



(株)リバーズ 工場見学

5月19日 宇谷・緑ヶ丘パル委員会(寝屋川市) 参加12名



大阪営業所
第一営業課 課長代理
いそづみ
五十樓さん

●きれいな水で飼っている金魚が元気に泳いでいる姿を見て、安心できました。
●思った以上に工場内がキレイでビックリしました。広いので掃除も大変でしょう。

CO-OP
やわらかワンタッチ
コアン
シングル
企画回:
毎週企画



芯なしです。芯のある一般的なものより3倍以上の長さ。エンボスというやわらか加工もしているんだそうですよ~

「紙を作るには多くの水を使用します。その際に汚れた水をきれいにしてから外に出すことが、製紙メーカーにとって重要になります。全国の中でも厳しいとされる大阪府の水質基準をクリアできる技術のおかげで、工場を建てることができました」と五十樓さん。実際に工場内を回る中で、排水処理施設も見学させていただきました。バクテリアに分解させる工程を、通常1回のところ2回行っているんだそうです！他にも環境へのこだわりをたくさん知ることができました。

最後は目視でチェック！



大きい〜！やわらかい！！



溶解した古紙原料を、この熟成タワーで8~10時間熟成します。こうすることで、異物除去がしやすくなります

原料は、コピー用紙や牛乳パックなど企業から出される白い繊維の古紙

大阪で唯一、100%リサイクルの家庭紙を製造している「リバーズ」さん。CO-OP



酪農専門農協のこだわりを学びたい!!

5月17日 新森パル委員会(大阪市) 城東組合員会館 参加15名

白バラコーヒー [冷蔵]
200ml×5
企画回:毎週企画
自動注文



牛乳がおいしいから
クリームもおいしいんやね♪



白バラコーヒーと他社製品の飲み比べや、大山乳業おすすめスイーツの試食も行いました。どれもおいしくてみんな笑顔☆

「白バラコーヒーっておいしいよねー」という会話から、鳥取県内すべての酪農家が組織した酪農専門農協のこだわりを学びたいと、大山乳業さんより森長さんと市村さんをお招きして学習会を開催しました。

「農協が鳥取県を中心にいるため、新鮮な生乳を集めることができます。おいしい生乳にまざる商品はない」をモットーに、①土づくり②草づくり③牛づくりを一貫して行う「循環型農業」に力をいれています」と森長さん。中でも組合員さんの興味を引いたのは全国トップクラスの乳質のお話。「牛乳のおいしさを大きく左右するものに、体細胞数(白血球の数)があります。体細胞は苦味の原因となるため、その数が少なければ少ないほど、甘くてうまみのあるおいしい牛乳になります。大山乳業では細菌数はもちろん、体細胞数も

全国平均より少ない基準値で管理。牛群検定(牛の健康診断)を受けている牛比率も98%で、16年間全国1位！牛の健康管理が行き届いているのも大山乳業の大きな特徴なんです。大山乳業さんのこだわりを改めて実感できる学習会となりました。

鳥取県産のおいしい生乳をたっぷり使っています!!ぜひ食べてみてね♪



市村さん



平和のつどい ~“平和”って何だろう?~

5月3日 南平野地域活動委員会(大阪市) 平野支所 参加13名(うち子ども4名)



ピースリレーにも持参したプラカード

(南平野地域活動委員会)

パルコープのピースリレーが、今年から5月に日程が変わりました。そのお知らせと、ゴールデンウィークの5月3日、憲法記念日に子どもたちに「平和」について関心を持ってもらいたい」の思いからとりました。

アニメ「つるにのって」を上映し、その後、映画をみた感想などを交流。子どもたちは、「恐かった」「悲しかった」と。『涙が止まらなかった』とおっしゃる方もありました。その内、思いがけず、戦中・戦後を体験された方々が、次々と当時のお話をしてくださるようになりました。空襲・焼夷弾・防空壕、家中の灯りが外に漏れないようにする「黒塗りの窓ガラス」。放射能の雨にあたる「ハゲ」になる、など。他の参加者や主催者の私たちも、興味深い話に聞き入り、ま

た、質問などをさせていたたりして、予定の時間が気になる程、充実した時間を過ごすことができました。

ヒバクシャ国際署名名のお願いや、ピースリレーのお誘いもしました。ピースリレーでアピールするプラカードへのメッセージの記入も協力いただきました。

参加者アンケートで「今日のことを家族や友達に話す」と回答。ひとりひとりが、見たこと・知ったことをつながっている人によって、平和の思いが、さらに広がればいいな、と思いました。



アニメ「つるにのって」上映



パスタソースでアレンジ講習会

5月15日 中宮・中宮北パル委員会(枚方市) 参加15名(うち子ども1名)



「カニのトマトクリームソース」を混ぜてチーズをのせてオーブンで焼くだけ！簡単ドリアを調理



いろいろできた!

たいと思い、エム・シーシー食品(株)の枚中さんと山内さんにお越しいただき、実習型学習会を開催しました。

「ジェノベーゼソースは、一般的にアメリカ産パスタの原料として使われる商品が多い中、エム・シーシー食品では兵庫産たつの市農協と連携し、提携産地で露地栽培をしたパスタを使用。味・香り・そして鮮やかな濃い緑色にこだわったソースです。また「カニのトマトクリームソース」はイタリア産の完熟トマトと生クリームで仕立てたコク深いソースにズワイガニを

参加された方からは、「試食してみても味を、調理してみてもアレンジしやすいことや使いやすいことがよくわかった」今まで使ったことがなかったけど、おいしかったので今後利用したい」などの感想をいただきました。

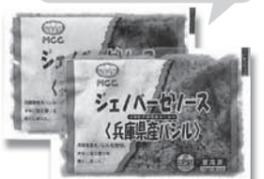
加えたソース。いずれも化学調味料を使用せず、一般のレトルト商品の何倍もの時間をかけて製造された本格的なものです。出来たてのソースを急速冷凍することにより、フレッシュな味をご家庭で味わっていただけます」とのことでした。



枚中さんと山内さん

パスタソースをかけるだけにはいろいろなアレンジしてみたい

ジェノベーゼソース (兵庫産パスタ)
冷蔵 70g×2
企画回:8月2回



8月2回より今年収穫した新物パスタで企画を再開します♪