

My CO-OP

発行 京都府立大学生活協同組合 発行人 専務理事 末廣恭雄
〒602-0841 京都市上京区河原町広小路梶井町465 TEL 075-251-5952

府大購買を 改装しました!

「出入り口の混雑を解消してほしい」「パン・おにぎり、アイスクリーム等を選びやすくしてほしい」等の、要望を少しでも改善するため、実施しました。皆さんの意見・感想をお寄せください。



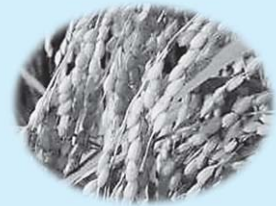
「鯉ヶ窪」の米粉のパンを 導入します



高騰する小麦粉、国産米の消費拡大や自給率向上などの観点から、今、米粉のパンが注目されています。生協ではマスコミでも取り上げられている「鯉ヶ窪」

の米粉パンを購買部各店に導入します。試食していただいた方からも「しっとり」「もっちり」した食感が好評でした。おいしく食べて日本の食問題を考察するなんていかがでしょうか？

2008年産 丹後コシヒカリの新米が 届きました!



2007年産米食味ランキング「特A」(日本穀物検定協会)の京都丹後産コシヒカリの2008年度新米が届きました。食堂ポレポレでぜひご賞味ください。また病院購買部のお弁当(ポレポレ製造分)でも味わうことができます。

CONTENTS

- 理事会のページ.....2
- 生協のお店案内.....4
- 大学関係の動き.....6
- 組合員のページ.....7
- 一言カードより.....8

京丹後コシヒカリ 収穫体験に参加して



笠井 宏規

(京都府立医科大学・府立大学生協
フレール・ポレポレ)

突然ですが皆さん、ポレポレのご飯は美味しいですか？ 府立医大のポレポレでは、店内のあちこちの掲示物にも書いてありますが、京丹後市久美浜町の越江雅夫さんがつくられた「コシヒカリ」です。この「コシヒカリ」は、全国で17、西日本唯一の「特A」に選ばれたお米です。「美味しくなった」という評価もいただいておりますし、職員の間でも評判となっております。このお米、1週間で100kgから多くて200kg近く使っており、ポレポレで作って病院購買部で販売されているお弁当にも使われています。



また、この数カ月、お米だけでなく、玉ネギや茄子も、同じ越江さんの作ったものを使用しています。特に玉ネギは、生のまま食べても甘くて美味しいと職員の間でも評判であり、自分で買って帰る人もいるほど。玉ネギや茄子は、一部は病院のレストランフレールでも使われています。

同じ京都府内で作られているということ、最近よく使われる言葉である「地産地消」の取り組みとして、これからもどんどん推進していくつもりですが、「地産地消」は、文字通り生産者の「顔が見える」ことが一つの大きな利点だと思います。そして、生産者と、我々消費者の交流や、生産現場を実際に見たり作業を体験することも、取り組みを進めていく上で重要なことだと思います。

そこで、実際に京丹後市まで行って体験や交流をしようということで、9月23日(火)〜24日(水)に行なわれた、京丹後コシヒカリ収穫体験と学びの企画に参加してきました。主な内容としては、お米の収穫体験、芋ほり体験、餅つき、生産者との地元産品を囲み食事交流、食と自給率を考える懇談会、酪農体験(給餌、子牛へのミルクやり、バター作り)等でした。



まずは、「エチエ農産」農場において農業体験をしました。まずは、鎌を片手に稲刈りをしました。意外と刈りやすいとは思いましたが、広大な敷地を少し刈るだけでも大変で、昔はこれを全部手作業でやっていたのかと思うと、いかに大変だったかを感じ知らされました。実際はもちろんコンバインで刈りますが、コンバインも相当高いものだそう、農業というのは経費がかなりかかるものだと思います。他にも、精米機等、最新鋭の機械が揃っており、農業も機械化が進んでいるとは聞いていましたが、予想以上でした。手作業で時間をかけて刈っている間に、コンバインがあっという間に刈っていく様が非常に対照的でした。その他、芋ほりや餅つきもさせていただきました。

