

## 一人ぐらしの高齢者もおしゃべりできて ほっとできる場に



組合員活動の  
コーナー

### ふれあい喫茶by夢くらぶ



将棋コーナーでは  
初心者でも教えてもらえます

「組合員がご入来て、ほっとでき、自分から話してもできる空間として利用してほしい」と、毎月第3火曜日に、寝屋川組合員会館で開かれているふれあいサロンです。

お昼を挟み、3時間の開催のあいだに、80人近くの方が出入りされます。常連の金場さんと重岡さんは「このサロンはおいしーや。スタッフの方も良くしてくれるので、いっしょにしゃべると楽しい」と楽しそうに話しています。

名物のうどんは、かき揚げや肉を月替わり。「だしにはこだわっています。関西のうどんは」

将棋コーナーでは初心者でも教えてもらえます



「来られた方が“つくし”を持ってきてくださったんです」

※5月の予定は7面のイベント情報をご覧ください。

### 視覚障がい者のための商品フェア

日 時 6月23日(水) 受付9:30~  
 午前の部 10:00~12:00 ※どちらかご希望の時間帯を指定してください  
 午後の部 13:00~15:00  
 場 所 おおさかパルコープ本部(京橋) 2階・3階  
 申し込み締め切り 5月28日(金)  
 申し込み・問い合わせ先

パルコープ 組合員活動事務局  
 ☎06-6242-0904

※ガイドヘルプが必要な方は、お申し出ください

主 催 障がい者ボランティアチーム

### 総代って?

組合員の代表として各  
 地域から選ばれ、一年間  
 の生協の事業計画、活動  
 方針を決める人たち。  
 2009年度も500人の  
 総代が選出されています。

### 2009年 第2回総代懇談会が行われました

2月15日(月)~22日(月)までの7日間、26会場で開催された。組合員の代表である総代が、09年度の事業と取り組みについての報告を聞き、「組合員がより利用しやすい」をテーマに懇談を行いました。懇談会では、「組合員さん」と職員、組合員さんと生産者など、人と人のコミュニケーションが利用のきっかけになる「など、多くの意見・要望が寄せられました。寄せられた意見を生協の運営に生かしてまいります。」

## 砂丘らっきょう 鳥取砂丘の砂のきめ細かさが 「シャリシャリ感」を生む

広い畑を手に鳥取の



### \* 組合員の声 \*

「らっきょう好きや」という孫にも  
 持っていけます

鶴見区の組合員・角屋美代子さん

昨年は1kgを2回買いました。土を洗い流すなどの掃除をして、塩水に漬けてきます。寒いうちは外に置いて、暖かくなってきたら冷蔵庫に入れるんです。甘酢に漬ける時期は年明けから。こうしといたら、だいぶ長いこと持つんです。いつまでも歯ごたえあるし、色も黄色くなれへんしね。前のがなくなってきたら寒の時期に2日くらい塩抜きして、お酢控えめで砂糖多めで、蜂蜜入れてね。あんまり出来上がったのは買ったことないですわ。やっぱり歯ごたえやから、ピチャッとなったらいややからね。カレーのとときか、箸休めにね。孫も「らっきょう好きや」と言うてるから、持って行きますよ。

日本屈指のらっきょうの産地、鳥取県福部。江戸時代、参勤交代の付き人が関東から持ち帰ったことがはじまりと言われ、当時は薬として使われていました。畑は、日本海に臨む鳥取砂丘内にあります。「砂丘らっきょう」の生産者で組合長の香川さんにお伺いしました。

「休眠期からさめた種球を、7月中旬から9月上旬に猛暑の中で一粒ずつ手で植え付けます。畑の表面温度は60度にもなり、素足だと低温火傷をする温度です。また、氷点下の冬を越し、5月までずっと作業は続きます。砂地は土が

### 手間暇と技術で 農薬も減らす

「雑草は肥料を横取りするし、日当たりも邪魔する。大切な葉にも影響するので、除草剤は一切使わず、這っとうこ

り水分が少なく、そんなふう  
 に環境が厳しいほど良いらっ  
 きょうができるんです。人間  
 と一緒で、あんまり甘やかす  
 とダメなんですね。鳥取砂丘  
 ならではの砂の粒のきめ細か  
 さが、らっきょうの繊維質を  
 細かくして、砂丘らっきょう独  
 特のシャリシャリ感を生みま  
 す。」

### らっきょうの 対話ある

「収穫まで、用がないときは畑のらっきょうの葉を見て回ります。畑を見ることは大切なんです。らっきょうは砂の中にあって見えないけど、葉の色で病気や肥料が効いているかどうか分かります。葉が多いと分球は多いんです。うちの女房は、朝起きたららっきょう畑を一回のらっきょう畑を

### ※分球とは



ひとつの種球から、6、7個に増えることを言います。9個になるものもあります。

「作っている私たちが、よりおいしい、6月か7月までのものを食べて欲しいんです。まずは、5月末までのらっきょうで、かんたん漬けをしてみてください。本当に簡単です。から。呼んでもらえば、漬けた講習にも行きますよー」。



砂丘らっきょう(洗い) [冷蔵]  
 1kg.(S)サイズ 5月4回 880円  
 ※Mサイズ・Lサイズ・根付きもあります

《らっきょうの簡単な漬け方、らっきょう酢の企画は5月4回の「食べてスマイル」をご覧ください》