

～ 岩手 被災地ボランティア活動 ～

〈第3期第11陣〉2月25日～3月2日

支所職員など10名(内よどがわ生協の方2名・ならコープの方2名)

増永さん(南寝屋川支所)、瀬藤さん(鶴見支所)、上田さん(鶴見支所)、山本さん(共済)、上野さん(よどがわ生協)、谷田さん(よどがわ生協)、田中さん(ならコープ)、土坂さん(ならコープ)、吉田さん(コープ共済連)、三宮さん



後列が三宮さん

今回物資をお届けした陸前高田市の仮設住宅では、自治会がしっかりと機能している、ご近所どうし温泉ツアーの募集で声を掛け合う姿がありました。思いもよまぬ大事な事だと思えました。これから出産される世帯も2軒あり、ご年輩の多い中、若い方が入っているという感じで、助け合いながら子育てしてほしいと思えます。

(2月28日 港支所 三宮さん)

「福島子ども保養プロジェクト募金」にご協力ありがとうございました

福島県生協連が取り組んでいる、休日に子どもたちが放射線を気にせず外遊びできる企画「福島子ども保養プロジェクト」。パルコープでは3月20日までに7,892名から3,688,000円をお預かりし、4月に日本生協連を通じ、福島県生活協同組合連合会にお渡ししました。2月に山形県・天童温泉で開催された企画では、庄内地方の郷土料理である寒だら汁を囲んで、楽しい時間を過ごされていました。

皆様の善意で保養プロジェクトに参加でき、大変感謝しております。災害から、子どもと同様に親も精神的な部分で多くの悩みを抱えております。今回のように遠方で羽を伸ばせることは子ども同様に親にとってもリフレッシュの機会になります。本当にありがとうございます。



参加者のメッセージより抜粋

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「カンパ欄」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 おおさかパルコープ
 ※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。

〈第3期第12陣〉3月3日～3月9日

支所職員など9名(内ならコープの方2名)

堀さん(北枚方支所)、市川さん(忍ヶ丘店)、市川さん(住宅サービス)、長江さん(ベジタブルセンター)、林田さん(ベジタブルセンター)、高橋さん(法円坂法律事務所)、加藤さん(ならコープ)、中島さん(ならコープ)、中川さん

※写真は表紙

(3月6日 南寝屋川支所・中川さん)



NO.13

被災者に寄り添い、絆をつなげる支援活動を

岩手県内の漁港、漁業協同組合を訪ねました。復興にはまだ「船や加工場が全く足りない」ということでした。印象に残った言葉は「津波は怖い、海は宝で、人間はずっと昔から海に助けられてきた」「ボランティアの方に作業を手伝ってもらうのは有り難いが、もともとやっていた浜の仕事は自分たちでしたい」とうかがいました。地元にある人の力と海の恵みを宝に、ボランティアは直接支援でなく、お手伝いをしていくスタンスが大切と改めて教えていただきました。

復興に向けてボランティアは、地元の方々の願いや想いを真ん中に置き、そこに寄り添った活動をめざします。

(NPO)遠野まごころネットに常駐する
 パルコープボランティア事務局・林さんより

子どもたちの笑顔が いっぱいあった

パルコープ職員が、岩手に行っていたボランティアも3月に入り、今回報告の陣で合計39陣になりました。復興をめざして明るい話題もある中、まだまだ震災被害の影響も見られます。4月末からは、組合員さんによるボランティアバスが始まります。様子は、今後のぱるタイムでお伝えしていきますので、ぜひご覧ください。

生産者さん おじゃまして～す

食べてみて欲しい“大切に育て、泥拔きをきちっとした”おいしいうなぎ

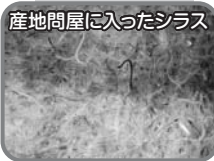
「うなぎ蒲焼」 ～川口水産～



うなぎの一生



シラスの捕獲は小船でタモ網を持ち一尾づつすくいます。場所は写真のような汽水域(海水と淡水が混ざるところ)あたり。



ここでは0.2グラムの大きさの稚魚です。一週間くらいで養鰻場に移されます。



小さい間は水温と酸素が大事です。28℃くらいになるようにボイラーで温めたり、水車を回して新鮮な空気を水中に送り込んでいます。



育ち方を見ながら6回くらい分鰻(イクスを分ける)して、200グラム～300グラムになると出荷されます。



流水をかけてうなぎ独特のドク臭さを取る「泥抜き」。試食担当者全員のOKが出ないときは、工場をストップさせることも。



川口水産オリジナルの自家製タレにくらせてじっくり焼き、風味の良い商品に。

土用の丑にはうなぎを食いたいけど失敗したくないですね。値上がりする前が食べてみるチャンスです。ぜひ安心して食べられる味であることをご確認くださいね。

(川口水産・宮本さん)

うなぎは生態が解明されていない謎の魚で、人工産卵・孵化ができません。マリアナ諸島の深海で生まれ、黒潮に乗って日本へ回遊してきたシラス(稚魚)を、河川や海岸線で捕獲。徳島県や三重県などの養鰻場で半年～2年くらい、大きく育てるまで管理されています。4年前に25トン獲れていたシラスは3年前から漁獲量が半減、今年はさらに厳しい状況です。わずか6センチ・0.2グラムのシラスの仕入れ価格が1尾500円とも言われるほどの、高騰の今年(3月現在)は、出荷できる大きさまで育てて蒲焼きにした商品価格は、昨年より値上げさせていただきます。たいへん残念で申しわけないです。



うなぎ蒲焼カット (タレ・山椒付) 冷蔵
 140g(4切)
5月2回 1,580円



きざみうなぎの蒲焼 冷蔵
 65g
5月2回 348円

◆うなぎのドリア風◆レシピ

- ①耐熱容器にオリーブ油かバターを塗る
- ②ご飯適量をよそい、うなぎのタレを適量かけて混ぜる
- ③解凍して食べやすい大きさに切ったうなぎ蒲焼をのせる(うなぎが苦手な方は小さめにカット)
- ④とろけるチーズを切ったのせる(1枚くらい)
- ⑤オーブントースターで焼き、チーズがとろり溶けたらでき上がり

「うなぎ蒲焼カット(4切)」は5月4日から通常価格が2,080円に、「きざみうなぎの蒲焼(65g)」は6月1日から通常価格が498円になります。