

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

9～10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)

T E L (06) 6941-0351 (内線5761～3)

(06) 6942-0990 (直通)

F A X (06) 6942-0246

Eメール: k-coop@vega.ocn.ne.jp



津村屋店舗

津村屋は、角村さんの父である先代が吹田市で1966年に創業、和菓子一筋60年の老店だ。2代目店主・茂さんは京都の大学を卒業後、和菓子店に就職、営業・製造現場などを経験し2007年に父の跡を継いだ。以来、大阪の地玉子・箕面の柚子・羽曳野のぶどう・能勢の栗など大阪産(もん)を使用した和菓子づくりにこだわっている。また大阪の農産物やこだわりの加工品を宣伝・販売する「odonax」大阪マルシェ「ほんまもん」には最初から唯一の和菓子屋として出店している。



大阪産(もん)の和菓子専門店



●御菓子司 津村屋 店主 角村茂さん

おおさかの笑顔



大阪産(もん)へのこだわり

大阪産(もん)へのこだわりのきつかけは2代目店主になった翌年2008年に報道された「一部業者が汚染された米を食用に転売した」という事件だった。お客さんから津村屋にも問い合わせが寄せられた。角村さんは「原料は生産現場に自ら足を運び、吟味して生産者から直接調達しないと自信の持てる和菓子作りはできない!」ものづくりの原点に立ち返ろう」と決意。飛び込みでいろんな生産者を訪ね回った結果「大阪にも優れた素材がぎよつさんある!」ことに気付く。そして生産者の「美味しいものを作るんだ!」というこだわりや思いも知った。「大阪産(もん)は、できたものではなく、作ったものなんだと教えていただきました。」と角村さん。

僕が大学を卒業した時はいわゆる“就職氷河期”。何とか京都の和菓子屋さんに就職して製造現場とか百貨店の実演付きの営業とかいろんな経験、勉強させてもらいましたね。そんな時、同じ和菓子業界で働いていた嫁さんと出会ったんですよ。小さい頃はケーキ屋さんやったらええのに…なんて思ってたんですけど周り回って和菓子屋さんになりました。



付き合っていたころから、面白い人だなあと感じてました。いろんなことに興味の幅があり博識でよく知ってますね。何か始める時は「言っても仕方ないやろやろうな」と思ってます。こだわりの人なので、和菓子を作るのは茂さん、私は仕上げとHPの作成やメニューなどのIT関係と役割分担しています。

角村智絵さん



銀寄栗

栗きんとん、栗羊羹、栗赤飯、大栗まんじゅう…栗は津村屋の和菓子には欠かせない材料だ。昔は大きくて美味しいと評判の能勢の東靖男さん(生協だより99号2014年9・10月に取材)が栽培した栗を購入していた。ただ年々収穫量が少なくなってきたので「もう少し収穫量を増やしてくれませんか?」とお願いが、東さんは当時83歳、高齢のため増産は無理な状態だった。「本当に栗が要るなら自分で育ててみなはれ」と東さんから勧められた。角村さんは「畑違いですから」と断ったが、その後も会ったたび繰り返し勧められ、その熱意に押され「じゃあ、僕が上の方の栗畑やりましよう」と返事をしたのが2012年の冬のこ、角村さん38歳の時だった。

栗農家として出発すること…

当時父親はまだ現役、比較的自由にできる時間もあったので何とかやりくりしながら栗畑の整備を生懸命に進めた。翌年には別の栗畑農家から「うちも頼むわ!」そのまた翌年には東さんから「こつちの栗畑も使ってくれ!」管理する面積がどんどん増えていった。そして通い始めて5年が過ぎたころ、東さんから山を買ってくれないかと話をもちかけられた。小さな和菓子屋としてここまで踏み込んでいいのか?悩んだが「東さんの山は銀寄栗の母樹があつた能勢の宝のよつな山、栗畑がなくなることだけは何としても避けたい」と「熟慮の末2019年借金をして購入した。山は約1.5町、全て整備されている訳ではないので、現在8反ほどで栗栽培をしている。

