



夏休み企画

「ごみは分けて出しや!」

~ごみの分け方・出し方を学ぶ~

7月24日 港区民センター 港地域活動委員会&各パル委員会

夏休み、子どもたちとくらし、環境などについて考える場を持とうと、港区の「出前講座」を活用した「ごみの出し方」の学習会を開き、30人の親子が参加しました。

子どもたちにもわかりやすく学んでもらうために、西部環境事業センターの職員が寸劇でゴミの分け方や出し方を紹介。主人公のマー君が、お母ちゃんの間違ったごみの出し方にツッコミを入れるたび、笑いがおこります。「(マー君) ごみと思っているものでも、分別したら資源になるんで」「(お母ちゃん) 地球のために、こないしてやっていかなあかんねんなあ」。寸劇のなかでは、参加した子どもたちがごみの分別体験もし、楽しく学びました。

参加者の感想 (2人の子どものお母さん)
 初めて地域のイベントに参加しました。ドキドキしたけど、話も分かりやすくてよかったです。自分ではできているつもりでしたが、正しい分別について再認識できました



組合員活動のコーナー

09年度 組合員活動は「食」「平和」「環境」「ハビ」の4つの柱にそって各地域で多彩な取り組みをすすめています。このコーナーではその様子を紹介していきます。

パルコープ常設型子育て広場

スタッフ募集します



2009年秋に、パルコープ城東組合員会館で「常設型子育て広場」をオープンします。

「子育て広場」は、乳幼児から就学前のお子さんと保護者や、これからお母さんになる人が気軽に立ち寄りほっとでき、不安や悩みを分かち合い子育てを楽しむ場です。

「スタッフ」は、利用される親子の見守りや話し相手、遊びや子育てのヒントの提供など親子の成長を応援します。ご自身の経験を活かした活動をしてくださる有償ボランティアのスタッフを募集します。

みんなの力を持ち寄って、子育て世代の応援広場と一緒に運営してみませんか? あなたの笑顔を待っています!!

スタッフ説明会

子育て広場運営に関心のある方ご参加ください

日 時 10月6日(火)または7日(水) 10:00~12:00

2日間開催 (どちらか都合の良いほうにご参加ください)

場 所 パルコープ城東組合員会館

保育有り 1歳から (事前にお電話でお申込みください)

申込み締め切り 10月2日(金)

申込み・問い合わせ先 組合員活動サポートセンター

☎ 0120-299-244 FAX 0120-299-230
 携帯・PHSからは 06-4801-7648

(月・土曜9:00~17:00 火~金9:00~18:00)



常設型
 子育て広場って?

いつでも気軽に参加できる子育て広場です。週3日以上、1日5時間の開催をめざします。

主催: おおさかパルコープ子育てサポートステーション

研修・実習日程 会場はいずれも城東組合員会館	
日 時	内 容
10月22日(木) または 10月28日(水) どちらかに参加 10:00~12:30	スタッフ研修 ・「生協の活動」について ・「広場の大切さとスタッフの役割について」 (講師: 関西こども文化協会 柳瀬真佐子さん)
11月前半(日程調整中) 10:00~15:00	オリエンテーション プレ広場に向けてのオリエンテーション 実習 プレ広場を開催 (2回程度の実習) 実習終了後、スタッフ登録手続き
11月後半(日程調整中) 10:00~15:00	オープンに向けての研修と広場準備

2010年1月~12月 家計簿モニター募集

人生設計や家計の見直しに役立つ「生協の家計簿」モニターになりませんか?

