



## (株)川喜の工場見学

9月19日 菅原東パル委員会(枚方市) 参加10名



◆原料魚をカットしたあと、細かい血合いで手作業で取り除く

「ざわら西京漬」をはじめとする冷凍魚や、お正月の予約商品・祝い鯛でもおなじみのメーカーさんです。

まず川喜さんの歴史や特徴、お魚の产地についてお話を伺い、工場見学へ。

工場内は、入荷口から生産

ラインが一方通行になつてい

て、人の行き来を減らし、よ

り衛生管理に気を遣わてい

ることが分かりました。

お正月の祝い鯛は、この日

は焼いていませんでしたが、

焼き場を見ることができまし

- Q. 味噌漬けの魚を焼くとこげちゃったり、バラバラになってしまった。
- A. 味噌漬けは焦げやすいのでしっかりと解凍してください。焼きすぎないようコンロでゆっくり（中火で）焼いていただきたいですね。また、味噌はキッチンペーパーなどでふき取ってください。水はNGです。

「熟成二段仕込み」の秋鮭とさわらの味噌漬の試食

（株）川喜さん

を訪ねました。

川井さん

の様子とおいし

い食べ方を知る

ため、堺市にあ

る（株）川喜さん

を訪ねました。

冷凍魚の加工

工場見学

をはじめ、

焼き場を見る

ことができまし

た。

その後は、3種の試食をい

た。

焼鯛（炭火焼）特大 1尾

※商品の詳細は「お正月

準備号」カタログにて

生協基準でものづくりをして

いるんですよ。こうしてご来

訪いただきましたので、少しでも

お魚を食べるきっかけになれ

ば嬉しいです」と川井さん。失

敗しない焼き方も含め多く学

べた工場見学となりました。



## 人と防災未来センター見学

8月17日 福島地域活動委員会(大阪市) 参加13名(うち子ども5名)



子どもでも遊びながら防災について学ぶことができる

語り部の方が自らの体験を語つてくださるコーナーもあり、私たちに語つてくださつた方は、当時の自身の経験から食料と水の確保が重要と強く言つておられました。非常食という特別な物ではなく、缶詰・レトルト・パックご飯など、普段の食事に使える物

近い将来、巨大地震がやつてくると言わっていても、阪神・淡路大震災から23年、災害に対する備えの意識が薄れつつあります。自分の命を守る為の減災の知識を身に付けて、ようと神戸にある「人と防災未来センター」の見学を計画しました。

4階では大きな音とともに阪神・淡路大震災の映像が流れます。びっくりして泣き出してしまう子も。3階は震災から復興までの様子を紹介しているフロアで、人の暮らしや町並みの復興過程が一目で分かるジオラマなどがあります。

語り部の方が自らの体験を語つてくださるコーナーもあつた。私は、当時の自身の経験から食料と水の確保が重要と強く言つておられました。非常



子どもでも遊びながら防災について学ぶことができる



語り部の方から自らの体験を聞く

で、古いものから使い補充しておくるという「ローリングス」トック」という方法です。2階は防災や減災のワークショップ。東館には新たに津波体験コーナーも設置されていて、実験やゲームを通して知識を身に付ける事ができます。毎月17日は入館料が無料。一度訪れてはどうですか？（福島地域活動委員会）



## コープ基礎化粧品 体験会

9月12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23名



CO・OPスキンローション  
(しっとり) 150mL  
企画回：毎週企画



お肌の水分量をチェックしまーす ドキドキ♪



自分でできるハンドマッサージも教えてもらいリフレッシュ！



講師の丹さん  
冷凍なのにおいしさの5つの要素から。ねばり、かたさ、なめらかさ、しなやかさ、弾力感）のバランスが決め手だそうです。冷凍麺は「おいしい瞬間に急速冷凍キープするからおいしい」ということ

内袋のままレンジで簡単に調理ができるのもココラボ冷凍讃岐うどんのいいところ。お父さんの夜食やお子さんの昼食にちょうどいいサイズということを聞きました。

まず、おいしさの5つの要

要素から。ねばり、かたさ、

なめらかさ、しなやかさ、弾

力感）のバランスが決め手だ

そうです。冷凍麺は「おい

い瞬間に急速冷凍キープする

からおいしい」ということ

&lt;p