



## ピースライブ in ひらかた ~世界情勢から見た日本~

7月6日 枚方合同地域活動委員会(枚方市) 枚方組合員会館 参加80名



枚方合同地域活動委員会では、フリージャーナリストの西谷文和さん(イラクの子どもを救う会代表)から、取材された世界情勢のお話を伺いました。

取材されたビデオの中で、参加者が一番印象に残ったのはドイツ国際平和村でした。ドイツ国際平和村では、戦争の被害にあった子どもたちを受け入れ治療しています。スタッフには多くの日本人がいるそうです。参加者からは「このようなところがもっとたくさんできたらいいと思います」「日本ではできないの?」「平和村が日本にもできれば嬉しいのですが…」という感想がありました。

平和に関連した商品として「お豆腐」と「もずく」を紹介し試食もしました。

お豆腐は、おとうふの妖精

「ヒバクシャ国際署名」の訴えも行いました



参加費を含む58,100円を「イラクの子どもを救う会」へ寄付しました。



「一人ひとりの力は小さいけれど、力を合わせてよりよい平和な世界を残していきたい。いろいろな考えがありますが、今日の講演を聞いて共に考える機会になったらいいと思います」と締めくくられました。

に扮した委員さんから、太平洋戦争中、豆腐作りに必要な「にがり」が戦闘機体のジュラルミンの原料にもなるため日本中から消えてしまったと説明がありました。

もずくは、生産地である沖縄県の現状を、もずく座の寸劇で説明しました。

「一人ひとりの力は小さいけれど、力を合わせてよりよい平和な世界を残していきたい。いろいろな考えがありますが、今日の講演を聞いて共に考える機会になったらいいと思います」と締めくくられました。



おとうふの妖精(上)ともずく座(左)の寸劇



## タケダハム工場見学

6月16日 四條畷北地域活動委員会(四條畷市) 参加21名



加熱処理をする工程では、部屋の温度も高く、予想以上に手作業がかかる(写真は焼豚の加熱工程)

奥が有添加の加工済み肉、手前が無添加の加工済み肉。「こうして比べると違いが良く分かるね」と参加者



### 参加者の感想

きっちり衛生管理をしていると思い、来てよかった。

学習して試食して、ますますファンになりました。



クリーンルームでは、陽圧で外部との圧力差をつけ外気が流入しないように、また作業服もほこりが付きにくい、立ちにくい特殊な生地のもの

くらし 環境 食 組合員活動のコーナー



品質管理室 岸さん

「安心して食べられる商品づくりをしてみたい。有添加・無添加では何が違うの?無塩せきって?」を学びに、グルメ焼豚、つるし焼豚切り落としでおなじみのタケダハム本社工場を見学してきました。

まず、有添加・無添加の違いを学習。「原料↓味付け↓加熱する1kgの原料がある」とします。

・有添加は、発色剤や保存料・調味液を入れることででき上がる量が原料より増え1.8kgに、無添加では余計なものを加えないので原料より量が減り0.8kgに。使っている原料

つるし焼豚切り落とし  
冷蔵 85g  
企画回: 9月3回



肉の違いもありますが、だから価格が高くなっています」と岸さん。「製品になるのがそんなに違うのね」とあらためて実感。一般に原料を食塩や発色剤に漬け込む「塩せき」という工程がありますが、タケダハムでは発色剤を使わず「無塩せき」にこだわりおいさを追及していることも学びました。

工場では間近に見学ができ、安心して食べられるハムやソーセージを作る努力をされていると感じました。少し高くても体にいいものを取りたいと思いました。



## 此花消防署見学

5月25日 此花地域活動委員会(大阪市) 参加12名



昨年2月に建替えて新しくなった此花消防署の見学と、職員の方々によるAED講習会に参加させていただきました。

まず、普段見るのことができない待機室・食堂などの館内を見学。緊急時邪魔にならないよう、各所整理整頓されていることが分かりました。続いて消防車庫を見学。大阪市では救急車の要請が年々増え、市内で4隊の救急隊が増加されました。そのうち1隊が、此花消防署に配置されたそうです。車庫を回っている各消防車の脇に一見脱ぎ散らかされたような防火服が。聞くと、これはいざ出動要請が出た時に、1秒でも早く着ることができるよう、わざと置いてあるんだとか。細かいです!

此花消防署には、災害時にへり



講習会の後、全員に「救命入門コース参加証」が発行されました!



コプターが緊急離着陸できるスペースがあり、そちらも見学させていただきました。

救命講習会では、目の前の人倒れた時の、AEDを使用した心肺蘇生法の手順を覚えていただきました。日本では毎年約6万人の人が突然心臓が止まって亡くなっているそうです。いつでも誰に起こっても不思議ではありません。100%助かるかは分からないが、やらなければ100%助からない。後で後悔することのないように、ひとつの勇気で救える命があるということに留めた日となりました。



心肺蘇生法の体験

強く! 速く! 休まずに!!  
1分間に100回~120回のテンポで!



## 産直牛肉学習会

7月6日 東住吉北地域活動委員会(大阪市) 阿倍野組合員会館 参加17名

東住吉北地域活動委員会では今年度、テーマを「産直牛肉」と決めて、自主学习・フッキング交流・メーカーさんと呼んでの学習会・産地(牧場)見学、という連続講座を企画。回を重ねることに委員どうしの会話も深まり、手ごたえを感じる取り組みにしようとしてきています。

この日は産直牛肉のメーカー・樹イサミの橋本さんを迎え学習会を開催、牛の環境を考えた畜産を学びました。「バルコプの産直牛肉は、産直3原則(①生産者がはっきりしている②肥育方法がはっきりしている③組合員さんと生産者が交流できる)がしっかりとあります。産地は北海道の2つの農協と岡山県の牧場に限定。岡山の吉備高原牧場では今、仔牛に哺乳するのに口ポットも導入しているんですよ。仔牛の首輪で個体ごとに識別して必要な分量のミルクを与えられるようになり、健康も管理できます」と橋本さん。

学習後は、産直牛肉のサーロインステーキを、失敗なくおいしく食べるコツを、実演。試食した参加者から「強火でサツと焼いて、ポウルで蒸し焼きに。柔らかさと味に驚きました」「脂の味でなく赤身の味がすこくわかる体験ができました」と感想がありました。

産直 牛サーロインステーキ  
冷蔵 260g(2枚)  
企画回: 9月2回



肉は「強火で短時間に焼く」が鉄則。煙が出るくらいに熱したフライパンに油をひいて肉を入れてから「触らない」のがポイントです



御汁にも産直牛を使って。委員さんオススメの「牛肉レタストマトの卵とじスープ」はコンソメベースの仕上げにオリーブオイルをたらして♪

家でやってみたいわー!!