銀寄プロジェクト開始



栗山



この活動が認められ2025年3月に【おおさか環境賞大賞】を受賞

栽培面積が増えることは害虫防除などの労力も増える。東さんの「癖が『虫も食わんよつなもんは、人間がたべたらあかん』だったので農薬使用について思い悩んでいた。そんな時、栗山には大阪府レッドリストのチョウ「キマダラルリツバメ」をはじめ数種類の希少生物が生息することを知り『銀寄を栽培することは、里山の自然を守ることにもつながる』と気づいた。そんな銀寄栗を取り巻く現状をブログやSNSを駆使して情報発信し、近くの小学校、大学、役所と連携して自然観察会や、収穫体験等のイベント『銀寄プロジェクト』を開始、現在も続けている。作業ボランティアなど、里山保全に参加する人が増えてきているという。

ただ銀寄栗が欲しかっただけやったのに、こんなに広がるなんて想像もしてなかった。たくさんのお会いと家族の協力があったからできたこと。でも私の本業はあくまで和菓子屋、これからは生産者さんと協同して伝統を守りつつ、素材も商品も自分で作った安全で美味しい和菓子を届け続けます。



その他大阪産を使用した和菓子



羽曳野のシャインマスカットを使用した「駄まんじゅう」



箕面のゆずを使用した「わらびもち」

大阪産(もん)を使用した和菓子



大阪産(もん)の卵をふんだんに使った菓子天衣良(カステラ)



大栗まんじゅう
大きな栗の甘露煮が丸ごと1粒



吉志部(きしべ)
吹田の吉志部神社付近で焼かれていた丸瓦の模様を形どった吹田銘菓



能勢の栗きんとん
自家農園で自ら育てた銀寄栗を使用

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%)
- 三井住友海上(15.0%)
- 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%)

◆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

閉店のお知らせ

いつもご利用いただきまして
誠にありがとうございます。

当店は、**2025年12月26日**を
もちまして閉店することとなりました。

長い間ご愛顧いただき
誠にありがとうございました。



JTB 総合提携店 大阪府職員旅行サービス

大阪市中央区大手前3-1-43 大阪府新別館北館B1
TEL:06-6949-0628 FAX:06-6946-9452
営業時間：平日9:00～17:30(最終受付17:00)
休業日：土・日・祝日
<https://oosakafusyokuinryoko.jimdofree.com/>

当店HP
詳しくはこちらから



提携企業が大集結!

第40回

住まいづくり相談会

in グランフロント大阪

2025.11.9 SUN 10:00-16:30
(受付16:00まで)

住まいのプロがあなたのお悩みや希望をカタチにします!

イベント
会場

グランフロント大阪 北館タワーB10階

〒530-0011 大阪市北区大深町3-1(北館)

EVENT
01

今だからこそ知っておきたい!

銀行員が語る
「ローンと資産」のお話

セミナー講師 | 三井住友信託銀行

10:30-11:30 予約制 定員10組

EVENT
02

家づくりのお金について学ぼう!

税理士による
「家にまつわるお金」のお話

セミナー講師 | USS税理士法人 税理士 嶋末 貢氏

13:20-14:20 予約制 定員10組

※イベント内容は変更となる場合がございます。予めご了承ください。※写真はイメージです。

GIFT
01
ご来場特典
参加企業の
粗品プレゼント



GIFT
02
ご来場予約特典
ガトーフェスタハラダ
グーテ・デ・ロワ



GIFT
03
イベント&個別相談2ヵ所
(税務相談は対象外)
ご参加特典
AKOMEYA TOKYO
お米とごはんの
お供セット



※各特典は1家族につき1セットまでとなります。
※特典は当日アンケートを記入していただいた方に限ります。

WEBからの
予約が
可能です!

