

よりよい暮らしはみんなの願い
みんなで利用、みんなで参加

11~12月

生協だより

大阪府職員生活協同組合
〒540-0008
大阪市中央区大手前3-1-43(新別館北館内)
TEL (06) 6941-0351 (内線5761~3)
(06) 6942-0990 (直通)
FAX (06) 6942-0246
Eメール: k-coop@vega.ocn.ne.jp



えごまは「時期ブーム」になったが、今でも健康食品として根強い人気がある。日本では、多くの場所で栽培されていた記録があるが、現在国内での栽培は少なく自給率1%以下だという。国内で流通しているえごま油の産地はほぼ中国だそう。水谷さんはそのえごまを除草剤、農薬を使用せず栽培している。



河内えごまをお届けします



愛菜農園のえごまシリーズ

えごま油：1日ティスプーン1杯(4g)で、必要な量を摂取できます。
3,132円/110g

えごまの実：サラダ、納豆、ご飯などに振りかけて…
540円/50g
1,080円/110g

えごまの粉：えごまの実を特殊製粉で粉に…幅広い料理に使えます。
864円/50g
1,620円/100g

＜えごまの栄養＞
えごまの主な栄養素は、血液をサラサラにするαリノレン酸(オメガ3系脂肪酸)。血管の壁に入り込み、溜まったコレステロールを排出、傷ついた血管を修復させる効果があるとされています。この効果によって血流を良くし、動脈硬化や糖尿病、脳梗塞、心筋梗塞などの病気を予防することに役立つと言われ、注目されています。

そんな時、えごまが身体にとっても良いことを知り、試しに自分用に栽培したところ「これなら自分でも栽培していける!」自信の持てる結果だったので、本格的にえごま栽培を始めることに…30坪で栽培していた畑も8反まで広がり、現在はいえごまの他にも季節の野菜・米・雑穀などを農業や除草剤を使わない無農薬にこだわり栽培している。経営していた会社は解散し、しばらくの間はフリーとして働きながら「2足のわらじ」だったそう。『今思うと、会社を経営していた時は大変だったけど、社長としてのマネージメントなど勉強になることも多かったですね。一生の宝です。得難い良い経験をしたと思うますよ!』とつくづく話された。



本格的にえごま栽培を開始!

水谷さんが大学で経営工学を学んでいた3年生の時、アメリカ・マサチューセッツ州を訪れる機会があったが、その時アメリカのコンピューター普及のスピードに衝撃を受けた。卒業後は建設構造物設計に関わる仕事に就いたものの、コンピューターへの想いが忘れられず、30歳の時「コンピューターエンジニア」として独立、会社を設立した。経営は順調に進み、社員も20名まで増えたが、そんな時異変が起こった。業務で和歌山に単身赴任していたが、左の手足が思うように動かない…呂律がまわらない…急遽病院へ、脳梗塞だった。当時52歳、忙しさを無理を重ね、食事でもコンビニ弁当ばかり、生活リズムも崩れていたのが原因だったが、運よく後遺症もなく、日常生活に戻れた。そんな経験から『何か健康に良いことをしなければ!』と考え始めていたところ、知人の勧めもあり、家庭菜園を二坪からではあったが、始めることになった。

もう家庭菜園にはまりましてね。畑の土地の面積も段々増えるので週末の土・日は農作業です。阿倍野の自宅から10km先の畑まで自転車で通ってました。おかげで70キロあった体重が50キロ台まで減ったんですよ。一歩ずつ健康になっていくのが自分でも分かりましたね。



突然脳梗塞に…

Eゴママイスターの認定資格取得!



