

国民の命とくらしの基礎となる 憲法を決めるしくみについて学びました

身近なことから平和を知り、
地球規模の平和を考える

グループ「peace wishing」

寝屋川組合員会館
3月17日



講師の岡崎信義氏は、
2007年の国会で強行
された「国民投票法」は
内容の不透明さといま
いなる部分が多く、問題が
多い法律だと話します。

このような法律がこの
5月に施行されるにも関
わらず、国民に対して充分
に周知していく努力がマ
スコミを含めなされてい
ないこともありますが、参
加者は学習して知らせる
ことや政治への関心を高
めることの大切さを知る
機会になりました。

新しい憲法
を決める投票
が、国会の発
議から60日以
後90日以内に
行うことに合
わせて、投票
期日の20日前
に「改正案」
を国民に知ら
せることなど、
手続き期日の
短さや、中身
の周知のあり
方にも問題が
あることが指
摘されました。
特に私たち
国民の命とく
らしの基礎と

グループ活動の
コーナー

グループ活動は組合員が5人以上でテーマを決めて自主的、
主体的にくらしや社会について考えます。
現在、35のグループがあります。

「グループ」活動に関心のある方は
ぜひ、グループ説明会に申し込み、
ご参加ください。

日時 5月7日(金) 10:30~12:00

場所 パルコープ本部(京橋) 2階

問合せは組合員活動サポートセンター
(7面左下参照)へ

まだ生協をご存知ない方に 生協の“**えとこ**”お伝えして、お誘いしてください

春のおさそいキャンペーン7月2日まで



あなたのまわりにこんな方いませんか？
「赤ちゃんが産まれたばかりで買い物が大変」「重たいものを買って持って帰るのが大変」「何かと忙しいのでまとめ買いたい」…こんな方々を生協にお誘いしてください。パルコープの商品サンプルをお届けします。

お問い合わせ先

組合員サービスセンター ☎0120-409-555
(月~金 9:00~22:00 土 9:00~17:00)
または配送担当者まで

★新しい組合員さんを迎えた班の皆さんには、「毎日食パン」「生しぼり絹豆腐」「さくら卵」などの生協商品(7品)をお試し価格でご利用いただけます(期間中1回のみです)。

★個配組合員さんには、ご紹介くださった方が生協に加入されると、個配手数料が4週間半額に。



主食になる豆腐をめざしています



枝豆を乾燥させるとまんなる大豆になります

「毎年、各産地の大豆選別の工程に立ち会わせてもらい、大豆の状態を把握します。大豆の産地からも農作業が比較的暇な時期には工場に見学に来られます。大豆生産者の方々も自分たちの作った大豆が、どんなふうになるのか、消費者に届いているのかを知ることが、やりがいになると思います。」

おいしい豆腐づくりに欠かせない国産大豆
24年前に誕生した「パルコープ 生しぼり絹豆腐」(2005年にコープきんぎ商品に)を作る(株)マルツネ・専務取締役の近藤恒憲さんにお話を伺いました。
「これまで外国産大豆で豆腐を作っていました。国産大豆で作ったところ、「同じ製法でなんでもこんなにおいしいんだろっ、味が違うんだろっ」と感じました。海外の大豆は主にはアメリカ産ですが、飼料・肥料・油を絞るためのもので国産のものとは比べると脂肪分が多かったんです。まず「国産大豆」を使うことが重要なポイントなんです。」



(株)マルツネ 専務取締役
近藤恒憲さん

大豆の生産者とも互いに交流

自給率が5%(2007年)の国産大豆を年間2千トン使用するマルツネでは、全国10力所の産地から大豆を仕入れています。その8割が契約栽培です。パルコープが取り持つ縁で、「富山こしひかり」の産地・JAいなばでも大豆の契約栽培をしています。

生しぼり製法にこだわるわけ

豆腐は大豆から絞った豆乳を固めて作ります。「一般的な豆腐製法の煮取り法は、豆を加熱してから豆乳を絞ります。65度以上にすれば大豆のあらゆるところから豆乳を絞ることが出来ます。それに対して「生しぼり製法」は、水に大豆を漬け、大豆をふやかしてから豆乳を絞ります。加熱せずに豆乳を絞ると渋味と苦味を持つ大豆の皮と胚軸(芽)からは豆乳は出てこないのです。結果、ほんのり甘い豆乳になります。ほんのり甘くて、たくさん食べても飽きないものなら主食になるし、そんな豆腐をめざしています。「生しぼり絹豆腐」は、ひぐち食べておいしいということだけでなく、食べていただくことにおいしさがかかっていただけではないです。豆腐だと思ってください。」



東京都島店
お豆腐担当の鎌田和子

「お豆腐はどれがおいしいの?」と組合員さんに聞かれると、「生しぼり絹豆腐」がおいしいですよ

とお勧めします。次に来店されたとき、その組合員さんは「あのお豆腐、ほんまおいしかったわ」って声を掛けてくれます。あるときは、70代の男性が「僕のお父ちゃんが豆腐屋しててん。『生しぼり絹豆腐』はお父ちゃんの味に似てるねん」となつかしいお話も。

私はCOOP生しぼり絹豆腐に恋をしています。あれは18年前1丁の生しぼり絹豆腐を近所の方に頂きました。それからずっと思い続けて、その夢が、かけひ生協に入りました。今は生しぼり絹のそばに居るだけでとても幸せです。冬は寒い夏は冷や、ここと大活躍。しあわせな気分にごさせてくれるCOOP生しぼり絹をどうぞお試しください。

日記担当 鎌田

店舗のお豆腐コーナーに貼っているメッセージ



CO-OP
生しぼり絹豆腐(冷蔵)
300g×2ケ組
5月1回 148円