

A W A T E N B O

阿波展望

あわてんぼ
とくしま生協機関紙NO.354
2018.

3

http://www.tokushimaseikyou.or.jp

〒771-0289 徳島県板野郡北島町中村字東堤ノ内30-3
TEL.088-698-5100 発行責任者/梶原 樹

機関紙委員取材レポート

消費者行政新未来創造
オフィスを訪問しました。

アンケートを開始してご存知の方も多いと思いますが、とくしま生協は、平成29年より消費者庁と国民生活センターの消費者行政新未来創造オフィスと一緒に「健康と生活に関する社会実験」に取り組むことになりました。

この社会実験によりこれから関係を築いていく、消費者行政新未来創造オフィスとはこういったところなのかを機関紙委員が取材してきました。

そもそも消費者庁とは

消費者が安心して安全で豊かな消費生活を営むことができる社会の実現に向けて、消費者の利益の擁護及び増進、商品及び役務の消費者による自主的かつ合理的な選択の確保並びに消費生活に密接に関連する物資の品質に関する表示に関する事務を行うことを任務とします。

●全国展開を見据えたモデルプロジェクトとして
●若年者向け消費者教育の取組
●見守りネットワーク(消費者安全確保地域協議会)の構築Q どういうことをしているの?
Aとくしま生協 阿部さんも
出向で勤務されています。

徳島県の誘致を受け、消費者行政新未来創造オフィスを開設しました。(中央省庁の一極集中を是正するために、政府が地方移転の方針を示し、徳島県が消費者庁等の移転に手を挙げました。2017年7月24日に、消費者行政新未来創造オフィスを徳島県庁10階に開設しました。)

Q 徳島県庁10階にありますが
AQ 場所は?
A

*消費者庁/地方自治体/国民生活センター/民間企業/客員

A 2月1日現在、総勢56名が消費者行政新未来創造オフィスの構成です
約30名が徳島に常勤していますQ 何人いるの?
A●倫理的消費(エシカル消費)の普及
●食品ロスの削減
●子どもの事故防止
●栄養成分表示等の活用に向けた消費者教育
●消費者志向経営の推進
●公益通報受付窓口(市区町村)及び内部通報制度(事業者)の整備促進
などになります。Q 今回の社会実験の目的は?
A

実験では健康に関する個人の問題意識に応じた情報提供が、その人の健康的な消費生活にどの程度影響を与えるかを測定します。様々な情報提供のやり方を試すことで、どのような取組みが効果的・効率的かを厳密に検証して、今後の効果的な消費者教育・注意喚起・啓発活動等に役立てることを目的としています。

Q なぜ、とくしま生協で、取り組むことになったの?
A

今回のような社会実験を行う場合、実験に協力していただけのモニターを確保する



ロックのついたセキュリティーロッカー



席は毎日くじで決められます。

Q 今後、組合員は具体的に何をやるの?
A

まずは、アンケートへの協力と、来年度以降のモニターへの協力(2018年9月から2019年12月まで)をお願いします。モニターになっていただいた方には、約1年半に渡り、定期的なアンケート調査等にご協力いただく予定です。

ことが、最も難しく、最も重要な条件となります。とくしま生協には、宅配ネットワークと組合員組織というプロジェクトに最も重要な条件が既に確立されていることから、消費者庁からの依頼を受け、共同で実験を行うことになりました。

「若年者の消費者教育プロジェクト」の内容について

若年者の消費者教育プロジェクトでは、徳島県内の全ての高校等(主に高校1年生)に消費者庁で作成した教材「社会への扉」を配付し、同教材を活用した授業を実施していただいております。また、授業を担当した教員や授業を受けた生徒を対象にアンケート調査を実施し、これらの実証結果を踏まえて、今後、「社会への扉」を必要に応じて改善するとともに、実践授業の事例の取りまとめを行います。そして、より効果的な消費者教育の全国展開に向けて検討する予定です。



1月22日(月)に行っていました~!

消費者庁の徳島オフィスといっても新聞やニュースだけでは理解できていませんでした。今回、実際に訪問し、お話を聞きながら細部まではわからないけど大まかなことはわかりました。そこで「アンケートモニター」には是非参加しなくてはと改めて思いました。
(はなこ)

健康寿命を伸ばし、医療費の少ない社会にしたい。と、将来、一人一人が本当に必要な医療サービスを受けにくくなってしまう。今実験にはそういったことから起こりうる問題をどう伝えれば良いか検証する目的もある。是非アンケートのご協力をよろしくお願いいたします。



■今月のテーマ 男と女の違いが わかった時

●狩猟型と農耕型の差？

男性は狩猟民族的、女性は農耕民族的な考え方である事を、家で料理や作業をしている時に実感します。女性は同時に2〜3つの事を考えながら順序だてて行いますが、男性は一つの事に集中して行っようです。その時にどちらを優先させるかで夫と口論になります(笑)。

【徳島南支所 夫に負けない妻】

●息子よ…女親にそんな事言う!?