えごまの魅力を伝える活動が続いている「日本Eゴマ協会」の存在を知った水谷さんは協会のある岐阜県加茂郡白川町まで出かけ、専門的な知識を吸収していった。そして1年かけて栽培から搾油までの豊富な知識と技術を習得した人に与えられる「Eゴママイスター」の認定資格を取得した。えごまはすぐに酸化してしまう性質があるので、搾油前の実の見分け方が特に難しいそう。油は実際に試飲して酸化具合を舌で覚え、実は噛みしめて風味や水分量を感じなければならぬ。水谷さんは幾度にもわたる訓練を経て、試験紙や機械計測値にほぼ近い値の判断ができるようになり「Eゴママイスター」の認定試験にパスした。

種まきから収穫、搾油まで

えごまは胡麻とは全く別の種類、シソ科の一年草で、4月から5月に種を蒔き6月に畑に定植。7月から8月にかけてえごまの葉を収穫。葉は焼肉を巻いて食べることも相性がよく美味しい。9月に入ると花芽が着き始め白い花が咲く。10月中旬に入ると刈り取り作業が始まる。『うちの商品を購入していただいたお客様で草取りや収穫に参加してくださる方もおられるので助かっています。農業ってこんなに大変なんです。』とかの感想をよくもらいます。』と嬉しそうに話された。刈り取り後は、十分な自然乾燥を行い、3ミリの選別作業をする。選別後は水洗いを丁寧に行いしっかりと乾燥させる。自然乾燥なので、干す2日間の天気予報をしっかりと確認しながらの作業になるといふ。12月えごまの実の水分量を5%以下に落とし、压榨のみで搾油してえごま油が出来上がる。



えごま収穫時風景

新しい出会いと挑戦

えごま製品の新しい販売チャネルが生まれた。住吉公園で開催されていた「すみみマルシェ in 住吉公園」に出店したのがきっかけで、マルシェつながりが生まれ、様々な出店仲間との交流も深まり、情報交換もできるようになってきた。そしてそんな仲間とのコラボで新しい商品も生まれた。

何事もプラスにとらえ、積極的に行動に移す水谷さん。その先には新しい発見と喜びがある。これからも果敢に挑戦されることだろう。



農作業中、畑で大の字になって寝る時が私の至福の時です。風や鳥、草の香りと共に大地に抱かれ、フーッと体全体が吸い込まれるように心身がリフレッシュされて、自然の偉さを全身で感じます。そして農業がこんなに面白くてやりがいがあるなんて…第1次産業の大切さを改めて実感する時でもありますね。

大阪府職員生協団体扱自動車保険なら

ノンフリート等級(無事故割増引)とは別に

最大21.1%割引※が適用できます。

※当該割引率(最大21.1%)は大口団体割引率(最大17.0%)と団体扱一括払(5.0%)を乗算しております。

一般の個人契約でご加入されるよりお得です

ただし、保険始期が2025年6月1日より2026年5月31日までのご契約に適用されます。

※大口団体割引率は毎年6月1日に損害率等によって変動する場合があります。

◎他の保険会社から切り替えても、無事故割引が継承できます。(一部共済を除く)
自動車保険のお見積もりをご希望される方は、現在ご加入の保険証券・車検証のコピーを下記までFAXをお願いします。

団体扱いができる保険会社と割引率

AIG損害保険(17.0%)

東京海上日動火災(6.5%)

損害保険ジャパン(15.0%)

あいおいニッセイ同和損保(15.0%)

三井住友海上(15.0%)

◆その他の取扱い損害保険◆

火災保険、傷害保険、医療保険、賠償責任保険、レクリエーション保険、旅行保険(国内・海外)、各種スポーツ・レジャー保険(団体契約…ゴルフ) その他

資料請求・お問合せは…

大阪エイドセンター

〒540-0008 大阪市中央区大手前3丁目1-43(大阪府新別館北館内B1)

TEL.06-6942-0198(直通)

FAX.06-6942-9188

生活応援フェア-ぷらす

Life Support Catalog Sale

生活応援フェア-ぷらすとは？

・福利厚生の一環として、日用品・消耗品を従業員限定価格で購入できるEC販売サイト

・約1,000アイテムをお得に購入

・在庫処分セール、タイムセールも随時実施中

・従業員様とご家族の方の生活を応援します

最大78%OFF

今だけ会員登録で送料無料で

※通常は4,000円以上で送料無料で

24時間

スマホから24時間登録・購入OK

※掲載内容は2025年9月時点の情報です。

未体験! 最大3.4倍

液体を飛ばした

Attack ZERO

¥980

¥550

1200

速乾

¥728

¥520

100%

速乾力

¥981

¥700

¥780

¥540

¥473

¥300

会員登録方法

完全会員制のため、ご利用には無料会員登録が必要です！

注意事項を必ずご確認ください。下記専用URLよりご登録ください。

メールアドレスの入力に誤りがあると、送料無料キャンペーンの案内が届きませんのでご注意ください。

<https://www.life-support.shop/shop/ldinfo.html?gid=fuseikyoku>

※新規登録の際は、画面上部の「ショップへ戻る」を押さないでください。

スマホでの登録はこちら

SCAN ME!

