席した複数の方々のお葉書からは、ご家族の介護に関わっておられる様子が伺えました。大切な方との時間を愛しんで大切にお過ごしください。

【報告】5 月 17-19 日 新潟での全国総会に参加

神奈川支部からは、穂田（広報担当理事・支部長）、市川（会計理事）、鷺見（文化事業委員長）、菅原（科学研究奨励委員長・海外研修助成委員長）、渡部（理事候補）が参加。渡部さんが選任され、本部の会計担当理事に決まりました。詳しい報告は、7 月発行の会報でお読みください。



市川理事より会計報告 この総会をもって市川さんは退任お疲れ様でした



田邊役員選考委員長に代わり、渡部さんほか 1 名の理事候補を発表する鷺見さん

【お知らせとお願い】 会計から

今年度の会費（8,000 円）を納入願います。
納入後に会員証を送付します。

1) ゆうちょ銀行口座へお振込の場合

ゆうちょ口座をお持ちの方は口座振替で

（手数料は窓口、ATM、オンラインで異なります）

記 号：1 0 9 6 0 番 号：1 3 9 4 0 8 5 1

口座名：（一社）大学女性協会 神奈川支部

他行からの振り込みには、下記口座番号をお使いください

店 名：〇九八（ゼロキュウハチ）店 番：0 9 8

普通預金 口座番号：1 3 9 4 0 8 5

加入者名：一般社団法人 大学女性協会 神奈川支部

2) 横浜銀行口座へお振込の場合

店 名：横浜駅前支店 店 番：3 8 3

普通預金 口座番号：1 3 0 2 9 6 3

【誌上インタビュー】

神奈川支部の長い会員であられ、横浜の名店「かをり」社長の板倉敬子さんにお話を伺いました。

1. お店の名前「かをり」の由来は何ですか。

国際航路のパーサーをしていた父、富治は日本文化を愛する人でした。また職業柄、世界各国のたばこのパッケージの収集も趣味でした。日本のたばこの名前のうち4つが本居宣長の「敷島の大和心を人間はば 朝日に匂う山桜花」という和歌から採られていた中で、使われていなかった言葉が「匂う」だけだったそうです。父はまた、世界の料理のうちでもとくにフランス料理の美味に魅せられ、香りを大切にするその文化に惹かれて、レストラン開業にあたってその名を「かをり」と命名しました。

2. お店をお始めになったのは、お父様でなくお母様なのですか。

レストランよりも喫茶店としての開業の方が先でした。父だけでなく、祖父・作次郎も、客船龍田丸の司厨長として日本郵船に務めていましたが、船が軍用輸送船として徴用され、郵船の他の船も沈没などしたために、終戦後は海での仕事がなくなっていました。母が暮らしを支えるために思い切って喫茶店を開いたところ、本物のコーヒーと本物の砂糖を使うその味が大変評判になりました。

3. お店を引き継ぐのは自然な成り行きであって、大きな決心などは不要でしたか。

お店はまもなくレストランに業態を変えました。きら星のようなシェフが祖父の呼びかけ対して集まってくださり、1955年には伊勢佐木町へ移転し、横浜屈指のレストランとなりました。しかし、現在の地に移った1970年頃はまだ県民ホールもない寂しい地域でありまして、お客様がいらっしゃらず、時代に先駆けてケータリングに挑戦するなど私自身がビジネスを工夫しました。創業者は創業者の苦労があるでしょうが、二代目、三代目にもそれなりの苦労があります。

4. 板倉様にとって、お菓子作りとは何でしょう。

レストランのコース料理のデザートとしてお出ししていたトリュフを、喫茶に来られた長洲知事にお出ししたところ大層気に入ってくださいました。それがきっかけで評判になりまして、職人は量産に応じてくれません。材料は注文するので分かっていましたが、見た目、味、香りにも拘って私が作り方を色々研究しました。レーズンサンドも、乳業専門の研究所に毎日通い試行錯誤をしながら、皮（クッキー）作りを工夫しました。お菓子作りは、ふとした思いつきが始めとは言え、素材に拘り、失敗はできないという決意で臨んできました。またひとりで考えるとどこか抜け落ちてしまうので、それにも気をつけないとだめだと思っています。



大棧橋通と本町通の交差点近くの「かをり」本店

5. パティシエになりたい、あるいは起業したいと考えている女性へアドバイスをお聞かせください。

夢を持つこと。情熱を持って進むことが何より大切だと思います

(終)

【お知らせ】 ご予定ください

*茶話会 6月29日<日> 13:30-15:30 かながわ県民センター703号室 話題「翻訳・通訳」他

*お話を聞く会 秋を予定 昨年度の国内奨学生大元慶子さんを講師に。詳細は追ってお知らせします