二次元コードから
アクセス



内容に関するお問い合わせ **TEL.06-6942-0990** 大阪府職員生活協同組合事務局まで

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『高槻森林観光センター』という施設を初めて知りました。屋内でバーベキューができるというのは、これからの暑い夏にうってつけで、行ってみたいになりました。環境農林水産部 Rさん
- ①大阪府森林組合の記事を拝見しました。『高槻森林観光センター』で椎茸狩り、BBQしたことを思い出しました。また訪れます！都市整備部 Nさん
- ①森のカフェの森林浴に行ってみたいです。健康医療部 Yさん
- ①昔から行っていた『高槻森林観光センター』が森林組合が運営していたと知らなかったのが勉強になりました。健康医療部 Sさん
- ①『高槻森林観光センター』近くにこんな面白そうな所があったなんて知りませんでした。早速HP見ちゃいました。BBQ、ジビエ、椎茸狩り、美味しそうです。環境農林水産部 Nさん
- ①奈良で熊が出たと聞き、大阪の森林も手入れが重要だと思いました。森林環境税を有効活用してくださる組合に感謝です。福祉部 Tさん
- ①森林環境税を新たに徴収されだしたことは知っていましたが、具体的にどのような使われ方をされるのか、記事を読むまで理解していませんでした。確かに大阪府には相当な額が配分されますよね。府民に林業のPRをするために高槻森林観光センターみたいな施設を南河内か泉州地域にも開設してほしいと思いました。ハローワーク Aさん
- ①今号の『大阪の元気人』もとても良かったです。大阪府森林組合の歴史、使命、大阪の森の魅力、森林環境税の大切さ等、幅広くバランスよく記事にされており、大変興味深く拝読しました。特に、森林組合の若手職員さんの前向きな姿勢にも元気をもらいました。将来、大阪の森林の守り手となっていだくべく、活躍を応援したいと思います。各種委員会 Mさん

クロスワードパズル

- ①生協だよりを配られて、すぐの昼休みにパズルを解くのがいつも楽しみです。教育庁 Mさん
- ①クロスワードパズルの難易度が絶妙に難しく、ボケ防止になっています。健康医療部 Sさん
- ①生成AIに解答してもらえるか試してみましたが、アナグラムが難しいようで『アイスウィック』と自信満々に言っていました。まだまだ人間が勝ってますね。財務部 Dさん
- ①サンタクロースにモデルがいることを初めて知りました。商工労働部 Rさん
- ①パズルを解き、季節の答えを当てることを楽しみにしております。各種委員会 Sさん
- ①毎月クロスワードパズルを楽しみにしています！答えが分かっても全部埋められるまで頑張っています（笑）健康医療部 Aさん
- ①娘と楽しくクロスワードを解かせていただきました。総務部 Hさん
- ①クロスワードを子どもが楽しみながら、いつも解いてくれています。これからも続けてください。都市整備部 Yさん

旬の味～素麺



- ①あっさりした素麺にセレンやモリブデンなどの栄養素が含まれているのが驚きでした。健康医療部 Sさん
- ①今月の食材コーナーで『小豆島素麺』というものを初めて知りました。一度食べてみたいです。都市整備部 Yさん
- ①今月の食材は素麺だったので、興味深く拝見しました。歴史や語源を知ることができて良かったです。財務部 Mさん
- ①素麺の歴史も中国にルーツがあったとは知りませんでした。勉強になります！健康医療部 Nさん
- ①今まで何気なく食べていた素麺の歴史を知れて、つくづく奥深い食べ物だなぁと…まだまだ知らないことばかり。とても勉強になります。健康医療部 Hさん
- ①素麺と冷麦の違いについて、知っているようで知らなかったのが面白かったです。財務部 Tさん
- ①素麺、古いほうが美味しいパターンもあること、勉強になりました！また手延べ素麺に油が加わっていることも初耳でした！環境農林水産部 Eさん
- ①夏の季節になれば必然的に食べくなる素麺ですが、古くなり熟成されたものが、より美味しく感じることを知り驚きました。栄養も炭水化物のイメージが強かったですが、ミネラルが複数あることにも驚きました。財務部 Yさん