●モニターは、1年間、毎月10日までに家計簿の集計を提出していただきます。

●家計簿のつけ方に関する説明会を予定しています。

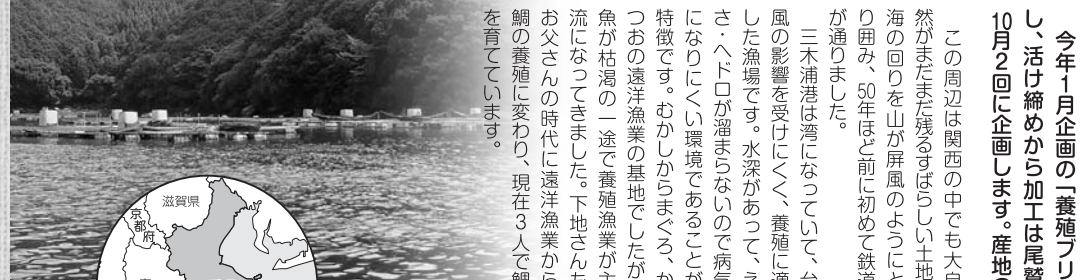
●モニターには、「生協の家計簿」をさしあげます。

●1年間、毎月の締め切りまでに提出していただいた方には、モニター終了後、粗品をさしあげます。

モニター募集締め切り 10月2日(金)
 申し込み先 パルコープ組合員活動事務局
 ☎ 06-6242-0904

自然が残る湾内で鯛を育てる

三重県・尾鷲市
 三木浦漁港



尾鷲物産

下地さんちの
 真鯛切身

70g×2
 10月2日
 598円

下地さんちの
 真鯛しゃぶスライス

8g×15 (3人前)
 10月2日 880円

下地さんちの
 真鯛短冊

70g×2
 10月2日 792円

※他にもアサリ煮用や、お得用セットの企画もあります。

★鯛のレシピは8ページに!

今年1月企画の「養殖フリ」に続き、養殖業者をひとつに限定し、活け締めから加工は尾鷲物産が行う「下地さんちの鯛」を10月2日に企画します。産地の三重県三木浦漁港を訪れました。

この周辺は関西の中でも大目然がまだまた残るすばらしい土地。海の回りを山が屏風のようにとり囲み、50年ほど前に初めて鉄道が通りました。

三木浦港は湾内になっていて、台風の影響を受けにくく、養殖に適した漁場です。水深があつて、えさ・ヘドロが溜まらないので病気になるにくい環境であることが特徴です。むかしからまぐろ、かつおの遠洋漁業の基地でしたが、魚が枯渇の一途で養殖漁業が主流になってきました。下地さんもお父さんの時代に遠洋漁業から鯛の養殖に変わり、現在3人で鯛を育てています。

下地さんちの 鯛養殖へのこだわり

一般の鯛養殖が12~13kgなのに対して下地さんちの育てる鯛は生簀に入れてから26カ月、15~18kgと大きく育てて出荷するもの特徴です。そのため、下地さんちの鯛にストレスがかかっているのか毎日何度も水温と水中の酸素量を計っています。また生簀の上に黒い網を張り、鯛が日焼けして黒くなるのを防ぎ、鯛本来の赤い色を守っています。(右写真参照)。

下地さんが鯛を育てる上で大事にしていることを伺いました。
 ①どんなに忙しくても鯛は生き物だから大切に扱うこと。②天候次第で仕事ができないことがあるので、仕事はやれるときにはきっちりやる。「明日にしよう」はしない。

美しい海を守るため 町ぐるみのとりくみ

「美しい海を残すため」に町内会ぐるみで生活廃水にEM菌の使用をすすめています。

各家庭でEM菌の入った石鹸で食器を洗ったり、お風呂でもEM菌を使った石鹸を使うなど心がけた結果、海岸に海藻が増え、赤潮が減り、海水の透明度が上がるなど、目に見えて海へ良い影響を与えています。また下地さんたち養殖業者は海が汚れてないか月1回、海の清掃をしています。この付近では缶を海に捨てたりしている様子は見つけられませんでした。

EM菌って?

EM菌とは約80種の有用微生物の集まりをEM菌といいます。EM菌は発酵菌でその作用は腐敗物を減らして健全な環境作りを促進します。

養殖鯛の流れ

