



いきいき昼食会城東

みんなでお祝い 150回記念

6月10日

城東組合員会館 参加44名

子育て・暮らしネット グループ活動の コーナー

参加者から
は「いつも
来るのが楽
しみです。
これから
長生きして
参加した
い」と嬉し
い感想も飛
び出しまし
た。



赤飯もサラダもおいしいわあ！

これまでの歴史がわかる
アルバムも展示



いきいき昼食会は「健康で生きが
いを持った生活をしながら、住み慣
れた地域で齢を重ねていこう」と活
動をスタート。城東は他の3つの昼
食会（仁和寺・寝屋川・あべの）の活
動をお手本に16年前に発足。当初9
名だったメンバーも現在21名が登
録、この日は13名でお祝いの折り詰
め弁当を作られていました。今日は
ちよっと手が込んでるよ」と言う含
め煮は一つずつ味付けされたそう。
会館4階ホールに集まった参加者
は、運ばれてきた御膳に「わあ、お
いしそうやねえ」。ゲストに招いた
他の昼食会メンバーを代表して寝屋
川の方が乾杯！



4つの昼食会
メンバーみんなで
「おめでとう！」

6月度の委員会の主なとりくみ（5/21～6/20）

とりくみ内容別	委員会数	参加人数
産地工場見学	10	228
取引先を講師に学習会	5	136
平和のとりくみ	3	37
内部学習会	1	35
試食会	1	140
その他のとりくみ	11	225
合 計	31	801

- 築野食品
5月22日 天王寺地域活動委員会(大阪市)
- 大醬見学
5月25日 中央地域活動委員会(大阪市)
- 牛乳の試飲と朝食メニュー
5月25日 城東地域活動委員会(大阪市)
- 都島南地域パル委員のおすすめの朝食試食会
5月26日 都島南地域活動委員会(大阪市)
- アンネのバラの教会
5月27日 つだ地域活動委員会(枚方市)
- ダイマツ
5月29日 大東中地域活動委員会(大東市)
- スリーエスフーズ見学
5月29日 高野地域活動委員会(枚方市)

- etc. うんちのうんちく
5月29日 西くずは地域活動委員会(枚方市)
- etc. 京都市防災センター見学
6月3日 すぎ地域活動委員会(枚方市)
- etc. 身近な水環境全国一斉調査
6月7日 大阪まちづくり連絡会(大阪市)
- etc. 全国一斉水質調査と河川調べ
6月7日 都島南地域活動委員会(大阪市)
- etc. 平野郷環郷集落&平野川水質検査
6月7日 平野地域活動委員会(大阪市)
- etc. 奥本製粉見学
6月9日 深野パル委員会(大東市)
- etc. 知って得する野菜の秘密
6月9日 パーク北パル委員会(枚方市)
- etc. ピースおおさか見学
6月10日 池之宮パル委員会(枚方市)
- etc. 大阪湾フェニックスセンター見学
6月10日 やまだ地域活動委員会(枚方市)
- etc. コープこうべ見学
6月11日 南港地域活動委員会(大阪市)
- etc. 流行りのジャーサラダを作ろう
6月11日 瓜破東パル委員会(大阪市)
- etc. 立命館国際平和ミュージアム
6月12日 枚方中央地域活動委員会(枚方市)

- なかむら農園見学
6月13日 榎本パル委員会(大阪市)
- 紀ノ川農協一株トマト第3弾
6月14日 此花地域活動委員会(大阪市)
- etc. 交野北地域活 パルの集い
6月15日 交野北地域活動委員会(交野市)
- 化粧品学習会(クラブ・ナリス・サンスター)
6月17日 守口中南部・西部地域活動委員会(守口市)
- ニチレイフーズ見学
6月17日 守口北部地域活動委員(守口市)
- マルツネ
6月18日 城東北地域活動委員会(大阪市)
- クラブコスメックス
6月18日 守口東・大久保パル委員会(守口市)
- 小川珈琲見学
6月18日 高殿・高殿南パル委員会(大阪市)
- etc. 初夏のお茶会
6月18日 都島南地域活動委員会(大阪市)
- なかむら農園見学
6月19日 住之江地域活動委員会(大阪市)
- ばるむ
6月19日 都島北地域活動委員会(大阪市)
- 紀ノ川農協一株トマト第3弾
6月20日 くずは地域活動委員会(枚方市)

※とりくみのお知らせは該当地域の共同購入・個配の組合員さんにお届けしています。

くらし
平和
環境
食

組合員活動の コーナー

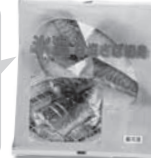
パルのつどい ～ダイマツ 氷温甘塩さば学習会～

5月29日 大東中地域活動委員会 大東集会室 参加19名



フライパンで
焼く時も
フッキングシートや
アルミを敷くと
後始末も楽ですよ

氷温甘塩さば切身
200g(4切)
次回企画:
8月2回
※切数ちがいで
毎週企画あり



「モノ(食品)が凍る手前
のマイナス1℃からマイナス
2℃の温度帯で、すべての加
工を行うのが、氷温づくり。
素材の鮮度を落とさずに加工
することができ、素材本来の
旨みを引き出すことができま
す」と西田さん。脂ののった
鮮度の良いノルウエー産のさ
ばを厳選し、魚と相性のいい
天日塩を使用していること、
加工は全て国内(鳥取)で行
われていることなども学びま
した。



氷温甘塩さば以外にも「COOP白あ
えベース」に茹でたほうれん草をプ
ラスした小鉢などを試食しました



ど、今回初めて
食べておいしか
った!」など感
想もたくさん出
ました。

ホットプレートにオイルを
敷いて調理した氷温さばを食
べながら、「製造工程が良く
分かった」「青魚が苦手な今
まで食べたことなかったけ
ど、今回初めて
食べておいしか
った!」など感
想もたくさん出
ました。

しょうゆの製造工程やこだわりを学ぶ ～大醬工場見学～

5月25日 大阪中央地域活動委員会 参加26名(うち子ども3名)



しょうゆ用に
油分を抜いた
脱脂加工大豆を使用。
旨みが強く、
シャープでコクが
あるんですよ



製造部の北野さん



COOP特選
うすくちしょうゆ
いつでも注文



COOP特選
こいくちしょうゆ
いつでも注文

毎日の料理に欠かせない、しょう
ゆ。そのしょうゆがどのような
製造されているのか、また生協のし
ょうゆのこだわりとはどういうものな
かを学ぼうと、堺市にある大醬(株)
にお邪魔しました。

「しょうゆの原料は大豆・種こうじ
・小麦・食塩。大豆はタンパク質の豊
富な脱脂加工大豆を、小麦はタンパク
質・糖質がバランス良く配合されたも
のを、塩は主に赤穂のもの、どれも
厳選した素材を使用しています。保存
料や着色料などは一切使用していませ
ん」と、北野さん。工場見学では、原
料の調査から充填までの流れを間近で
見る事ができ、子どもさんも初めて
見る光景に興味津々でした。

その後、しょうゆを使ったおかずの
試食も。「うすくちしょうゆは素材の
味の後からしょうゆの味が、こいく
ちしょうゆはしょうゆの味の
後から素材の味がくるんです。
作る料理によってうまく使い分
けられるといいですね」とア
ドバイスもいただきました。



発酵タンクでは
28℃で約7カ月間
熟成されます



香ばしいいい香り

原料の「炒った小麦」を
味見してみたよ!



原料の保管倉庫

歴史など知ることが
でき勉強になりました。普
段見ることのできないし
ょうゆ作りの工程を見学
でき、愛着を持ちました。
これからは良く味わって
いただきます。