小4の息子がいます。男児って下ネタ連発しますよね？友達同士ならまだしも「女親にそんな事言う!?」と衝撃を受けました。息子は髪を伸ばすと未だに女の子に間違われるような容姿なのに…。どうしてこうなった??

【板野支所 N】

●男性は女性に比べて細かい??

普段から感じていますが、仕事場でも家庭においても、家事・掃除は大体女性がしていると思います。我が家も年に何回か主人と掃除をしますが、どうでも良い細かい所をします。それだったら毎月してくれると助かるのですが…。主婦はする事が多す

ぎて完璧にできません。男性は女性に比べて細かいのでしょうか？

【阿南支所 福ちゃん】

●女とはいとかわいい

スーパーの特売にはガソリン代を使っても買いに行きたいし、おまけがあるとついつい…!?30万円以上貯金する時、くじ引きがあると聞くと他の口座の解約をしてでもくじ引きしたい…。サビスランチ限定10食には並んでも食べたい!!女とは浅かなもの。いとかわいい!!♡

【阿南支所 表原さん】

●女で良かった

私は自分が女で良かったと再々思います。女は家の事とかこまごました事は全てやりませんが、それは女であるからですネ。男は一家の大黒柱で何事にも働いて稼いでくれますネ。私は感謝しています。毎日の事は女が家で居ればいいのだから、こんな楽な事はないと思います。

【阿南支所 海南サリ一】

●最近腹もたたなくなってきました

男の人って、ホントに悪気なくいろいろな事に気づかないものだという事が最近よくわかってきました。結婚当初は気づいてくれない事に心底腹が立っていましたが、最近はそのいうものだと思うと腹も立たなくなってきました(笑)。同じ事でも、気づいてしてくれるのと、楽しんでしてくれるのでは大違い!!息子も同じようなところがあります。でも娘は違って、5歳なのいろいろな事に気づいて動いてくれますが、気づかれすぎて、たまに怖い!!

【阿南支所 ロージー】

●男は狩りをして女は家を守る

と一般的には言いますが、最近では女性も狩りをする時代。女性は家の事も仕事もしますが、男性は家の事ができない人が多いと思います。360度見渡して行動できるのが女性で、前だけ見て歩くのが男性の

ようです。

【徳島南支所 三人のばあちゃん】

●デイサービスで感じたこと

最近、私が通っているデイサービスには50人くらいいる中で女性が大半を占め、男性は1割いるかないないか程度です。原因は男性が早く亡くなって女性が後に残って長生きしているからだと思います。男性も健康な生活をして、共に長寿を全うしてほしいと思います。

【板野支所 れいちゃん】

●娘と息子を見ていると一目瞭然

4歳の娘と1歳の息子を見ていると、男女の違いを感じます。娘はおっとりタイプで歩き始めも遅めで内向的でした。息子は、歩く前から階段を上ったりハイハイで家中動き回り、とにかくよく動きます。二人の成長を観るのが面白いです。

【板野支所 おーりん】

●なんでも欲しがるのが女なのか

家には男の子と女の子がいますが、私が「お得!!」「おまけで!!」といった商品に対して、女の子は「イイやん」と必ず目を輝かせて反応してくれるのに対して、男の子はそうでもない…。やはり、何でも欲しがるのが女なのかな?と思ってしまう。

【阿南支所 谷本さん】

●女の方が効率が良い

主婦は〇〇しながら作業ができるのに、男の人はひとつのことに集中してしまう。女の人の方が効率よく行動できると思います。

【板野支所 ゆづママ】



理事会だより 12月20日(水)

報告された主な内容

- 11月度仮決算報告について
- 店舗事業のまとめ
- 宅配事業のまとめ
- コープしくく関連について
- 2018年度年間スケジュール(第1次案)について
- 中四国地連管内他生協供給状況について
- 非常勤役員出張報告書
- 消費者志向自主宣言(案)
- 11～12月度の活動報告
- 組合員・共済・供給・出資金の状況
- 11月度供給未収金等の状況について
- エリア交流会報告書について
- 総代会プロジェクト議事録
- 食育委員会議事録
- くらし助け合いの会幹事会議事録

