

保険の学習会

10月24日 高野地域活動委員会(枚方市) 西くずは店組合員集会室 参加7名



災害に遭ったあと「あれが出ない」「これは補償されない」と、せっかくながら保険に入っているにもかかわらず、なかなか補償がつかないという声が多く聞かれます。コープの保険サービスを提供しているパル企画の方を講師に、「保障と補償」のちがいを「保険」と「共済」のちがいを、損害保険(火災保険・地震保険など)のことを詳しく説明していただきました。

冒頭、「残念ながら、災害にあつた時にもれなく補償される保険の入り方はありません」と講師の岸本さん。一人ひとり持っている財産が違うので、これさえ付けておけば安心」というオールマイティ



パル企画 岸本さん



な保険はないという事です。「自分にふりかかる災害は何が考えられるのかを想像し、何に保険を付けるのかを具体的に決めましょう。災害の種類も地震・風災・水災・雷災・雪災・落雷などいろいろあります。原因が違えば同じ水災でも補償は変わります。また、保険の場合は「免責(保険会社が逃れられる責任)」というものもあり、どんな場合に支払われないのかもよく確認しておく必要があります」。

参加者は「いま契約している保険もいっぺん見直さな」「集合住宅やから管理組合がどんな保険に入ってるか確かめた方がええね」など、有意義な学習会になりました。

コープの保険代理店 パル企画 ☎0120-352-675 ●受付時間 9:15~17:30 (月~金)

柿収穫体験 in 美吉野農園

10月20日 四條畷北地域活動委員会(四條畷市) 参加22名(うち子ども3名)



子どもたちの「柿」離れなど、お母さんが産地で柿を見る事で好きになつてもらいたい、生産者さんと交流する中でこれからも利用してもらえたらと、産直の柿を作っている奈良県・美吉野農園組合にうかがいました。

バスで山を登り、着いた先は柿畑。柿色の実と緑色の葉とのコントラストが綺麗です。美吉野農園の方から「この柿は農薬をなるべく使わず手間をかけて育てています。農家の方は年中柿の世話をしてるんですよ。収穫が終わった後は礼肥をやり、冬は枝の剪定、春は元肥をやり、5月初めに咲いた花を摘み(ひとつの枝にひとつの実がなるように間引く)、梅雨から初夏に摘み(さらに選抜する)…。肥料も有機肥料を使う大事に育てます」と説明。



美人の柿 取れたわ〜♪

参加者は「子どもたちが楽しんでくれて良かった」「食事もおいしくて柿も収穫できて大満足です」「この齢になって知ることが多かった。勉強になりました」と柿づくしの一日になりました。

取り方のコツを聞いて、さっそくハサミを手においしそうに柿を選んで収穫。

参加者は「子どもたちが楽しんでくれて良かった」「食事もおいしくて柿も収穫できて大満足です」「この齢になって知ることが多かった。勉強になりました」と柿づくしの一日になりました。



選果場も見学



昼食は「農悠舎王隠堂(おういんどう)」。さんの古民家で。柿料理もいただきました

城東組合員会館消防訓練

10月10日 城東北地域活動委員会(大阪市) 城東組合員会館 参加24名(うち子ども1名)

日頃利用しているパルコープ城東組合員会館の2階から出火したという想定で避難訓練を行いました。エレベーターは使えません。4階から階段で避難し、防火扉も閉めて無事に避難訓練終了。その後、水消火器で消火訓練をし、炎の根元を狙うのが消すコツと消火器の使い方方を消防署の方より教わりました。

また、4階にある「避難袋」を開けてみて構造を把握し、消防隊員の方に下まで降りてもらいました。AEDを使用した心肺蘇生法の講習も行い、一般の方でもAEDは安心して使用できる事を知り、倒れている方がおられたら迷わず実行できればと思います。

参加した方の感想は、「避難袋は、開けるのに手間取り実際に使うことができるのか不安。避難袋の構造が分かっただけでも訓練の意味があつたと思う」「防災設備の点検も必要。AEDが設置されている場所を確認しておくと思う」。

委員会では、災害時のトイレ対策と、ポリ袋を使った防災食を案内しました。

災害が多い昨今、自助努力でできる事はしていきたいと思えます。



筒状の「避難袋」を使って4階から避難



心肺蘇生法の講習



消火訓練

迎春商品 学習会&試食会

11月20日 阿倍野地域活動委員会(大阪市) 阿倍野組合員会館 参加22名



迎春商品の試食を彩りよく盛り付ける委員さんたち



商品を実際に見て確認していただき、商品開発や上手な解凍方法などを学習しようとしてJA全農ミートフーズ(株)の鷺山さんにお越しいただきました。

「ローストビーフの原料には、雌のホルスタインと雄の黒毛和牛を掛け合わせた交雑牛を使用しています。サシの旨味と赤身をバランス良く兼ね備えた牛だから、おいしいローストビーフになります」と鷺山さん。スライスの実演では、「半解凍でお肉の表面がやわらかくなった時がスライスの良いタイミング」「網目がついているので同じ厚みにスライスすることができ」「切り初めや、切り終わり



学習のあとは、迎春商品の試食。ローストビーフは生野菜と一緒に、栗きんとんをクラッカーにのせ、クリームチーズを添えて洋風に。和風イメージのお正月料理も少し洋風に変身。少し肌寒くなってきてお正月のもうすぐという時期に、少し早いお正月を味わえた時間でした。

りの部分はサイコロ状にして食べるのも、お肉の味がよく分かり美味しい」と聞きませした。「スライスが上手くできない」との組合員さんの声に応えて、商品にリーフレットが同封されていて、QRコードをスマートフォンなどで読み込むと、動画で解凍方法や切り方のコツが見れるようになっていきます。