

「パパ、ヒコーキして!」



子育てセミナー  
★★★★パート1  
「パパもいっしょに 家族で子育て」  
ふれあい遊びで  
コミュニケーション

主催 子育てサポートステーション 9月11日

講師は、元保育士で自身も3人の子どもがいる小崎恭弘さん。5カ月の赤ちゃんから6歳までの子どもと、お父さんお母さん26人が、楽しく体を動かしました。



小崎 恭弘さん

「ママ、パパもいっしょに遊びたいです。どう接して遊んでいいかわからず、遊んでいるのを見守っている感じで、困ると抱っこしかできません…。家族みんなで楽しく遊びたいです。(ママ)」

うちのパパに、ぜひ今日のような遊びをしてもらいたいです。どう接して遊んでいいかわからず、遊んでいるのを見守っている感じで、困ると抱っこしかできません…。家族みんなで楽しく遊びたいです。(ママ)

ふだん子どもとやっていることが、間違いないとわかってよかったです。体を揺らす遊びが、乗り物酔いになりにくい体をつくるなんて、新鮮なお話でしたね。(はじめて参加されたパパの田島さん)



パパ登り

パパが両手・両足を開いて、すこし前かがみになって、しっかり立ち、子どもを乗せさせます。※ふたの上へ手を乗せ、子どもも危なくなく乗せさせます。



半屋こっこ

パパが四つん這いになって、その中に子どもを入れる。脱出できるかな?

お正月商品スペシャル

え 良えお花間いたっ  
その11

お花の完成写真を見ながら飾るのが楽しい



都島支所  
配達担当  
中野優美

組合員「私ね、迎春のお花が載っている時のカタログを切り取って残してあるの。届いたらその写真を見て自分で飾るのが楽しいのよ。でもね、届いた時にこのお花の完成写真みたいなのを一緒に入れてくれたらもっと嬉しいんだけどね!」  
中野「その言葉は私も自分で考えながら少し切ったりしてましたわ!」

今年は「迎春切り花」を気軽に活かしていただけるよう、完成見本写真とお花の説明書を同封してお届けすることにしました。(万一、折れたり、花が落ちているなど不具合のある場合はできるだけ早く配送担当までお知らせくださるようお願いいたします)  
(商品部花担当・高橋宏明)

切り花F(迎春用)

お正月準備号 12月5日  
5種11本  
予約価格 980円



(花瓶・小物はありません)

お正月商品が載っている「お正月準備号」は、商品注文受付中です(11/29~12/3の週の配達まで)

素材の良さを引き出すために、  
きれいに丁寧に作っています



(株)ダイマツ 代表取締役  
社長 松江 伸武さん

食べたことがある方も多くでしょう。今回は人気商品「氷温甘塩さば」製造メーカーの(株)ダイマツさんにお話を伺いました。



氷温とは素材からの  
旨みを引き出すこと

「氷温製法」とは、凍る直前の温度帯(氷温)を使用した技術です。食品に用いることで鮮度保持や品質のアップ・有害微生物の減少のいずれかに効果が認められるときに氷温製法といえます。

氷温さばの場合は、切り身加工から天日塩の塩水に漬ける加工工程を、すべて氷温の温度帯にしています。鯖から自己防御機能としての不凍液(アミノ酸・糖)が出て、素材

身加工から天日塩の塩水に漬ける加工工程を、すべて氷温の温度帯にしています。鯖から自己防御機能としての不凍液(アミノ酸・糖)が出て、素材

【写真:切り身を作っている松本さん】  
「きれいに切れたら嬉しいですよ。何切れにも切り分ける大きな魚は、胴のほうでも尾に近いところでも料理するときに使いやすいよう、斜めに切るなどして長さを揃えています。長さを考えながら重さが同じになるように切り身を作っています」と、重い包丁を使って慣れた手つきでカットしていきます。

【1面の木下さん】  
「気持ちよく料理できて、食べてもおいしい魚を届けたいから、お腹をできるだけきれいに取って次の塩水ラインに送っています」と、1日に2000尾くらいの鯖の腹出しをします。

から旨みが出てきます。

「氷温とは、悪いものをおいしくする魔法の製法ではなく、良い素材があってこそ中から旨みが引き出されるものなんです」と社長の松江さん。魚が持っている本当のおいしさを組合員さんに届けたいと、日々努力されています。



氷温甘塩さばの裏レシピ

さばの蒲焼丼

しょうゆ大2、みりん大2、酒大1、砂糖大1、みじん切りしょうが小1で蒲焼のたれを作る。解凍した甘塩さば2切れに軽く片栗粉をまぶし、油をしいたフライパンで両面を焼く。たれをフライパンに回し入れて、甘塩さばに絡まるようにとろみがつくまで火を入れる。ご飯に盛る。

※お好みで、茹で絹さや・焼き海苔を敷き、山椒をかけて。

氷温甘塩さば切身(冷凍)  
450g(6切)  
12月2日  
498円



組合員活動委員会で3社を訪問し、交流を深めました

10月5日・6日 17人参加

鳥取県の大山乳業さん・井ゲタ竹内さん・ダイマツさんに行き、見学・商品学習をしたり交流を深めました。(ダイマツさんでの感想を紹介します)



「氷温」と書いてあれば、まちがいでなくおいしいと買っていましたが、改めて、製法・技術を知ることにより、奥深さを感じました。手間ひまを惜しまないことで、たくさんメリットがあることに気がきました。寝屋川東地域活動委員会 委員長 半田展子さん

素材の良さを引き出すために、氷温技術を最大限に活用されていること、また、塩などにもこだわり、それらの「こだわりや良さを知った上で買ってもらえることが生協と取り引きするメリットだ!」とも言われていました。港地域活動委員会 委員長 岸本たえ子さん

※組合員活動委員会とは…食、平和、環境、くらしを守るとりくみなどの組合員活動をすすめる地域からの代表者の委員会です。