組合員活動のコーナー

平和 くらし 環境 食

組合員活動では「食」「平和」「環境」「くらし」など、さまざまなテーマで各地域が多彩なとりくみを行なっています。

有田コープファーム みかん収穫体験

11月23日 鶴見南地域活動委員会(大阪市) 参加44名（うち子ども20名）

「とても楽しく、生協のみかんの安全性が良く分かりました」「みかんについていろいろ聞けたので良かったです」と参加者も大満足の収穫体験が行われたのは、和歌山県・有田市。パルコープとは前身生協からお付き合いがある産直産地です。

バスが園地に近づくと、辺りはみかん畑だらけに！奥に見える山の斜面もみかん・みかん…。この日は川口さんの畑に到着。みかんを入れるネットとハサミを受け取り、いよいよ収穫！太陽の日差しがあたるみかんがおいしいと聞き、味も確かめながら収穫を満喫しました。

「ここのところ毎年計画しているので、『去年来れなかったから楽しみにしている』と言われることも。地域で待たれていると感じます」と、鶴見南の委員さん。多くの組合員さんに生産者との交流を通じて産地の良さを感じて知ってもらいたいと企画されました。

「陽のあたるところのみかんが甘くておいしいねんて」

昼食時にみかんの歴史や栽培について話を聞きました。「年中面倒を見なくてはならないみかんは、収穫が終わり冬になれば虫が付かないような処置をし、春先には枝の剪定、5月ごろに花が咲き、5月から8月にかけて消毒。手間を惜しまずやっています」

有田コープファーム 山下さん

山下さんより「みかん」のお話

CO・OPコーヒーのこだわりを知ろう！

11月4日 西くずは地域活動委員会(枚方市) 参加27名

「コーヒー豆や焙煎のこだわり、おいしい淹れ方を知りたい」と訪れたのは、京都にある生協でも人気のメーカーさん〝小川珈琲〟。

まずバリスタの大澤さんより、コーヒー豆ができるまでを写真を使っての説明が。次にコーヒー検査課の野尻さんによるカップテストの実演。味や品質が一定のものをお届けするため、焙煎し、粉砕したコーヒー豆にお湯を注いだだけの状態で口に含み、その豆が適正かどうかを判断します。

そしていよいよおいしいコーヒーの淹れ方を実践!!大澤さんが正しいコーヒーの淹れ方を、誤った淹れ方（コーヒーペーパーをきっちり折らない・粉やお湯の量は目分量など）と比べながら分かりやすく説明。みんなでわいわいすすめながら「あ…私、淹れ方まちがってたわ」と苦笑いされる方も。正しく淹れたコーヒーを一口飲むと、「目からウロコ。淹れ方によってこんなにも違うなんて!!」と、みなさん驚きの様子でした。

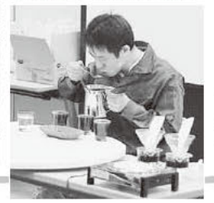
最後に上手な保存方法も教えていただき、「おいしいコーヒーがこれから飲めるようになるね♪」とみなさん笑顔でコーヒータイムを楽しまれていました。

人気の"マイルドブレンド"。豆の種類ごとに焙煎し、その後ブレンドする「アフターミックス」が特徴です!! 豆ごとの良さを引き出します。

バリスタの大澤さん。おいしいコーヒーの淹れ方を丁寧に説明してくださいました

おいしいコーヒーでほっと一息♪♪

そっとお湯を注いで…


カップテストをする野尻さん。音を立てながらコーヒーを吸い上げ、口の中で霧状にして舌全体でチェックします

第2営業部 生協チーム 入口さん

コーヒーの淹れ方や保存方法は小川珈琲のHPにも
〈淹れ方〉http://www.oc-ogawa.co.jp/column/technique/〈保存方法〉http://www.oc-ogawa.co.jp/column/knowledge/stock.php

