

福祉活動や産地・工場見学など、
 誰もが参加できる組合員活動と啓発

グループ「たつのこ」



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「たつのこ」では聴覚障がい・健聴の
 組合員が一緒に、冷凍パン「フローズンサーフロー
 ル」のメーカー・巽製粉の工場見学をしました。

今回の見学は聴覚障がい者12人、健聴者6
 人、合計18人が参加しました。巽製粉のいろいろ
 なパンの試食はおいしく、みなさんも交流や
 わかりやすい説明を聞いて勉強になりました。

森崎順子さん

大和三山の近くの風光明媚な所に巽製粉が
 ありました。中で説明を聞いた後、白衣と帽子
 をかぶって工場内の案内をしていただきました。
 工場内は衛生的で、従業員の方々も、どこ
 の担当の人もきちんと挨拶をされて、教育が行
 き届いているの
 に感じました。
 試食で食べ比べ
 たパンは、どれも
 おいしかったです。
 伊藤みき子さん
 (健聴者)

「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 8月17日(火) 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

理事会報告

2010年度 第1回
 6月16日

おもに討議、確認した内容

- 5月度供給高実績は、
 ・計画に対し325万円不足となりました。主要に
 は、共同購入の利用人数と一世帯利用高が計画
 に満たなかったことによるものです。
- 5月度経常剰余金は、
 ・実績956万円と、予算を2,335万円超過しまし
 ました。事業別には、共同購入事業、店舗事業、サ
 ービス事業、共済事業が予算を達成しました。
- 以下の内容を確認しました。
 ・2010年度役員報酬について
 ・寝屋川支所の土地区画整理と生野個配センターの開設
 ・2011年総代選挙管理委員の選任について

(単位: 千円)

事業概況	5 月 度			累 計 (4月~5月)		
	実 績	計画比%	前年比%	実 績	計画比%	前年比%
供給高	4,013,151	99.9	98.8	7,904,232	99.2	100.8
供給剰余金	1,006,468	99.3	97.2	1,998,139	99.1	100.1
福祉剰余金	1,515	81.6	814.5	-2,022	-	-
事業総剰余金	1,100,721	99.4	98.1	2,181,235	99.4	100.9
事業経費	1,095,463	97.5	93.0	2,107,470	97.9	94.1
事業剰余金	5,257	-	-	73,765	178.8	-
経常剰余金	9,568	-	-	86,967	180.4	-

※実績 計画・前年実績のいずれかが「マイナス」で比較ができない箇所は、「-」で表しています。



みずなす漬

みずなすの表面に目に見えないくらい小さなキズを付けて
 塩が浸透しやすくするため粉殻でもむ工程。なすによって漬か
 り方が違うので様子を見ながら行う。「なすびの顔色見て仕
 事せえ」言われます(みずなす漬を作る北浦さん)

「これ見てみ、この傘の下
 から白いところが、なすが大
 きなつたしるしやねん。今
 朝からこんなだけ大きなた
 んや」と話してくれるのは、
 貝塚市の生産者・生長昇さ
 さん。ハウスの中で胸の高さ
 まで育った木には、自分の
 顔が映るくらいツヤツヤの

「ぎゅっと搾れば水がジュワーッと流れる、そんなところが
 ら「水なす」。「いすみの国」の頃から非常に水が豊かな泉州。
 砂礫層と、豊かな水。水なすの栽培に最適な地域なのです。

深紫の水なすが実つていま
 す。「ツルを斜めに上げてい
 き、根元までお日さんが当
 たるようにして、7月には
 僕の背丈くらいまで伸びて
 ジャングルになるねん。今
 年は天候が不順やる。こな
 いだ、ごつごつド力成りし
 たんや。こんなこと初めて
 やで。その後「タツ」と止ま
 って、8日くらいなんも成
 らんかった。成る時と成ら
 へん時の『波』がきたら、
 すーっと波できる。天候
 でそないなつてしまっ
 た。」

また、水なすは「肥えの
 花」というくらい多量の肥
 料が必要です。肥料が不足
 すると花は付かず、水なす
 はできないのです。水なす
 の出荷が終わると、土の中
 に過剰になった肥料を抜く
 ため、「かぶら」「みぶ菜」を
 植えるのです。



日本の伝統食を
 子どもにも
 食べてほしい

野菜の水なすが大阪市
 で食べられ始めたのは20年
 前くらいから。それまでは
 皮が薄くて実が柔らかい
 で、輸送の間にキズがつい
 てしまい、収穫できる量も
 千両なすの半分、高価な
 ためあまり広まりません
 でした。しかし、今では「みず
 なす漬」の出荷が全国に広
 がり、「水なすやたら、専
 業で農業やっていこうか」
 という若い生産者も増えて
 います。

堺共同漬物では和泉市・
 貝塚市・泉佐野市・岸和田
 市の契約農家から水なすを
 仕入れてみずなす漬の製造
 をしています。

社長の林野雅史(あき)さんは
 「若い人にも日本の伝統食
 のお漬物を食べてほしい。
 お漬物に触れる機会を増や
 すために、どこでも手軽に
 ファーストフードのように
 棒にさして、食べるのも、ど
 うかなって考えているんで

堺共同漬物(株)は

1971年に漬物屋としてスタート。従業員や社長みん
 なで協力共同してがんばって漬物屋やろうやないかと
 という意味で社名に「共同」がついています。
 生協とは30年以上のお付き合い。「色粉」(着色料)
 を使っていない、漬物を作ってほしいという生協の要望
 に応えて、「みずなす漬」と「大根の浅漬」の製造をはじ
 めました。

みずなす漬
 (カットタイプ)
 増量(冷蔵)
 100g+20g
 8月2回
 198円



す。そうすれば、子どもさん
 にも食べてもらえるように
 なるのでないか。そんなき
 っかけを作りたいたいで
 す。