START!

生活応援フェア-ぷらすのHPにログイン

スマホQR・パソコンは左記URLからログイン

スマホからのログイン推奨!

会員登録画面

STEP1

会員登録画面

STEP2

会員登録画面

STEP3

会員登録画面

事業の利用内容 (2024年10月1日~2025年9月30日)

公務員賠償責任保険

加入人数

〈今年度〉2,278名

〈昨年度〉2,320名

払込保険料

〈今年度〉15,474(千円)

〈昨年度〉15,872(千円)

萬栄カード

利用人数

〈今年度〉14,982名

〈昨年度〉14,726名

利用金額

〈今年度〉154,423(千円)

〈昨年度〉154,404(千円)

寺内カード

利用人数

〈今年度〉1,792名

〈昨年度〉1,857名

利用金額

〈今年度〉26,817(千円)

〈昨年度〉24,697(千円)

住宅斡旋・紹介

契約件数

〈今年度〉32件

〈昨年度〉28件

契約金額

〈今年度〉11億7,147万円

〈昨年度〉10億5,056万円

キッチンカー

出店数

〈今年度〉542台

〈昨年度〉577台

販売食数

〈今年度〉9,459食

〈昨年度〉9,685食

販売額

〈今年度〉7,549(千円)

〈昨年度〉7,515(千円)

カード斡旋事業 (2024年10月1日~2025年9月30日)

カード名	2025年度末発行枚数	2024年度末発行枚数
JCBゴールド	2,121枚	2,639枚
三井住友VISAゴールド	844枚	787枚
UCプライズゴールド	761枚	436枚
AMEXゴールド	1,232枚	1,134枚
萬栄カード	7,842枚	7,438枚
fanbi寺内	4,378枚	4,264枚

利用事業収入の推移 (単位:千円)

内 容	2025年度収入	2024年度収入	前年対比
保険関係収入	15,302	15,748	97.2%
印紙等売上手数料	8,445	10,078	83.8%
府手数料収納業務手数料	6,860	6,860	100.0%
物資関係手数料	6,549	6,085	107.6%
住宅紹介手数料	8,593	6,673	128.8%
共済関係収入	1,409	1,464	96.2%
貸付・指定店手数料	255	250	102.1%
合 計	47,412	47,159	100.5%

今年は厳しい結果になりました

組合員の皆さんのより一層のご協力・ご利用
よろしくお願いいたします!

この厳しい経営状況は来年度以降も続くものと予想されます。組合員の皆さんのより一層の大きなご協力・ご利用をお願いいたします。

手数料は今年3月からの制度改正により昨年度実績を大きく下る結果になりました。

管理費(人件費・物件費)は前年と同様に節減に努めてきましたが、事務所費や印刷費、郵送費の値上げ、給与の改定などで事業経費が僅かですが、昨年度実績より増えました。

こうした状況の中、今年度の経常損益は残念ながら▲5,503(千円)という厳しい結果となりましたが、前年の繰り越し剰余金を計上したので、当期末処分剰余金は2,073(千円)となりました。

2025年度
(2024.10/1~2025.9/30)
事業のご報告

日頃の職員生協へのご協力・ご利用、ありがとうございます。

職員生協はこの1年間「身近に役立ち、信頼される生協」を目標に、組合員の暮らしを守る事業に全力で取り組んできました。

その結果利用事業収入全体では昨年度の実績を確保することができましたが、バスポートセンタ一の収入印紙販売による印紙

2025年度 損益予測 (単位:千円) (2024年10月1日~2025年9月30日)

科 目	2025年度実績	2024年度実績	前年対比
事業収入	47,412	47,159	100.5%
事業外損益	7,062	12,757	55.4%
事業経費	59,978	58,824	102.0%
経常損益	▲5,503	1,092	—
法人税等	245	243	—
当期首繰越剰余金	7,822	6,973	112.2%
当期末未処分剰余金	2,073	7,822	26.5%