話し合いの内容や主な決定・協議事項

- 総代選挙管理委員の指名
- 住所不明組合員の脱退公示文書について
- 2017年度利用還元(利用高割戻し)案について

●出資金
10月末:2,616,223千円
11月末:2,616,189千円
(△34千円)

サークル活動応援します! ※2018年度は85サークルを上限に募集を行います。

とくしま生協は組合員が中心となって自主的に行われているサークル活動に対して、組合員のくらしを豊かにし、生活文化の向上をめざす観点から応援します。

どんな応援をしてくれるの？

- ① 年間7,000円を上限にサークル運営に必要な費用を実費支給します。
- ② 生協の施設(会議室など)を使用するとき、無料になります。

①か②のどちらかを選びます。

どうしたら登録できるの？条件は？

- ① 同一生計ではない組合員3名以上で登録できます。代表者を1名決めます。
 - ② 年間4回以上、継続的に活動していること。
 - ③ 年度末に活動報告書を提出すること。
- ※公序良俗に反すること、営利、宗教、政治目的のサークルは利用できません。生協の基本方針に著しく反した活動内容のサークルは利用できません。

手続きは

応援を希望するサークルは「サークル登録申請書」の提出が必要です。
※詳細はとくしま生協のホームページをご覧ください。

お問い合わせ先 とくしま生協 企画部まで TEL.088-698-0505

サークル登録申請書を送ってください。

氏 名	組合員コード	TEL
〒送り先		

⇒ 本部企画部 行

3月末までに送付してください。

●12月号の当選者
クイズの答えは **キヨウチヨウセイ**

※応募総数／180名 ※正解者／177名

井上香織(阿南)／左海知里(阿南)／桃野茂美(阿南)／遠藤純子(徳島南)／波光ひとみ(徳島南)／岸田保子(板野)／吉田百代(板野)／真中泰子(板野)／田村和美(板野)／木宮照代(板野)

組合員さんの
お便り 大募集!

5月号のテーマは
～春の大移動～
新生活・引越・模様替え…etc

「～春の大移動～新生活・引越・模様替え…etc」
にまつわるお話をお待ちしています。

本紙「阿波展望」についての感想やご意見、とくしま生協に関する事や最近自分が思っている事など、何でも記入してください。
5月に予定されている地域のイベントなどの情報や参加したイベントの感想などもお待ちしております。

みなさんの意見やご近所のイベント情報・名産・特産品などを教えてください。

その他お便り、〇〇な情報など、お待ちしております!!

「わいわいトーク ウフフ」への記事掲載者には粗品進呈!

※掲載する情報についてはスペースの関係上、機関紙編集委員会にて調整させていただきます。

毎年勝浦町のビッグひな祭りを見に行ってます。今年は開催30周年とのこと。会期中のイベントも沢山あって楽しみです。又25日からのさくら祭りも見応えがありますヨ!(トルネードM)

フリートーク



●携帯をスマホに変更、タブレットも買いましたが…??

お店での契約の手続きでは、それまで考えもしなかったパスワードやアドレスをいくつもその場で考えて作らなければなりませんでした。同じものではないけど、数字だけではダメで文字も入れて何桁にもしなければいけない…。当然、何かなだかわからないまま、何に使うことになるのかも分からず、あまりにも短時間で決断したので全て忘れてしまいました!!

【阿南支所 ブルーベリージャムが好き】

●料理本を手に料理をするのもいいかな

かなり前の事ですが、リフレの商品を使った料理を紹介するコーナーがあって、作ってみようと思う内容の時は切り抜いて保存しておりましたが、いつの間にか無くなってしまったことに気が付きました。最近、クックパッド等ですぐにいろいろな食材ごとにレシピを探すこともできますが、たまには紙の料理本を手に、ゆったりに料理するのもいいかなと思っています。

【徳島南支所 専業主婦になりたい】

お気に入り商品

●冷凍クッキー生地(3種)

現在お試し宅配しています♡久しぶりに見るカタログ。懐かしい品々や「へへ、こんな商品もあるのか!」と思ったら楽しいです。この前、店に置いてあった冷凍のクッキー生地(3種)を見つけたので早速注文しました。焼ける時のあの甘い匂いが家中に漂うのと思うと待ち遠しいですね。

【板野支所 ポウボ】

●うす塩なめたけ

ご飯のおともにも最高だし、鶏ミンチとなめ茸を混ぜてハンバーグにすると、薄味が付いているので、そのまま焼いてお弁当にも持っていきます。おススメです。

【徳島南支所 ももいちご】

私のおすすめレシピ

●にんにく味噌は風邪知らず…

にんにく味噌を家で作り置きしています。が、家族みんな元気で風邪知らずです。ご飯のお供に、パンのお供に最高です。

【材料】ニンニク・味噌・上白糖

【作り方】

- ①味噌と上白糖を同量用意する。
 - ②ニンニクをみじん切りにする。
 - ③多めの油ににんにくを入れて火をつけて転がす。
 - ④味噌をその中に入れて、ぽつりなるくらいまで混ぜ続ける。
 - ⑤そこに上白糖を入れてよく混ぜて炒める。
- ※味を見ながらちよつと甘めにするのがポイント!! 豆腐田楽やこんにゃく田楽にもOK!!

