



284号クイズの答え 「ホームトン」バナナ

応募数 78通(正解60通) 当選者

- 吹田市 ケンケンさん
- 高槻市 ヨッシーさん
- 淀川区 田中 由香さん
- 高槻市 ロビンさん
- 茨木市 カンカンさん
- 吹田市 イウキトモコさん
- 高槻市 松川 恵美子さん
- 西淀川区 森 美穂さん
- 茨木市 マイクと英遊会さん
- 淀川区 なおママさん

連載 ピースな時間 「ヒロシマ・ピースツアー」の巻

- 今年夏はどこか行きたいわ!...でも外は暑いし...やっぱり家でアイスクリーム三昧しよかなあ〜。
- たしか、去年はスイカとそうめん三昧やったんちゃう?
- 正解!
- 私は8月5日から広島へ行く予定で〜す。
- 8月6日は広島に原爆が落とされた日やね。9日は長崎。テレビで平和記念式典を見たことがあるよ。
- よくご存じ!《よどがわ》が毎年企画してる“ヒロシマ・ピースツアー”に参加しようかなって思ってるの。
- えっ?“広島ツアー”?ご当地おいしいものの食べ歩き?
- “ヒロシマ”のあとに“ピース”がついてるでしょ! 平和記念公園内の碑めぐり、有名な原爆ドームや平和記念資料館の見学もできるんだって。子どもに分かりやすくガイドしてくれる親子コースもあるし。「原爆の子の像」で知られる佐々木禎子さんについてのお話やアニメやスライドで聞く企画もあるし。
- 広島に行ったことはあるけど、8月6日に行くことに興味わいてきた!
- 原爆が落とされた土地を訪ねて平和の大切さを実感したいな。この日は世界各国からの訪問も多いそうよ。
- みんなで世界の平和を願うチャンスかも!アメリカのオバマ大統領が「核のない世界」を目指す宣言をしてはった。Yes, we can!
- 好きやなあそのフレーズ。では今年はいっしょに行きましょ。
- ヒロシマのねがいを世界へ!

ヒロシマ・ピースツアー参加者募集!(2次募集)

開催日 8月5日(水)~6日(木)

内容 日本生協連主催のピースアクション企画、6日の朝の平和記念式典に参加。

参加対象 組合員、同居する家族 ※炎天下での企画参加となりますので、参加は小学生以上とします。

参加費 大人(中学生以上)…19,800円 子ども…8,000円 (往復新幹線・宿泊企画参加費・2日目朝食代を含みます) ※キャンセルの場合、3日前~前日までは参加費の半額、当日は全額をキャンセル料としていただきます。

募集 25名 **申し込み** 7月20日(月)までにお電話で。

組織部 TEL 06-6319-5619 (月~金、9~17時)

ピーちゃん スーちゃん

お悩み相談室

子育てのコト、家族のコト、アナタのお悩み、何でもお寄せ下さい。「こうすればいいかも」「私はこうしています」などお悩みに対するはげまじやアドバイスなどもお聞かせ下さい。

相談 001 豊中市 テレビっ子さん

うちの子どもは、まだ4才です。しかしテレビや、ビデオを見ていると何時間でもテレビの前から離れないので、最近は見ると時間を作って一緒に見えています。みなさんのお子さんは、一日どのくらいテレビを見えていますか?

相談 002 茨木市 カンカンさん

今大阪に住んでおりますが、来年より夫の転勤で主人の実家の岩手に移り住む事になりました。あちらは田舎で、私は昔から都会にあこがれていて、今まで名古屋→埼玉→大阪と住み、どこでも大都会は楽しかったです。来年の事を考えると…

(編集部) 皆さんが、引っ越しした際に引っ越し先でのご近所づきあいでお心掛けていらっしゃる事や、引っ越し先での楽しみ方など、工夫されていることなどお面のおたより欄で教えて下さい。

お答えします 声

Q 店舗で「ごぼう」をもとめ、「煮しめ」と「酢ごぼう」を作りました。2~3日後、器の煮汁の中に石灰のよな白い沈殿物がありました。大丈夫でしょうか?

A これは「ごぼう」等の根茎にある、天然のオリゴ糖の一種「イヌリン」という物質です。調味料やアルコールに反応して結晶をつくることがまれにあります。食べても害はありませんので、ご安心ください。

先日神戸であった酪農経営体験発表で鳥取県の生産者より、「畑の土が原因でせっかく作ったエサにより牛を病気にしてしまい2週間で35頭も亡くしてしまいました。大きな悲しみでした。その後も減産調整や飼料・原油価格の高騰などの厳しい生活でしたが、少しでも良い状況に変えていきたい。酪農を理解して欲しいという願いから、地域で食育活動に力を入れている」という話を聞きました。全国の酪農家が集まり、情報交換や意見交換し共に学び支えあい安心安全な食品づくりのため頑張っている事をみなさまに知ってほしいと思いました。



酪農家の檜尾(ひのきお)さんの牧場へ訪問しました。忙しい時間にもかかわらず、私たちを迎えて頂きました。牛舎へ案内していただくと、一斉に牛たちの「モー」という声で歓迎されました。母牛の搾乳は一頭づつ乳頭をていねいにタオルで殺菌しながらの作業です。一日に朝、夕と2回搾るそうです。今回、牛乳の値上げをしてもけっして楽にはならないといわれました。お話をうかがい、組合員さんに安心・安全な牛乳を届けたいというお気持ちがひしひしと伝わってきました。



毎日当たり前のように飲んでいる生協牛乳が酪農家の生産者さんの大変な苦勞と犠牲のおかげで、この価格でまだ飲む事が出来るのだと思いました。それでも頑張って牛乳を作っているのは、安心・安全なおいしい牛乳を作っているというものづくりの職人のような誇りがあるからだと思いました。飼料の高騰で経営を続けられない酪農家がどんどん減っている現状、作り手だけが苦勞して、消費者の私たちが安いものばかりへ走っていいのでしょうか?ものへの適正価格、生産が成り立つ価格を理解して、私たちの安心・安全な産直を支えていく事をもっと積極的にしていかないと、大切なものを私たちは失ってしまう気がしました。

