

パルのつどい ~堺共同漬物 工場見学~

12月5日 榎並パル委員会(大阪市) 参加14名

一つひとつ愛情込めて作られています



なにわの伝統野菜を使ったお漬物に興味を持った榎並パル委員会の皆さんが向かったのは、旬のものを旬な時期にお届け」とこだわりを持つ堺共同漬物さんの工場。なにわの伝統野菜とは、100年前から大阪府内で作られている大阪独自の野菜で、この時期の旬は「田辺大根」。まずはその田辺大根の畑を見学し、収穫体験を行いました。原種に近い伝統野菜は病気に弱かったり、天候に大きく左右されたりと大きく育てるのが一般の野菜より難しく、手間もかかる」と生産者の麻生川さん。工場では「天王寺かぶら菜浅漬」作りを見学。皮をむいたり水で洗ったりと丁寧な手作業の工程にみなさん感心。昼食には、田辺大根やお漬物を使った、女性の社員さんお手製の料理を。やさしい味



倉庫には、その時期旬の野菜がたくさん届いています



お漬物を使ったメニューを色々提案していただきました♪ (大好評でした☆)



田辺大根を作っている麻生川さんの畑にて

付けで、野菜本来の味を楽しめるものばかりでした。帰りは直営店「曾利」でお買い物。伝統野菜の植え付けからお漬物が店頭に並ぶまでの苦労やこだわりの知り、「大切に食べなさいね」と改めて感じた1日となりました。

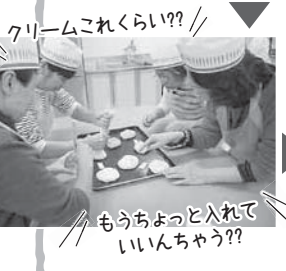
タカキベーカリー パン工場見学会

11月14日 南住吉パル委員会(大阪市) 参加18名

パン職人の足立さんによる熱心なご指導のもと、パン作り体験



以前、学習会に来ていただいたこともあり、タカキベーカリーのパン作りへのこだわりをもっと知りたいと訪れたのは岡山県にある岡山工場。ここでは、365日休むことなくパンの製造が行われています。まずは、映像を使ってタカキベーカリーの66年間にわたる歴史・こだわりを学習。2005年に大きな工場で当時としては珍しい石窯パンライナーを導入したこと、工場内では床の色や作業員の手袋や靴の色を変えることによって衛生管理を徹底していることなどを学びました。また、「生産効率ではなく、手間がかかっ



焼きあがると歓声が！いい香りが立ち込めます♪



参加者は「おいしいパンを届けてもらえるのは、手間をかけて作ってくださっているから改めて深く感じる事ができました。



パンにあうおかずやディップがたくさん☆

家でも作ってみよう♪



この日ご説明いただいた工場長 藤原さん(右) 業務課 枝本さん(左)

でもまずはおいしいパン作りを」という信念のもと、生地を丸めるなどの形成は手作業で行なっています」と工場長の藤原さん。その後行われたパン作り体験や工場見学を通して改めて大変さを実感することができました。

「風化しつつある戦争をやっぱり忘れてはいけないね」と平和への願いを口々に話していました。



見学用デッキから工場内を見学

太極拳で心も体もすこやかに...

12月4日 田原北谷パル委員会(四條畷市) グリーンホール田原 参加13名



入門太極拳の套路表。8つの動作から成り立っています



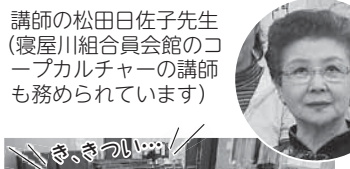
「相手の動きを止め、攻めるように」先生の指導にも熱が入ります!!



先生の動きをよく見て...だんだん形になってきました☆

家事に仕事に子育てに...と慌しく過ぎていく毎日。つい自分の健康は後回しにしがち。そこで太極拳にふれることで新鮮な心と体を取り戻そうと、今回講師にお招きしたのは、太極拳を始めて今年で30年、二気でいれるのは太極拳のおかげ」とおっしゃる大阪府武術太極拳連盟常任理事の松田日佐子先生。日本では中国から横浜にまづ太極拳が伝わり、現在は大阪が全国で一番の組織率を誇っているそう。まずは、お家でテレビを見ながらできそうな簡単なマツサージから、普段使わない筋肉を使うハードなものまで、準備体操を入念に。体がほぐれたところで、太極拳がスタート!! 先生は一つ

ひとつの動作の由来を説明しながら参加者の手を取り、熱心に指導。先生の動きに見よう見まねでついていきます。慣れない動作ではじめは「これであってる?」と、戸惑い気味でしたが、「太極拳は武術であるというのが驚きだった!」「太極拳って楽しい!」もつとやってみたい!」など楽しんでいました。講師の松田日佐子先生(寝屋川組合員会館のコーポカルチャーの講師も務められています)



準備体操もなかなかハードです

組合員活動では「食」「平和」「環境」「くらし」など、さまざまなテーマで各地域が多彩なとりくみを行なっています。

平和の学習会 ~舞鶴引揚記念館~

11月12日 宗谷地域活動委員会(枚方市) 参加20名



当時、引き揚げ船が着いた場所に、棧橋が復元されています



「風化しつつある戦争をやっぱり忘れてはいけないね」と平和への願いを口々に話していました。

舞鶴港では主として旧ソ連邦・中国などの大陸からの引揚者を迎え入れ、第二次世界大戦の終結後13年間に渡り、66万4531人の引揚者と1万6269柱の遺骨を受け入れました。記念館には当時の引き揚げの様子や集団生活の様子、抑留生活について展示されています。わずかな食事やポロポロの衣服:その暮らしが目を疑うものばかり。また、息子が帰って来ることを信じ、引き揚げがあるたびに遠い東京から何回も港に通い続け歌謡曲にも歌われた岸壁の母(端野いせさん)の生涯をつづったパネルもあり、参加者は展示物一つひとつを食い入るように見られていました。その後、引揚記念公園を訪れ、復元された引揚棧橋を見学。雄大な景色と棧橋を眺め、「先人の犠牲の上に平和があり、今の生活を大事にし感謝します」と

館内では語りの会の方から説明が。当時の食べ物や、白樺の木の皮に木炭で書かれた日記などの現物がたくさん展示されています



舞鶴旧鎮守府倉庫施設であった「舞鶴赤レンガ倉庫群」も車窓から見学

枚方組合会館にて。北川さん(写真右から2番目)の生々しい当時の話に思わず聞き入ります



※引揚記念館はリニューアルのため、現在は「舞鶴赤れんがパーク」にて営業中。