お知らせ 第56回 通常総代会を開催します。

日時 11月28日(金) 18:30~20:00

場所 新別館北館4F 多目的ホール

定款第50条の定めにより第56回通常総代会を開催します。

*定款第50条：通常総代会は、毎事業年度終了の日から3ヶ月以内召集しなければならない。
(事業年度終了の日：9月30日)

議題

- ・2025年度事業報告、決算報告
- ・2026年度活動方針、事業計画
- ・役員の選出(補選)
- ・その他

◀第55回通常総代会風景

- 2 -

読者の 広場



組合員みんなの声が生協の原動力
あなたの声をおよせ下さい

送付先
Eメール:k-coop@vega.ocn.ne.jp
または FAX 06-6942-0246



大阪の笑顔・元気人

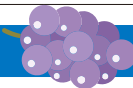
- ① 津村屋さん、伺ったことがあります！製造の裏側を知れて、また美味しいお菓子をいただきたいと思いました。 病院機構 Yさん
- ① 元気人の角村さんのように、農業に取組もうとしてくださる方が増えるように、うちも頑張っていきたいです。 環境農林水産部 Nさん
- ① 大阪産（もん）の特集で、地元の魅力や生産者の想いが伝わり、親しみが感じられました。地元根付いた消費の大切さを考えさせられました。 健康医療部 Nさん
- ① 津村屋の商品、どれも美味しそうな上、大阪にこだわった商品ばかりで、とても感心しました。是非、お店に行って購入し、賞味したいと思います。 環境農林水産部 Hさん
- ① 和菓子職人さんが山を買って、栗を育てるようになったというのは、とても素晴らしいストーリーだと思いました。津村屋さん、行ってみたいです！ 環境農林水産部 Kさん
- ① 銀寄栗を使った和菓子作りをしていて、山で栗栽培をするようになった経緯に自然を守ろう…という想いを感じました。全国で耕作放棄地が増えている昨今、このような想いを持ってくださる方が増えますように… 環境農林水産部 Mさん
- ① 津村屋の店主の銀寄プロジェクト開始に至るまでのストーリーに引き込まれました。ただ銀寄栗が欲しただけ…からこんなに素晴らしい活動に繋がるとは！角村さんの作る和菓子が食べたいです。 各種委員会 Sさん
- ① 今回の『元気人』のコーナーで特集されている津村屋さんですが、昔この近所に住んでいたの、より一層親近感を持って楽しく読ませていただきました。店主の方の大阪産（もん）和菓子への熱意が、銀寄栗栽培の拡大や、さらには地元の小学校・大学・役所と連携した環境学習イベントにもつながり、大きな流れを起こしたことが素晴らしいと思いました。 各種委員会 Mさん

大阪府職員旅行センター閉店

- ① JTB旅行サービス、よく利用して母と旅行にいきました。ありがとう。 環境農林水産部 Tさん
- ① 出張の際にはいつもお世話になった大阪府職員旅行サービス、閉店なんですね。パンフレットも多くがWEBに置き換わっていましたが、時代の流れですね。淋しいですが… 各種委員会 Kさん
- ① 大阪府職員旅行サービスには色々な思い出があります。入庁したての頃の出張では、移転前の位置でしたが、自分の分だけでなく、上司の出張申し込みを頼まれたこともあり。結婚後は私は本庁から離れた職場だったので主人の申し込みで家族旅行に利用してました。近年はネット申し込みの旅行に頼ってしまっていました。ごめんなさい。3年前に私の職場が近くなりましたが、営業時間内には行きにくく、生協事務所に寄った時に前を通りかかるくらいでした。閉店…時代が終わった感じがします。 病院機構 Iさん
- ① その他『さみしい…』『ありがとう！』『残念…』などの多くの声をいただきました。長年のご利用誠にありがとうございました。



生協の事業について



- ① 生協で頼んだうどんと柏原のぶどうが美味しかったです。これからも美味しいものを販売してください。よろしくお願いします。 環境農林水産部 Yさん
- ① 今度家電を買い換える際は、日立のオンラインストアを使ってみたいと思います。素敵なサービスをありがとうございます。 商工労働部 Fさん
- ① 毎年、府政ノートの購買でお世話になっています。先日、厚労省の職員から羨ましがられました。 ハローワーク Tさん