その後、夕食をとりながら、農家との交流、農業・農村問題学習をしました。ここでは、生産者の方からの鳥獣被害に関する話が新しい発見でした。農業に関する厳しい現状は、色々なところで話を聞いてきましたが、あまり鳥獣被害に関する話は聞いたことがなく、また、行政の政策もその一因になっているということでした。2日目は、平林乳業というところ

で、牧場見学やバター作りを行ないました。ここでは、一般的に日本の酪農で飼われているホルスタインではなく、ジャージー牛を飼っています。ジャージー牛は、乳の乳脂肪分が濃い反面、ホルスタインよりも出る乳の量が少ないそうです。また、ホルスタインに比べて牛の大きさも小さいように思えました。殺菌しただけのその日に搾乳された牛乳も飲ませていただきましたが、濃くて非常に甘味の強いものでした。

バター作りは、殺菌しただけの、その日の朝搾乳された牛乳をビンに入れ、数十分ひたすら振り続けて作りました。できあがったバターは、市販の物とはまったく違い、「牛乳の味」のするバターでした。また、バターを取った後の牛乳も、最初に飲ませていただいた牛乳より若干薄くなったように感じられましたが、すっきりして、市販の低脂肪乳よりも美味しいものでした。

ポレポレの卓上メニューにも書いてありますが、お米の自給率は100%近いにも関わらず日本全体の食糧自給率が低いのは、輸入に頼る部分の多い肉や油脂、小麦の摂取が増えていることが原因です。食堂で使われている食材も、かなりの部分で輸入に頼っているのが現状です。逆に言えば、私たちがもっとたくさんお米を食べれば、自給率も上がりますし、生産者を助けることにもなります。ご飯を美味しく食べながら、自給率や生産者の問題にも思いをはせていきたいと思った2日間でした。また、現在を取り扱っていないエチエ農産の野菜等も、今後使用を検討していく予定です。



大山乳業訪問研修レポート

参加者：内海智大、奥 昌子、永島弘武、廣 寿樹（府立大公共政策学部1回生）、田ノ岡 朋子（府立大農学部3回生）、笠井宏規（府立医大フレール・ポレポレ職員）

7月5日（土）から6日（日）の2日間、私たち6人は、鳥取県での大山乳業訪問研修に参加してきました。

1、鎌谷広治さんのお話

最初は、数十年前当時の大手メーカーがインチキ牛乳を売っていることを見抜き、ホンモノの牛乳を飲んでもらうために尽力された鎌谷広治さんという方のお話でした。

当時は、牛乳が非常に安く買い叩かれ、牛乳は余っているという現状でした。そこに疑問を感じた鎌谷さんが、京都や大阪で売られている牛乳を飲み、これらの牛乳はインチキであると突き止めました。そこでホンモノの牛乳を飲んでもらうと、京都生協と大山乳業との取引が始まりました。当時大手メーカーは、ヤシ油を混入した牛乳を販売しており、京都生協が大山乳業の牛乳を取り扱う際のチラシの中でこのことに触れたため、大手メーカーは京都生協に対し即刻出荷停止を通告、そして大山乳業や京都生協が大手メーカーと闘う中で、国会にも取り上げられるようになり、ついには社長の引責辞任にまで至ったそうです。

これらのエピソードには、国をも動かした大山乳業や京都生協、生産者の方々のパワーを感じました。

2、「野田牧場」の見学

次に、「野田牧場」というところを見学しました。一般的には、牛を鎖でつなぎ自由に動けないようにして飼う「つなぎ牛舎」が多い中、野田牧場では

5〜6年前から放し飼いを行っているそうです。牛を見た時、想像以上に大きいと感じました。お話を伺う中で、「搾乳は『生産者と牛との共同作業だ』という言葉がとても印象的でした。また、500mlもの血液が循環してやっとなgの牛乳になるということを知って、普段飲んでいる牛乳の中には牛の命がぎゅっり含まれていると感じました。私たちは、子牛に与えるべき乳を分けてもらっているのだと実感しました。