簡単レシピ～素麺

- ①簡単レシピを切り取って、レシピノートに貼っています。疲れてご飯を作る元気がない時に冷蔵庫の食材でチャチャッとできるので重宝しています。健康医療部 Jさん
- ①くっつかない素麺の裏技が目から鱗でした！裏技を使ってストレスなく、子どもと一緒に素麺を茹でることができました。環境農林水産部 Kさん
- ①素麺の裏技、一度作ってみます。ガス代の節約になりますし、つけっぱなしは暑いし、本当に良いですね。都市整備部 Nさん
- ①素麺を初めて茹でた時のボンボンに固まってしまう…それ以来苦手意識で素麺を茹でたことがなかったのですが、裏技を見て、また挑戦しようと思いました！総務部 Mさん
- ①素麺が美味しい季節になりましたね。普通の素麺だけだと、さすがに飽きてくるので『素麺チャンプル』も『焼きたらこ素麺』参考にさせていただきます。土地開発公社 Yさん
- ①簡単レシピの『素麺チャンプル』簡単で美味しかったです！パンチ力を追加するのに、柚子胡椒も最高です！万博推進局 Iさん
- ①夏は素麺がたくさんあるので『素麺チャンプル』を作ってみました。家族にも好評でした。財務部 Mさん
- ①今回の簡単レシピは夏の定番、素麺のアレンジレシピでしたが、素麺をいつも同じトッピングで食べている私にとって目から鱗でした。普通のも美味しいですが、夏の終わり頃になると飽きてしまうので、今年は簡単レシピを参考に色々な味付けに挑戦したいです！総務部 Rさん

メニュー提案 夏になると素麺を食べること増えますよね。余ってしまうこともあり、お好み焼きに入れてモダン焼きにアレンジしたら美味しかったです。焼くアレンジを覚えてからは、チーズでカリカリに焼いたり、余るのが怖くなったので、たっぷり茹でます。福祉部 Nさん

安心・安全・快適な
リフォームをお届けします！

今ならおトク！
お見積金額から5%
お値引き！

（アルファリフォームの
安心の1）
※30万円以上の工事は自社の
工事保証書を発行致します。

（アルファリフォームの
安心の2）
住設機器については5年の
無料延長保証付 ※ジャパンランディ
サポート株式会社

安心施工
**水廻り
リフォーム**
戸建・マンション工事
どちらも承ります！

キッチンリフォーム

アルファ
ラクエラ
I型 W2100
標準ブラッシュ引出しブラッシュ
扉ランク：シンシアシリーズ
吊戸高さH700
ガラストップ
フラットレンジフード
**5年間
無料延長保証**
**60%
OFF**
定価1,023,550円(税込)
409,400円(税込)

お風呂リフォーム

LIXIL
BW
ベースタイプ
1116サイズ
マンション用
**5年間
無料延長保証**
**60%
OFF**
定価651,200円(税込)
260,400円(税込)

洗面台リフォーム

LIXIL
PV
W600
1面鏡(LED照明)
開き扉
シャワー付シングルレバー水栓
**5年間
無料延長保証**
**65%
OFF**
定価134,200円(税込)
46,900円(税込)

トイレリフォーム

TOTO
CS370
便座、タンク
ウォシュレットなし
**5年間
無料延長保証**
**55%
OFF**
定価102,410円(税込)
46,000円(税込)



●大阪府知事許可(般-4)第105157号●大阪商工会議所会員
●大阪市介護保険住宅改修給付券取扱登録事業者

株式会社 **アルファリフォーム**



※地域により
お伺いできない
場合もあります。
ご了承下さい。



おもてなし
規格認証

リフォームに関する
お問い合わせ・
資料請求は



0120-81-2406

ホームページは

<https://www.alpha-reform.co.jp>

アルファリフォーム

検索

受付時間 AM9:00～PM6:00
定休日 土曜日・日曜日・祝日
E-mail info@alpha-reform.co.jp
【本社】〒544-0023 大阪市生野区林寺5丁目12-10
TEL 06-6741-0033(代) FAX 06-6741-0034

※表示価格は全て
税込価格です。
◎施工費、諸費用は
別途必要です。
お見積無料！



健康経営優良法人
KENKO Investment for Health
中小企業認定部門

簡単レシピー

指先を気にしない大根おろしの方法

①長さ8cmくらいに切った大根を皮付きのまま縦4等分に切ります。



②皮を上にして指で軽く押さえながら、おろします。あまり力がいらないので楽でした。



③薄くなってきたら大根の端をつまんで、すりおろします。



④皮がクッションになり、指先を気にしないで最後までおろせます。皮が見事にペラペラに...