クロスワードパズル

- ① 今月のクロスワードに職場の方が2名も当選し、職場で昼休みに拍手が起こりました。みんな温かい気持ちになりました。 健康医療部 Jさん
- ① クロスワードが結構難しく、初めて知る単語が多く、勉強になります！今回でいうと『白眼視』や『唾棄』『兌換』は初めて知りました。また『がんもどき』を関西では『ひろうす』と呼ぶことも初めて知りました！ 環境農林水産部 Rさん



今月の食材～栗

- ① 銀寄栗、本当に美味しいですね～栗の木が枕木に使用されていたとか…知りませんでした。 都市整備部 Tさん
- ① 栗は好きですが種類を気にしたことがなかったので、『今月の食材』で栗の勉強になりました。 健康医療部 Sさん
- ① 栗は美味しくて大好きです。天津甘栗の産地はずっと天津なのだと思っていました。由来を知ることができ勉強になりました。 健康医療部 Nさん
- ① 『今月の食材』いつも楽しみにしています。人間ドッグで要精検項目が毎年のようにあります。健康のため、食材選択の勉強になります。栗は興味深い記事でした。ありがとうございます。 健康医療部 Sさん
- ① 今月の食材『栗』を拝見しました。栗には多くのビタミンが含まれていることを知り、この秋、たくさん栗を食べようと思います。 都市整備部 Nさん
- ① 今月の食材、とても楽しく読ませていただいています。へ～と思うような豆知識や栄養についても勉強になります。栗はこの季節、渋皮煮にするのが毎年の楽しみで、栗が並ぶのを心待ちにしていますが、記事を読んでより一層楽しみになりました。 健康医療部 Yさん

簡単レシピ～大根おろし



- ① 大根おろしで指があたりそうで、いつも困っていますが、皮を持つ方法を試してみたいです。 財務部 Mさん
- ① いつも大根おろしで手を傷つけてしまいそうだったので、有益な情報を知ることができました。 都市整備部 Aさん
- ① いつも大根おろしは先に皮を剥いてからおろしていましたが、今度は記事に載っていた方法で試してみようと思います。大根もちも作ったことがないので、こちら載っていたレシピを参考に作ってみようと思います。 健康医療部 Yさん
- ① いつも楽しく拝見しています。大根餅は母の好物なので、作るのが楽しみです。 財務部 Tさん
- ① 簡単レシピ、いつも参考にしています。大根もち、美味しかったです。 健康医療部 Aさん
- ① 簡単レシピの大根もち、すごく簡単そうだったので、家で挑戦できました！いつもありがとうございます。 福祉部 Mさん