【徳島南支所 たかまゆま】

●天ぷらがサクッと揚がる裏ワザ教えます♡

小麦粉50gに対してマヨネーズ大さじ1です!!

ぜひお試しください。とっても美味しいです。

【板野支所 いちごちゃん】

●GABAN

カレーパウダを使って

カレーライスには香りも良くお手軽に使うことができる商品ですが、我が家では朝食に使っていますが、朝からカレーで元気が出ますヨ!!

【材料】カレーパウダー・トマトケチャップ・キャベツ・ウィンナー

【作り方】

- ①キャベツを切ってフライパンで炒める。
 - ②パウダーを振り、キャベツを取り出す。
 - ③取り出した後にウィンナーを炒めてトマトケチャップをからめる。
 - ④炒めたキャベツとウィンナーをお皿に盛り付ける。
 - ⑤ウィンナーの上に、パウダーを少々振る。
- ※もやしをボイルする時にカレーパウダーをお湯の中に少々入れてもカレー風味もやしで良いですよ。

【阿南支所 てるりん】

クロスワードパズル

パズル作成／てんとうむし

答えは「クイズの解答」欄へ記入してください。2重マスの文字を使って言葉にしてください。

正解者の中から生協の値引券(500円)を10人の方にプレゼント!

1	2	3		4		5
	6					
7			8		9	
		10			11	
12					13	
		14	15			16
17					18	

タテのカギ

- ②土筆～春の菜
- ③疑心暗鬼
- ④さぬき手打ち、鳴るちゆる
- ⑤気管支、季刊誌、機関紙
- ⑦療養する家＝ドイツ語
- ⑧商売繁盛、〇〇持ってこい!
- ⑨グッド〇〇〇〇〇＝良い機会
- ⑬分岐のこと、幹から分かれたもの
- ⑮ローマ字の二番目
- ⑯これは工夫次第で減ります

ヨコのカギ

- ①♪仰げば尊し
- ⑥串、櫛、駆使
- ⑦苦心惨憺～パズルを作るのも解くのも
- ⑩ヘンプ、世界最古の繊維
- ⑪岩より小さく、砂より大きいもの
- ⑫壊れる、破れること
- ⑬ダ・ヴィンチのモナ・リザのほほ〇〇
- ⑭桃太郎さんのお腰に付けたもの
- ⑰親が子どもにかじられるもの
- ⑱茱萸～果実

1	2	3	4	5	6
ブ	ラ	ネ	タ	リ	ウ
レ	イ	ン		ヨ	ス
ゼ	ン	ト	ヨ	ウ	フ
ン		ウ		リ	キ
	セ		イ		ヨ
	イ	ツ	チ	ヨ	ウ
ス	ト	ラ	イ	キ	ス

◆12月号の答え合わせ

おたよりカード

●クイズの解答

A	B	C	D	E	F	G
---	---	---	---	---	---	---

※書ききれない場合やイラストなどは、別の用紙にお書きください。

組合員コード

氏 名

(ペンネーム) ()

クイズ当選の場合は氏名を掲載させていただきますのでご了承ください。

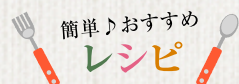
支所(班名)・店

お電話

応募用紙に記入し、配達担当者、またはお店のサービスカウンターまでお出しください。

締め切り:3/16(金)提出分まで

2歳の次男が最近「パパ、抱っこしてー」と言えるようになりました。ただ、抱っこしてあげると面白がってピンタをしてくれるのでよけるのに精一杯です…。(スター)



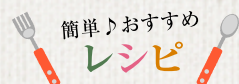
[材料:1人分]

豚肉 100g
 エリンギ 1/2本
 パプリカ(三色) 各適宜
 ポン酢 大さじ2
 塩・こしょう 適宜

エリンギと三色パプリカの 豚肉ロール

[作り方]

