



商品検査室見学と枚方公園店で買い物

12月3日 大正地域活動委員会(大阪市) 参加6名

枚方市にあるパルコプの商品検査室で、実際に検査の現場を見て安心を確かめようと委員のメンバーで訪問。以前に物流センターは見学済みで、今回は検査員の案内でじっくり話を聞く機会にしました。

まず、どのような検査をどういう意味で行なっているのかを映像を見ながら学びました。年間約1万7千件の検査を行なっています。自分で検査機器を持つていて迅速に対応でき、組合員さんの不安なことをすぐに調べることができま

「残留放射能検査」検査の目的は、①「政府検査の再確認」検査を主に実施し、組合員により安心していただく事、②検査結果を産地へ知らせ、よりよい商品づくりに生かしていただく事



検査室の中では、検査をする内容に応じて様々な機器が設置。一つひとつ説明を聞きながら、簡単な実験やクイズもあり楽しく見学することができました。



卵の強度・重量・鮮度などを測る「卵質検査」。共同購入の卵については、定期的に採取検査も実施



お米の鮮度実験。「見た目はあまり違いは無いですが、検査薬を垂らすと…?!」

※毎月の検査結果などははるタイム「検査室だより」に掲載(今号は14ページ)



日ごろから防災の意識を高く持とう! ~京都市市民防災センター見学~

12月15日 四條畷東地域活動委員会(四條畷市) 参加6名

ホテルでは必ず「避難口誘導灯」や「通路誘導灯」を確認する癖をつけて! いざという時でも冷静に判断できるように!



四條畷東地域活動委員会のメンバーがこの日体験したのは4つ。地震体験では震度6の揺れの中、ストーブの火を消したり脱出用に玄関の扉を開けるなど、最低限取るべき行動がどんな大変かを実感。センターの案内員さんからは「揺れを感じたら、まず身の安全を確保して。揺れがおさまってきたら落ち着いて行動を。もうひとつ大事なことは避難所に向かう時、電気のブレーカーを落とすこと」とアドバイスがありました。

地下街での浸水の恐怖を4Dシアターで体感したり、電話での通報体験も。今どきのスマートフォンで素早く119番へ電話できるかを試してみました。

「昨年も防災の意識を高く持つために、奈良の防災センターへも行ったのですが1年も経つとすっかり意識も薄くなってしまう…。これを機会にまた気を引き締めたい」と参加者。慌てず行動できるようにパターンを学べたと、有意義な活動になりました。

ホテルなどで火災に遭った場合の避難体験では「ここで体験したことを地元に戻って活かしてほしい」と係員の熱い思いも聞きました。



強風体験室では、立っただけで倒れそうな風速32メートルを体験



ディスプレイの前でポーズをするとあっという間に消防士に変身できる?!



くらし 平和 環境 食 組合員活動のコーナー



産直商品フェア&試食会 ~おいしい日本を食べよう!~

11月10日 枚方中央・やまだ・枚方香里地域活動委員会(枚方市) 枚方組合員会館 参加94名



美吉野農園の柿を
試食しながら

いろいろ
試食できて
楽しかった!



おいしい~♪



生協の産直商品を知ってもらう産直商品フェア。今回、枚方の3つの地域活動委員会が合同で主催し、6つの産地から9名に来ていただき開催。「産直三原則」のひとつ「組合員と生産者が互いに交流できる」ことを参加者に実感してもらおうと、工夫を凝らしました。

これまで委員会で産地見学した内容を自分たちの目線で伝えることを大切に、各ブースで生産者と一緒に参加者と会話したり、会場には所狭しと手作りのパネルを掲示。「産直徳島豚の飼育で気をつけていることは、豚はきれい好きで床が硬くて汚れたままだとストレスで病気になる。常に掃除をしてワラや



「産直さくらたまご」の産地のようすを楽しく伝える



おすすめ迎春商品試食会

11月26日 東住吉北・南合同地域活動委員会(大阪市) 阿倍野組合員会館 参加15名



商品をつっかけに料理の工夫が交流できる場にしようとして、9月にOMMビルで活動委員さん向けに行われた学習会で学んだ情報も伝えながら、迎春の商品をおすすめしました。

前半は、参加者もエプロンをつけてワッキング。「お正月用のお茶請けに出すことができるフルーツ大福が、お手製ならもっと喜ばれると思います」との思いから、委員で考えました。具になるフルーツは、みかんと柿で季節を感じられるものに。

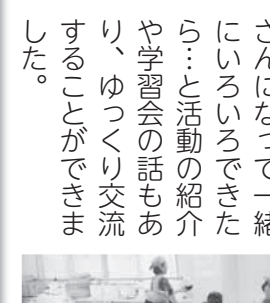
後半は、和牛肉・黒豆・蒲鉾・伊達巻・迎春用冷凍すしなどの迎春商品をワンプレートにして試食を提供。具だくさんの鴨鍋もあり、「若手へ産地見学

商品をつっかけに料理の工夫が交流できる場にしようとして、9月にOMMビルで活動委員さん向けに行われた学習会で学んだ情報も伝えながら、迎春の商品をおすすめしました。

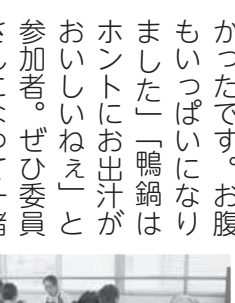
フルーツ大福の作り方(8個分)

- ①和菓子白あん240gを8個に分けて、お好みのフルーツなどを包み丸めておく。
- ②耐熱ボウル(なければ丼)に、白玉粉100gを入れ、水120ccを少しずつ加えてとかし、砂糖50gを入れてかき混ぜる。
- ③ラップをかけて電子レンジ(500W)に入れ、2分間加熱する。
- ④電子レンジから取り出して、しゃもじでかき混ぜて、粘りを出す。
- ⑤再度、ラップをして1分間電子レンジで加熱する。
- ⑥取り出して、もう一度しゃもじでかき混ぜる。
- ⑦再度、ラップをして1分間電子レンジで加熱する。(表面がふくれてきたら、止めること)
- ⑧片栗粉適量の上に、⑦を取り出し、手に粉をつけてから8個にちぎり、①を包み、丸くする。

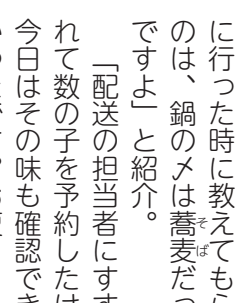
※電子レンジのW(ワット)数によって、時間は1~2分間前後します。



「配送の担当者にすめられて数の子を予約したけど、今日はその味も確認できてよかったです。お腹もいっぱいになりました」



「鴨鍋はホントにお出汁がおいしいねえ」と参加者。ぜひ委員さんになって一緒にいろいろできたら、と活動の紹介や学習会の話もあり、ゆっくり交流することができました。



「まだ食べたことが無い方にも喜んでほしいな」と鴨鍋を取り分ける



「まだ食べたことが無い方にも喜んでほしいな」と鴨鍋を取り分ける