大阪府職員生活協同組合員の皆さまへ

コアー建築工房の家は、日本の伝統的な大工の手仕事でつくられています。

この家で、私たちは「これから」を育てていく。



図面の線一本一本が、私たちのこれからの人生を描いているようだった。

手づくりのあたたかみがあった。

国産の木材、熟練の大工さんの手仕事。使うほどに味わいが増す素材たち。子どもが廊下をはだして走る音さえ心地いい。

「どんなふうに暮らしたいですか？」

設計士さんは、間取りではなく「暮らし」の話を聞いてくれた。

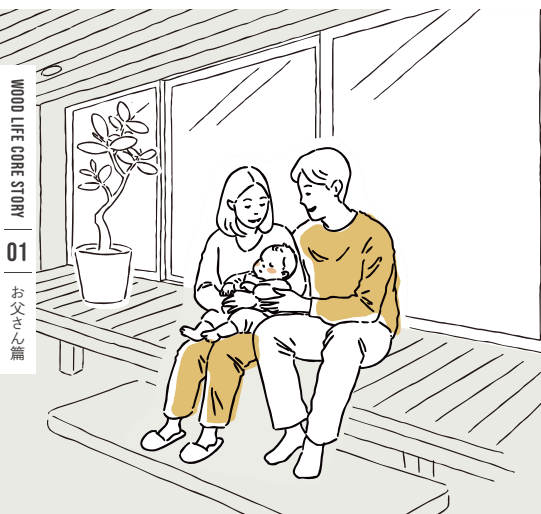
子どもの成長を柱の木で測りたい。

季節の訪れを感じられる落葉樹があれば嬉しい。

忙しい妻が一人の時間を楽しめる場所がほしい。

夫婦が歳をとったとき、ゆっくりくつろげる縁側があったらいい。

どんなふうに暮らしたいですか？



WOOD LIFE CORE STORY | 01 | お父さん篇



この物語の続きはWEBでご覧いただけます



一級建築士事務所

株式会社 コアー建築工房





簡単レシピ 秋を味わう 柿の白和え

- 材料 2人分
- ・柿:1個 ・木綿豆腐:半丁(120~150g) (和え衣調味料)
 - ・砂糖:大1 ・醤油:小1 ・白すりごま:大2
- 作り方
- ①柿の皮を剥いて、1cm角くらいに切ります。
 - ②豆腐をキッチンペーパーで包んで耐熱容器に入れ、ラップはしないで500Wのレンジで1分間加熱した後、しっかり水切りをします。
 - ③②をボウルに入れて、ホイッパーやヘラで滑らかになるまで混ぜます。
 - ④③に和え衣の調味料を加え、よく混ぜます。
 - ⑤①の柿を加えて、全体が混ざるように和えたら完成です。



柿がおかずに大変身 柿と豚肉のオイスター炒め

- 材料 2人分
- ・種なし柿:1個 ・豚肉薄切り:150g~200g (合わせ調味料)
 - ・酒:大1 ・醤油:大1 ・オイスターソース:小1
 - ・みりん:小1 ・片栗粉:小1
- 作り方
- ①柿は皮を剥いて四つ割りにしてから3mm~5mmの厚さに切ります。
 - ②豚肉は3cm幅に切り、中火で赤い部分がなくなるまで炒めます。
 - ③①の柿を加えて30秒ほど炒め、合わせ調味料を加え、炒め合わせれば完成です。
- ※柿は熟したものよりも固めの方が作りやすいです。
- ※豚肉はどの部位でもOKです。

まさかのときに組合員のみなさん自身を守る
公務員賠償責任保険
の中途募集を始めます!

●募集期間:2025年11月21日(金)~2025年12月19日(金)
●保険期間:2026年1月1日午前0時~2026年7月1日午後4時

この保険は、職務に起因して住民訴訟や民事訴訟が提起された際に、組合員個人の負担となる弁護士費用及び法律上の損害賠償金を支払う保険です。



詳しくは当組合のホームページを御覧ください。

二日酔いには柿!

柿の渋味成分のタンニンは、二日酔いの元であるアセトアルデヒドを吸着して体外に排出するので二日酔いの防止に効果があります。また、柿には利尿作用があるカリウムも多く含まれているので、お酒を飲んだ翌朝のむくみの改善にも役立ちます。

柿の名前

柿の学名はディオスピロス・カキ(Diospyros kaki)といいます。『Diospiros』と『pyros』(穀物)『神のたべもの』という意味です。美味い果実としてたえられた柿は、16世紀頃ポルトガル人によって日本から世界に広がり、ヨーロッパやアメリカでも「KAKI」の名で親しまれています。黒船でやってきたペリーも柿のおいしさに驚き、米国に持ち帰ったとか…

柿の歴史

原産地は東アジアで、中国、朝鮮半島を通り日本に入ってきた。その歴史は古く、縄文、弥生時代の遺跡から柿の種が出土しています。現在のような大きい柿は奈良時代に中国から渡来したと考えられています。各地に伝播したため品種も多く、特に江戸時代に飛躍的に発展、各地で特産品が生まれました。その数は400種もあつたそうです。

シユーン・ドロップ

梅雨の頃、柿は多くの青い小さな実を落とします。この現象を『シユーン・ドロップ』と呼びます。柿は梅雨に入ると日照不足のために体力不足となり、そこで樹木自体が体力を整えるため、果実を自分で間引きして、次世代のために栄養を集中させるのです。柿の樹には自己コントロールできる素晴らしい能力があるのですね!