- ① エリンギ、三色パプリカは1cm幅の細切りで長さをそろえて切っておく。
- ② 豚肉を広げ、軽く塩、こしょうをして、①の材料を種類ずつ並べてくるくる巻く。
- ③ 耐熱皿に②を巻き、終わりを下にして放射状に並べ、ポン酢を回しかける。
- ④ ラップをしてで600wで1分30～50秒くらいレンジにかける。



[材料]

豆乳(無調整) 50cc
 オリーブオイル(エキストラバージン) ... 50g
 ケチャップ 大さじ1と1/2
 粒マスタード 小さじ2
 塩 小さじ1/3
 酢 小さじ2

豆乳の オーロラソース

[作り方]

- ① 全ての材料をシェーカーなどに入れ、よく混ぜ合わせる。
お好みの野菜サラダのドレッシングにどうぞ。

※ここでは、ロメインレタス・サラダほうれん草・オレンジパプリカ・にんじん・水菜・りんご・フルーツトマトを使用しました。

※オリーブオイルの苦みが気になったら、豆乳の量を増やせばまろやかになりますよ。

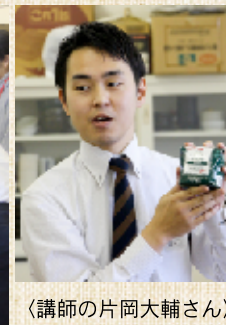
特集



美味しい珈琲の淹れ方

徳島南支所商品活動委員会主催の 小川珈琲学習会を取材してきました。

リブレでもお馴染みの小川珈琲株式会社から、コーヒーインストラクター1級の片岡大輔さんを講師に招いて23名の参加で開催されました。学習会では、珈琲についての基本的な学習もありましたが、今回は「**美味しい珈琲の淹れ方**」に絞って特集していきたいと思います。



〈講師の片岡大輔さん〉

同じ豆、同じ量で“**基本通り**”に淹れた珈琲と“**適当**”に淹れた珈琲ではでき上がりに違いがある事を「飲み比べ」で確認できました。

“**適当**”に入れた珈琲の方は苦味があったように私は感じました。味の感じ方は各々違いがあると思いますが、参加者のみなさんが“**違い**”を感じていました。

美味しいのは、やはり“**基本通り**”に淹れた珈琲でした。



* 美味しい珈琲の抽出方法 *

① ペーパーフィルターの折り方

※ドリッパーとペーパーを密着させるように互い違いに折ってセットします。



② 珈琲粉の量

計量カップを使って正確に。
 ※1人あたり10g(2人前迄)・1人あたり8g(3人前以上の場合)



③ お湯を注ぐ前に一手間

「カサカサ・トントン」→ドリッパーの側面を軽くたたいて(カサカサ)平にして、机の上で軽く振動を与え(トントン)、隙間が無くなるように空気を抜きます。
 ※水は隙間を通して落ちていく性質があるので、その隙間を埋めるためです。



④ お湯(85～95℃)を粉全体が 湿る程度に静かに注ぎます

⑤ 30秒蒸らしします

フィルターの真ん中に下にポタポタ落ちる程度にお湯を注ぎ、30秒蒸らしします。
 ※珈琲豆はお湯をかけても味が出るまでに時間がかかります。“蒸らし”をすることでムラなくコーヒーを抽出することができます。

⑥ お湯の注ぎ方 ※メリタ式の場合(ひとつ穴タイプ)

お湯を回転させて注ぐ方がおられますが、ドリッパーが“ひとつ穴”と“3つ穴”で違います。ひとつ穴の場合は出口がひとつなので、フィルターの真ん中に注ぐだけで大丈夫です。3つ穴の場合は均等に抽出できるように回転させながら注ぎます。



※どちらもペーパーフィルターに直接お湯がかからないように注意してください。よくフィルターの周りについた珈琲の粉を洗い流しながらお湯を注ぐ方がいますが、これはNG!! 理由はお湯が珈琲の味を含まずにそのまま通ってしまうためです。

⑦ お湯は2～3回に分けて注ぎ、 人数分のコーヒーが抽出できたらドリッパーに“お湯が残っている状態”ではずします。 ⇒ 完成です。



編集 後記



今回のわいわいトークのテーマ「男女の違いがわかった時」では組合員さんの各家庭でのさまざまな気付きをお便りいただきました。男と女いろいろな違いがあれどもお互いを尊重し合いながら感謝の気持ちをこめて接すること。「ありがとう」の気持ちが大切だなあと感じました。今月から機関紙編集委員会に参加させていただきました。まだニックネームが決まっています。決まりましたらお知らせさせていただきます。これからよろしくお願いします!(Y.T)