大根もち



●基本の材料 4個分

・大根:400g ・片栗粉:大5〜6 ・ゴマ油:適量

●基本の作り方

①大根はすりおろしてザルにかけ、1〜2分おいて水気を切ります。(水切り後約200g)

②ボウルに①と片栗粉を入れて混ぜます。①の水分に合わせて片栗粉の量を調節してください。

③フライパンに油を入れて熱し②をスプーンで入れて形を整えます。大きさは一口大。

④両面に焼き色がつくまで、こんがり焼きます。

⑤醤油、ポン酢などお好みの調味料でいただきます。

＜応用編＞

・海苔を巻いて磯辺焼き風に...

・②でベーコン、ねぎなどお好みの材料を混ぜて...

・④でみりん大1、醤油大1、砂糖小1を加え、煮絡めて...



大阪府職員生協組合員様専用 日立の家電品オンラインストア

日立の家電品オンラインストア開設のご案内

9月1日(月)10時〜NEW OPEN

日立の家電品をご優待価格にて提供する専用オンラインストアです

1.最新機種もご優待価格にてご提供

2.お得なキャンペーンへの参加

3.アウトレット品などさらにお得な特価品のご提供

日立が責任をもって承ります

お買い物

ご優待価格でご提供

設置

全国対応¹ 前付の基本料金は商品価格に含まれています※2

全国配送¹

配送の基本料金は商品価格に含まれています

廃棄品

引取り対応 家電リサイクル法対象商品※3

※1 離島、山間部の一部地域で配達できない地域があります。※2 冷蔵庫、洗濯機等、据付が必要な商品では、設置条件によっては、別途追加料金を頂く場合があります。※3 家電リサイクル法に基づき、お買い上げいただいた商品と入れ替えた商品のお引き取りを無料にて承ります。(対象：冷蔵庫・洗濯機)

※日立グループ社販を含む企業向け優待ストア共通の規約となります。※ご利用方法はサイト内の「ご利用ガイド」をご参照ください。※本サイトへの本サイト情報(価格、キャンペーンやページURL等)公開は禁止事項です。

「カメラ」アプリでスキャン



本ストアをごいただく際は、パスワードが必要です。二次元コードを読み取り、「お問い合わせフォーム」内の「日立の家電品オンラインストアパスワード」のお問い合わせに「チェック」を入れて送信してください。

雨栗日柿(アマグリヒガキ)

栗は水分を好むため雨が多い年は栗がよく実り、柿は日光を好むため晴れ間が多い年は柿がよく実るといふ諺です。栗は日照りが続くと実が熟す前に落ちてしまい、逆に柿は雨が多いと害虫や病気が多くなります。

天津甘栗

『天津甘栗』という名称から、産地も天津だと思われがちですが、そうではありません。中国全土で収穫された甘栗は、天津の港から船積みされ出荷されていたので港の名が由来となり『天津甘栗』と名づけられたそうです。

栗の歴史

栗の原産地はアジア、ヨーロッパ、北アメリカなどの地域に分布・自生しています。日本の栗の歴史は古く、縄文時代から貴重な食料とされてきました。平安時代に京都の丹波で栽培が始められ、全国に広がっていきましました。現在の日本栗の先祖は全国に自生していた『芝グリ』と呼ばれる小粒の野生種ですが、仏教の伝来とともに、大陸から接木の技術が入ってきて、品種改良が進み大粒の栗が作られるようになったのです。