柿の栄養

「柿が赤くなれば医者が青くなる」といわれるように、栄養価に非常に優れ、古くから利尿作用や体の熱を冷ます働きがあるなど様々な薬効を持つことで知られています。

ビタミンC

特にビタミンCが豊富です。1個で1日の必要量を充分満たしています。また柿の葉にもビタミンC

甘柿と渋柿

柿の渋はシブオールというタンニンが主成分です。甘柿は熟してくとシブオールが自然に消えたり、ゴマ状に固まって唾液に溶けない形になる(不溶化)ため、渋みを感じなくなります。不溶化成分をあまり含まない渋柿も炭酸ガスやアルコールによる渋抜きや「干し柿」で甘い柿にすることが出来ます。

第145回 **ザ・クロスワード**

問題

タテ・ヨコのカギを解いてクロスワードを完成させてください。
太ワクの文字をつまくつなぐと、答えの言葉ができます。

タテのカギ

- ① 携帯、携行します。
- ② 人の意志によって選ばない物事の決め方。誰に当たるか分かりません。
- ③ 世襲により国家や領地を統治する最高位の人。
- ④ ○○○無象:『烏合の衆』とも言います。
- ⑤ 熱帯雨林の気候は高温○○が特徴です。
- ⑥ パンやお酒の発酵に不可欠です。
- ⑦ 未確認飛行物体。
- ⑧ 親切・丁寧な心のこもった手紙のことです。
- ⑨ 「○○心あれば水心」
- ⑩ 英語で chestnut.jp。
- ⑪ ○○整然、筋道が論理的にきちんとして通っています。

ヨコのカギ

- ① トロイの○○○。
- ③ 取り越し○○○:杞憂。
- ⑤ 都道府県の長です。
- ⑥ 牛の舌:牛○○。
- ⑦ 知識や技能、技術を習得するために受講します。
- ⑨ 孤立しても自分の信念を貫くこと。
- ⑪ ○○長:慌てず、ゆっくり…
- ⑫ 暇なしです。
- ⑭ 笑う門にはやってくる?
- ⑯ 春夏秋冬のその時々…
- ⑰ 初めてアメリカ本土に上陸した日本人:○○○万次郎
- ⑱ 『ハイ』の反対語は?

パズルの応募方法

答えが分かった方は

① 答え ② 職場名 ③ 職場電話番号 ④ 職員番号

⑤ お名前 ⑥ 生協へのご意見・要望・質問を明記して生協事務局まで送ってください。

締め切り
11月30日(日) 生協必着

正解者の中から抽選でプレゼント!

A・QUOカード
(1,000円×1枚)
になります。

※お送り先は職場のみとさせていただきます。

20名様
写真はイメージです。
※絵柄は生協おまかせになります。

9・10月号 第144回ザ・クロスワード解答と当選者「クロスワードパズル」正解は(コメダワラ)米俵でした。

応募者総数437名のうち全員の方が正解でした。

当選者(敬称略・順不同)

A賞:QUOカード

三宅 拓人(DX企画)
野澤 昂統(高等学校)
深田 健夫(広域監視C)
綿内 玲子(食の安全)
谷口 隆夫(中河内)
松本 直生(環境衛生)
林下 大吾(自立C)
岩本 沙弥香(労環)
福田 浩祐(北部農緑)
佐祐(スマ総務)

段 輝高(守口保健)
吉井 功(財産活用)
岡田 正人(泉北府税)
岡田 彩佳(寝屋川水系)
福田 寛仁(寝屋川水系)
高田 秀夫(市場検指)
黒岩 杏子(羽曳野食検)
高田 昌彦(南部下水系)
池田 絵梨(寝屋川水系)

〈前号のパズルの答え〉

ハ	ク	ガ	ン	シ	セ
リ	ロ	ン	ミ	ラ	イ
コ	ス	モ	ス	ブ	シ
ミ	ド	ミ	ノ	ン	
ダ	キ	レ	ツ	カ	
メ	カ	ワ	ン	ド	
イ	ン	ト	ン	イ	シ

パズルはLINEで応募できます!!
友達登録してください
(生協LINE ID:@693getrf)

パズルの応募がWEBで簡単!にできるようになりました。

パズルはその他Eメール(k-coop@vega.ocn.ne.jp)・FAX(06-6942-1023)・はがき・直接生協事務所窓口で応募できます