

～ 岩手 被災地ボランティア活動 ～

〈第3期第9陣〉2月11日～2月17日

支所職員など9名(内ならコープの方2名)

山中さん(南環屋川支所で大東市の配達担当)、西森さん(組声チーム)、青山さん(共済)、久野さん(店舗部)、下村さん(店舗部)、上原さん(店舗部)、吉村さん(ならコープ)、米重さん(ならコープ)、阪口さん



寝屋川支所で寝屋川市の配達担当の阪口さん

陸前高田と違い、大槌町の方がれぎきの処理がまだされているらしくて生々しさが伝わる光景が目立つように思いました。海に案内されて聴くことができたんですが、「ここは砂浜だった。津波の影響で無くなり海になってしまった」と。津波の高さを海から見てみる、考えられない高さまであがっていることがわかりました。

第2回「岩手ボランティアバス」企画のご案内

よどがわ生協・ならコープ合同企画



被災地はまだボランティアが必要です。今後末長い支援を行うため、ご参加の組合員さんに費用負担いただき、毎月ボランティアバスを運行します。皆さんのご応募をお待ちしています。

【募集要項】

- 第2回目:5月3日(木・祝)～6日(日)
- 3泊4日(車中2泊)
 - 3日(木・祝)パルコープ本部(京橋)集合(18時)<バスで移動、車中泊>
 - 4日(金・祝)岩手10時頃着、ボランティア活動(終日)<夜は宿舍泊>
 - 5日(土・祝)ボランティア活動(午前)、被災地視察(午後)<バスで帰阪、車中泊>
 - 6日(日)パルコープ本部前到着(10時頃)

申込締切:4月20日(金)18時まで

募集定員:定員20名(3生協で60名)

参加費:8,700円

(ボランティア保険・宿泊費、食代など含む)

参加条件:組合員さん、及びその家族で安全上、中学生以上の方。複数参加可。

*ボランティアの内容は、仮設団地内の屋外清掃や家内清掃、畑作業、炊き出しなど現地での要請に基づいて活動します。

*持ち物等の詳細は、別途参加者にご案内します。

*天候不順により中止になる場合があります。

*ボランティアバスの企画は来年3月までに今後10回を予定。募集はその都度「ぱるタイム」でご案内し応募多数の場合は抽選します。抽選もれの方は次回以降の募集で優先します。なお、多くの組合員さんが参加できるように、はじめて参加される方を優先とさせていただきます。ご了承ください。

申し込み・問い合わせ:パルコープ理事会室
 ☎06-6242-0904
 (月～金 午前9時～午後6時)

震災後に産まれた大切な命

パルコープからの職員ボランティアも今回報告の陣で合計37陣、残すところ3陣となりました。今号では2月の現地の状況をお伝えします。4月末からはカレンダーの休日に合わせ、組合員さんによるボランティアバスが始まり、ひき続き一緒に活動する若手奥の「遠野まごころネット」への募金もお預かりしています。パルコープからの息の長い支援活動を行なっていくために、組合員の皆さんのご協力ご参加をお願いします。

〈第3期第10陣〉2月18日～2月24日

支所職員など7名(内ならコープの方1名)

石田さん(忍ヶ丘店農産担当)、諏訪さん(店舗本部)、高橋さん(店舗本部)、竹内さん(ベジタブルセンター)、奥澤さん(ベジタブルセンター)、福田さん(ならコープ)、谷口さん



2月20日 陸前高田市の南環屋川支所で四條巖市の配達担当の谷口さん

南環屋川支所の組合員さん手作りの「壁掛けひな飾り」を「ひなちゃん(7ヶ月)」にお届けしました。お母さんは、「仮設では場所が無いのでひな壇は無理だろうと諦めていました」とおっしゃって喜んでおられました。ニコニコ機嫌の良い「ひなちゃん」を見て、震災後に産まれた大切な命ということを強く感じ、力強い新芽を見た気がしました。



ひなちゃんとお母さん

「東日本大震災被害救援募金」のご協力ありがとうございました

組合員さんからお預かりした182,974円を第8回の募金の送金として、3月15日に日本生協連にお渡ししました。募金は各県の生協連合会から行政を通じ、被災者の皆様へお届けします。なお、2011年3月14日から呼びかけ、2月4回受付終了まで(パルコープにお寄せいただいた救援募金は総額86,908,157円になりました。

ひきつづき「まごころネット募金」にご協力をお願いします

個数(100円単位)を記入ください

「まごころネット募金」 提出用注文書「カンバ欄」1416番で

●店舗・組合員会館では、募金箱を設置しています。

●郵便振替は、口座番号00900-2-14876

〈加入者名〉生活協同組合 おおさかりコープ

※通信欄に、必ず「遠野まごころネット募金」と明記ください。手数料は各自で負担をお願いします。



生産者さん おじゃまして～す

工場「前浜」であがる新鮮な魚で

「骨まで丸ごと甘酢味」 ～天生水産(株)～



佐賀県唐津港や長崎県松浦漁港で水揚げされたサバ



サイエンスセンター主任研究員の小野さん(中央)と樋端さん(左)、井上さん(右)「違う味の新商品を開発中です。楽しみにしてくださいね。いろんな味で魚を骨までしっかり食べてくださいね」



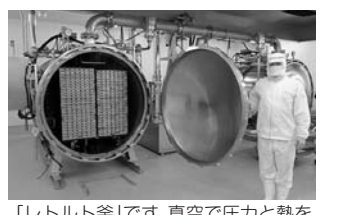
高圧釜で柔らかくなった魚に衣をつけてカリッと揚げ、天生水産オリジナルの甘酢を充填してパック詰め



骨まで丸ごと甘酢味(さば) 冷凍
 4月4回 200g(6切) 348円

20年ほど前から、「魚を丸ごと食べてほしい」という想いで、骨まで柔らかく下ごしらえした魚を販売していた天生水産株。社名の由来は以前所有の大型巻き網船「天生丸」。今も唐津漁港のすぐ近くに工場を構えます。商品の基本である魚は、国産の新鮮な青魚。前浜、近くの海という意味)であがるサバやアジを中心に、イワシやサンマを原料に使用しています。

ある日、学校給食の「骨まで丸ごと」シリーズ



「レトルト釜」です。真空で圧力と熱をかけて、骨まで柔らかい魚にします

栄養士さんから小学生が魚の骨を気にせずおいしく食べられる惣菜品は作れませんか?という要望がありました。そしてできたのが「骨まで丸ごと」シリーズ。子どもさんにはもちろん、高齢の方や、骨取りが苦手な方にもOKな、ユニバーサル(万人向け)な商品です。

視覚・聴覚障がい者の学習会でも試食されました

主催:くらしネット「福祉」



「骨が全然気にならずに食べれた」「高齢の方や歯が悪く魚は硬いと言われる方に勧めたい」(参加者の感想より)障がいのある方への学習会は初めてでしたが、魚の骨外しが難しいことや調理に困っていることが聞いて参考になりました。「骨まで丸ごとシリーズ」を気に入っていただけて良かったです。(天生水産・野崎さん 写真:右)