栗の栄養

ビタミンC:豊富な栗のビタミンCは、澱粉によって保護されているため、加熱しても壊れにくいのが特徴です。

ビタミンB1:栗の主成分の澱粉をエネルギーに変えるビタミンで、疲労回復に効果があります。

タンニン:渋皮部分に多く含まれています。抗酸化作用があり、老化や動脈硬化予防に効果があります。

その他:高血圧予防に効果があるカリウム、造血作用のある葉酸、整腸効果のある食物繊維、亜鉛や銅などのミネラル成分も含まれています。

栗の種

栗は木になる果物として分類されていますが、私たちが食べている部分は実は『栗の種』であり、アーモンドやクルミなどと同じように種子を食べるナッツの1種です。一番外側のイガは他の果物でいう『皮』にあたり、一般的に栗の皮だと思われている硬い殻の鬼皮が他の果物でいう『実=果肉』にあたります。そして私たちが食べている部分は渋皮つきの『種』になります。一般的な品種ではイガの中に3個の栗が入っています。

栗の種

栗に大きく分けて『日本栗』『中国栗』『ヨーロッパ栗』3種類があります。日本で栽培されている日本栗は実が大きく風味が良いのが特徴ですが、渋皮がはがれにくいのが難点です。天津甘栗で有名な中国栗、マロングラッセに使われるヨーロッパ栗は甘くて渋皮も剥きやすいのですが、実が小さく、害虫の被害を受けやすいのが日本では栽培されていません。

栗の種は枕木に... 生命力が強く長寿の木として知られている栗の木にはタンニンが含まれているので腐食に強く、堅いという特徴があります。現在でも建築用の土台として利用されていますが、明治時代には鉄道の枕木に盛んに利用されていました。風雨にさらされても15年〜30年も使用できたそうです。栗は日本の近代化に大きく貢献したといえます。

栗の皮・実・種

栗は木になる果物として分類されていますが、私たちが食べている部分は実は『栗の種』であり、アーモンドやクルミなどと同じように種子を食べるナッツの1種です。一番外側のイガは他の果物でいう『皮』にあたり、一般的に栗の皮だと思われている硬い殻の鬼皮が他の果物でいう『実=果肉』にあたります。そして私たちが食べている部分は渋皮つきの『種』になります。一般的な品種ではイガの中に3個の栗が入っています。

当選者(敬称略・順不同)

白井 松本 泉本 高野 森 角銅 向井 A賞: QUOCARD
築田 尾本 新賀 淳也 正和 健徒 大河(中央府税
成(徴税対策) 有紀子(大阪府税) 誠生(モノ建) 久米(商業振興)
杏優(統計) 由美(青少年支援) 久米(商業振興) 元(商業振興)
乾 尾崎 篠江 吉井 山口 久米 安達 西嶋 紗永(泉佐野保健
友哉(東部下水) 欣也(夕陽丘技専) 貴世子(学校総務S) 茂子(病院機構)
洋子(貝塚家庭) (動愛C)

7〜8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(カイスイヨク)海水浴でした。

応募者総数462名のうち461の方が正解でした。

正解者の中から抽選でプレゼント!

A: QUOCARD (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。

第144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。

① 行動を監視するために辛抱強く見張ります。
② 「十字」「十字架」です。
③ 関西では「ひろろす」(飛龍頭)と呼ばれる、おでんの具や煮物にします。
④ 通常の洗濯ではなかなか落ちない汚れです。
⑤ メンタルケアは...
⑥ テニスでは零点を意味します。
⑦ 〇〇〇に置き換えない...侮り難し。
⑧ これをくぐってお店に入ります。
⑨ 取り換える、引き換える...ことです。
⑩ 会合や寄り合い、集会などのことです。
⑪ 甥に対して?
⑫ 数字の1は?

ヨコのカギ

① 冷たい目で見てます。
② 〇〇〇と実践は常に必要な車の両輪のようなものです。
③ 過去・現在・〇〇〇
④ 秋の桜と書いて?
⑤ 〇〇〇に二言は無い!
⑥ 〇〇〇現象:あることを契機に同じような事が次々と起こります。
⑦ 唾を吐きかけたくなるほど、軽蔑して嫌うことです。
⑧ 〇〇〇のごとく怒る。
⑨ 「機械」や「装置」を意味する英語を略した言葉。
⑩ 『魔法の杖』は英語でマジック〇〇〇。
⑪ 俗世間を捨てて隠れ住むことです。
⑫ 〇〇の上にも三年...

答

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! 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

- 4 -