



くらしのたすけあいの会 主催 全体学習会 テーマ：～認知症になっても～

映画「ばあばは、だいじょうぶ」上映会

2月9日：阿倍野区民センター 2月14日：守口文化センター 2月23日：エル・おおさか
会員・会員外ふくむ 参加230名



エル・おおさか

認知症になつた祖母と、その孫との物語を描いた映画「ばあばは、だいじょうぶ」の上映会を、多くの方々に観ていただけたら、3会場で開催し、230名の参加がありました。

この映画は、2018年ミラノ国際映画祭で最優秀主演男優賞(寺田心)と、最優秀監督賞(ジャッキー・ウー)を受賞しています。忘れられる病気の「ばあば」が教えてくれた物語に、参加者から「大好きな「ばあば」を想う孫の姿に涙しました」「日頃の「近所とのつながりが大事だと思った」「現実ほ、もっといろいろあるけど…」などの感想がありました。

追記：この上映会は、利用会員さんの生前からのご遺志によるご寄付で実施しました。(記・玉井八恵子)



守口文化センターでスタッフの皆さん

くらしのたすけあいの会

- ◆パルコープの組合員が行う有償の活動。
- ◆平日1単位2時間、週4日まで
- ◆買い物・食事づくり・そうじ・洗濯などの家事援助、子育て家庭・高齢者家庭の援助、産前産後のお手伝い、通院介助など日常の困りごとのお手伝い

たすけあいの会では会員を募集しています



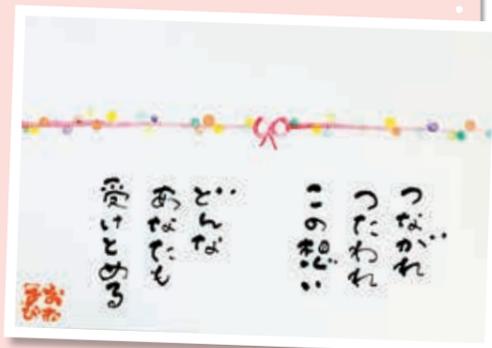
詳しくは
問い合わせ先 おおさかパルコープ福祉事業部
TEL 0120-294-044 FAX 06-6242-0885 (月～金 9時～17時)

第4回

広げよう! 里親の輪を

お話：大阪乳児院「里親支援機関おむすび」
おおく 大句さん

未来ある子どもたちのために、里親制度について知ることから初めてみませんか?



里親制度には5つのタイプがあります。

詳しくはこちら→→→



2021年度 産地・商品交流会開催 ～生産と消費をつなぐ～

3月8日
オンライン開催

中本農園



産地指定



中本さん

通年安定して小松菜をお届けするために、いろんな品種を使い分けています。2021年に栽培した小松菜は9種類。春から秋口までは、天候が安定しているため生育のゆっくりした1種類、秋から冬・冬から春など季節の変わり目は、寒暖の差が激しいためいろんな品種を栽培しました。石川県白山市の113棟のハウスで少しずつ播種(はしゅ)の時期をずらして収穫。年間7～8回の播種と収穫を繰り返します。

また、11月～2月には和歌山県紀の川市でも稲刈り後の水田を利用して小松菜を栽培。冬場に石川県産の収量が1/3になるのを補います。大阪の組合員さんに安定的に供給するため、1993年から取り組んでいます。

生協さんとの安定的なお取引があり、土作りにも費用をかけられます。作物が育ちやすい環境を整え健康に育てることが、病気にも侵されにくく農薬の使用量の軽減にもつながるんですよ。



太陽食品



開発商品



製造部
加藤さん

パルコープさんとは2005年からの付き合いで、2011年から「ココラが茶わんむし」も製造しています。

開発商品の「具たっぷり茶碗蒸し」は昨年秋にリニューアル。南寝屋川支所のみなさんと試食を繰り返し、さらにおいしく、具だくさんに!どこをすくっても具にあたる7種の主役級の具材が入った茶碗蒸しです。

「おうちプリン」も昨年秋にリニューアルしています。2018年の開発当初、プリンの製造は初めてで手探りの中スタート。寝屋川支所のみなさんと試食・ご意見を聞きながら味を決めていきました。原料は「ココラ北海道3.7生協牛乳」「赤穂のたまご」・砂糖・バニラフレーバーのみ。リニューアルするにあたり、組合員さんからの「もう少しコクがあれば」「量が多い」の声に伝えるため、社長を説得してプリン専用の充てん機を買っちゃいました。それまでは茶碗蒸しの機械で作っていたんですよ。

村田蒲鉾店



開発商品



生産管理部
中川さん

工場は山口県萩市にあり、創業は昭和36年(1961年)です。伝統を守りつつより良い品物づくりに励んでおります。

パルコープさんと共同開発することになったきっかけは一人の組合員さんの「以前あったお魚のすり身のコロケが食べやすくて大好きだったのでまた企画できませんか?」のお声からでした。鶴見支所のみなさんに試食していただき様々なご意見をいただき、配送担当者さんの「組合員さんに良い商品を届けたい」という想いに触れ、私たちも大変刺激を受けました。昔懐かしの味ということで、どのすり身が合うのかすり身の厳選から始めました。食感や口当たりのちょうど良い魚肉と具材のバランス、カギとなる具材を考えるのに苦労しました。試行錯誤してできたのがレンコンの食感が



外販営業部
河合さん

良い商品です。「誰かのために一生懸命に頑張っている」という意味の「釈迦力」が名前に付いた商品(シャカリキ魚カツ)に負けないうこれからも頑張ります。

パンのパンズに2・3枚、デミグラスソースとはさんで食べてもおいしい!



◆ホームページでは、動画を見ることができます https://www.palcoop.or.jp/osusume/santi_doga.html
←スマートフォンならこちらから

肥後農産出荷組合



産直



宮本さん

1982年に、農薬・化学肥料などによる大量生産体制に疑問を持ったことで結成した当組合は、5名の「天水みかん」農家でスタートしました。現在は、53戸の生産者で平均年齢が50歳代の若い産直産地です。パルコープさんとはもう40年のお付き合いになりますね。

農薬を極力使用せず、堆肥などの有機質肥料を使い化学肥料の使用を抑制。土壌や気候に合った肥料づくりをそれぞれの農家で研究しています。農薬に頼らないということは、毎日作物の状況をじっくり観察しなければなりません。生産者たちは農作物の御用聞きとして日々奮闘しています。

私たち作る側と、食べていただいている組合員のみなさんと、お互いの顔が見えて結びついていけるのは生協産直の強みです。これを次世代へとつなぐことが私たちの役割だと考えています。新型コロナウイルスの関係でなかなかお会いできませんが、みなさんも健康第一で元気にお過ごしくださいね。



中川さん



坂口さん