風力発電見学 青山高原ウインドファーム

9月25日 寝屋川西地域活動委員会 参加9名

再生可能エネルギーである風力発電を詳しく知ろうと、訪れたのは三重県津市にある〝青山高原ウインドファーム〟。ここには、メインとなる青山高原ウインドファームの風車20基をはじめ、周辺3カ所をあわせると51基の風車が現在稼動しており、西日本最大の風力発電所となっています。さらに新しく建設中の風車もあり、自治体も力を入れられているそうです。

現地を案内してくださったのは、風車を所有管理されている中部電力グループ(株)シーテックさん。「青山高原ウインドファームでの年間予想発電は15000kwです。一般家庭の年間消費電量約1000軒分に相当。風力発電は、枯渇性の心配がない・CO_2を排出しない・地域分散型で需要地と近接しているため、輸送によるエネルギー損失も低いなどの特徴があり、更なる推進が求められています。輸入してきた風車にはかなりのお金がかかり発電しても利益がわずかであること、メンテナンスも大変。現在多くの方が研究と努力を重ねられているんです」と教えていただきました。

中でも驚きだったのは、自然の風の力で風車が回りすぎないように、制御は風車自身で羽を自動的に傾きを変えて対応していること、個々の風車に取り付けられたアンテナで風向きを感知し、風車自らで向きを変えていること。「今後電力の自由化になり選べる時代が来たときは、賢く考えて選んでいけたらいいな」と再生可能エネルギーについて改めて考えることのできた一日となりました。

（寝屋川西地域活動委員会の活動報告書より）

シーテックさんと一緒に☆

緑いっぱいの高原にそびえ立つたくさんの風車

ホームパーティーは生協商品におまかせ

11月1日 浪速地域活動委員会(大阪市) 浪速区民センター 参加19名(うち子ども6名)

クリスマスやお正月などの催事に、生協商品を使って簡単にできるメニューを紹介しよう!!と試食会を開催。

今回試食をしたのは、カモ井のおせちやスモークサーモン、チキンローストレッグ、ローストビーフなどクリスマスにぴったりなメニューなど。デザートには大山乳業さんのとろけるロールケーキ・プチシュークリームを。

また、牛乳やバターなど畜産の現状も知りたいと大山乳業の前田さんを講師に、学習会も一緒に行われました。まず、〝バター〟が市場で品薄である現状〟についてお話が。以前、乳製品が全国的に余り、原料となる生乳の生産量を国が規制したことや、近年の猛暑で妊娠する牛が減ったことが主な原因とのこと。そして牛乳の話題に。「牛乳を飲むと太るの？」という質問に、「1日コップ一杯の牛乳で太ることはありません!!むしろ体にいいですよ♪」と前田さん。「牛は寒いのが好きなので、冬は牛の動きも活発に。それによって牛乳も濃くなるので、冬は牛乳がおいしい季節なんですよ!!」との言葉にみなさん驚きの様子でした。

「牛乳の話を聞いて、牛さんに感謝の気持ちを感じた」「試食してみてお気に入り商品ができた！次買ってみよう♪」と、とても有意義な試食会・学習会となりました。

パンやクラッカーに塗って…こちらも試食で大好評☆

水切りヨーグルトとツナの簡単和風ディップ

■材料（3～4人分）
- 無糖ヨ グルト……200g
- ツナ缶……1個
- しょう油(あれば薄口)……小さじ1
- ごま油……小さじ1

■作り方
❶ヨ グルトをキッチンペ パ を敷いたボルに入れ、半日から 晩置き水切りします（100g程度になります）。
❷ツナ缶の水気を取り、水切りしたヨ グルト・しょう油・ごま油を混ぜればできあがり!!お好みで七味唐辛子や粗挽き黒コショウを入れてもGOOD☆

サーモンでポテトサラダを巻いて…

プチシューはツリー風に☆

カタログや現物を見ながら参加者と会話を