



“食”を知り、考える場を広げます。

「見て!食べて!知る!」ことを中心に。誰でも参加できる商品活動をすすめて、商品をテーマとしたおしゃべりを広げています。「食をとりまく環境(食の安全、食料自給率)」と「たべることの大切さ」を知り、私たちの健康や暮らしについて考える場を広げました。



食を考えるひろば



「10月27日」撰津
「10月30日」茨木
総勢50名をこえる規模で開催されました。まず全体で平田牧場による豚肉の学習会をおこないました。三元豚や金華豚の特徴、「飼料米プロジェクト」の取り組みの説明がありました。その後、2グループに分かれて、「三元豚や金華豚と市販の豚との食べ比べ」。

もつは、行政区委員会が作成した今年の活動紹介や茨木地域を配送している職員や行政区委員のおすすめ生協商品&アイディアレシピ紹介の展示と試食などを、交互に行いました。

またこの日は、「コープきんぎ秋のおすすめ商品も試食しました。」

「11月4日」高槻
築野(つ)の食品による「こめ油」の学習会と、生協商品と市販の商品との食べ比べ、自給率について、商品カタログの見方、酪農・畜産・消費者の酪畜循環産直運動などの展示。築野食品の学習会では「こめ油」の特徴を説明しながら、玄米100kgから米油はたったの1kgしか取れないことから「ぜひ食料自給率を高めて、多くの糠が損ねるようにお米を食べてほしい」と話されました。



「12月4日」池田
「アマタケ」の方による岩手鴨鍋セットの学習会を開催。産地のこだわりとして①生産者が明確、②1羽1羽検査され合格したものだけを出荷、③トウモロコシが主原料となるオリジナル飼料を与えているなどの説明がありました。またおいしい作り方の中で鴨鍋に合う野菜として「大根もよく合いますよ」のお話には、「へえ」という驚きの声がありました。

また展示コーナーでは、特に行政区委員会が作成した食料自給率についての展示がわかりやすくクイズ形式で紹介されていることもあり、参加者も熱心に見ていました。

また展示コーナーでは、特に行政区委員会が作成した食料自給率についての展示がわかりやすくクイズ形式で紹介されていることもあり、参加者も熱心に見ていました。



細かい所は、息を止めて彫っています

11月27日 文化グループ主催 消しゴムはんこ作りに挑戦

今回は特に若い組合員の参加が多く、応募用紙にも「以前からやってみたかったから絶対当選させて」と書いてくる方がいるほど関心の高さがうかがえました。そのせいか講師の方も「いろんなところで教えていますが、今日はどの方もとても上手です」と言われるほど。参加者は講師の説明を受けながら、それぞれ2〜3種類のはんこを作りました。



講師の中村昭子さん

講師の中村昭子さんは、京都・知恩寺や賀茂川の「手作り市」に出店されたりしている20代の方。若い組合員さんの気持ちをつかむのは上手、作品をハガキに押すときも「1こだけ押すのではなく、連続で押ししたり、消しゴムの切れ端も捨てないで利用すると面白いです」の中村さんの話にみんな感心することしきり。参加者からは「応用編」もやってほしい」と好評でした。



晩秋の畑で玉ねぎの定植

米よりも小さい種が青々ときれいに育っているのを見ると上手に抜けるかな?と思い、抜くのも慎重になりました。はじめはなかなか抜かず失敗ばかりで、せつなくここまで育ったのにと悲しくなりました。定植作業に入っても「これで大丈夫かな...?」と、とても不安で次回畑に向いたら私の植えた所だけ枯れてしまっているのではと心配です。今回は靴がドロドロになり途中で定植作業を断念しましたが、次回は長靴で気合いを入れたいと思っています。不安と心配は残りましたが、「行きたくない!」と言い続けていた息子は畑に着くなり、楽しそうに一生懸命に作業。そんな姿を思い出したら不安も吹っ飛んでしまいました。



NEWS FILE ニュースファイル 【玉ねぎ作り体験・ハンコ作り】

紀ノ川農協玉ねぎ作り体験(第2回)

11月29日

今回は9月にまいた種から成長した苗を植えかえる作業をおこないました。畑が11月の大雨の影響でぬかるんでいたため、靴がドロドロになりながら作業しました。

9月に蒔いた胡麻粒ほどの種が、わけぎぐらいに伸びていました。その中から元気な丈夫な苗を抜くのも大変な作業。途中で切れたり、小さい苗ばかりだったり、腰をかがめての作業は数分しか続きませんでした。それでも30分ぐらいうると、コンテナ箱にいっぱいになり、隣の畑に移動。黒いシートの張つてある畝(うね)に穴が開いていて、そこに苗を植えつけていきます。畑の土はやわらかいので、苗の植え付けは順調でしたが、足もとのぬかるみに移動が困難で、予定の2/3程しか植えつけられませんでした。

午後は紀ノ川農協さんのご厚意でみかんの収穫を体験させていただきました。口に入れるととても甘いみかんにみんな大喜びでした。