3、美歎牧場の見学、搾乳体験

次に、鳥取市の山の上にある「美歎牧場」という所に行きました。ここでは、牛肉を扱う鳥取県畜産農協と大山乳業、そして生協との交流の場として位置づけられ、生産者と消費者の交流のイベントなどが行われています。この牧場では一部の牛を放牧し、牧場内の草を食べさせることで、草刈りを牛にしてもらっているようです。

また、ここでは搾乳の体験もできました。搾乳は機械で行われるのですが、その前に前絞りと行って、人間の手で絞る作業をします。これは、牛に搾乳開始の合図を与え、悪い乳をタンクに混入させないために行うそうです。あの何ともいえない弾力、温かみは忘れることができないと思います。

4、大山乳業本所工場見学

2日目は、まず鳥取県の西部にある、大山乳業本所工場に行きました。大山乳業は、鳥取県内の酪農家が出資

して作られた農協で、鳥取県内すべての酪農家が組合員になっています。特徴は、生産から処理、販売まで一括して行われており、そこには、メーカーに「搾取」「買い叩き」されないよう、酪農家の利益になるようにという目的があるそうです。

工場では、牛乳の乳脂肪率や無脂肪乳固形分率、さらに、細菌数や体細胞数の値を手エックし、基準値より良ければ牛乳の乳価が上がり、逆に悪ければペナルティーが課されるというシステムをとっています。この厳しい基準により、高品質を保ち続けているのです。

また、ここで伺ったお話では、牛の餌代が高いために経費が多くなるので自給飼料生産に力を入れていることや、荒れた農地は他の農地に疲弊を起すため、その土地を利用することで農地を守ることなど生産者側はとも努力をしていると感じました。

5、大山まきばでのグループ討論

最後に、大山まきばというところで、参加者と生産者や大山乳業の方々とのグループ討論が行われました。

これまでの研修で、酪農を巡る厳しい現状を知る中で、価格だけを見て、酪農家さんたち生産者側の厳しい現状のうわべだけを知り、それでも安心さを求める私たちの一方的な自分勝手さを痛感しました。牛乳の売れ行きが悪いと、乳価が低くなり牛乳を販売することが困難になってしまおうということが知りませんでした。食料の問題は、

いずれは今以上に大きな波となって私たち消費者に襲ってくることを、私たちはまだ全然感じていないと思います。先日、スーパーの店頭からバターが突然なくなったことはまだ記憶に新しいかと思いますが、バターのように、ある日突然牛乳がなくなるという現象が起きたとしたら、それは生産者側でなく消費者側が引き起こすものだという話もできました。生産者側として、消費者の国産志向は感じられず、牛乳は1ℓ30円程度上がっているのに、農家の手取りは下がっているのが現状だそうです。安さだけを求めるのではなく、正しい目で選んでほしいという言葉が印象に残っています。

そんな中、私たち消費者としてすべきことは、ある参加者が発言した「価格だけでなく、状況や背景を」考えて買える人になる」という言葉につきると思います。参加者の中でも、つい安いものに手が伸びてしまおうという話もでしたが、その時に「考えて買える」ようになることが重要だと思えます。この研修に参加した私たちには、ホンモノの牛乳であるこのコープ牛乳の素晴らしさや、食というものの大切さ、命の重みを伝えていく義務があると思います。実際に学生みんなに飲んでもらえる機会を増やすための工夫をしていきたいと思えます。「食」というのは本当に生きることそのものに關わる、一番身近で重要なことです。それをあらためて今回の研修で五感をとおして実感できました。

組合員の生活、勉学をサポートします！

生協のお店案内

病院購買部

営業時間 平日8:30~19:00
土・日・祝9:00~16:00

10月企画

- ①花のセルフ販売始めました。店頭（コピー機の横）に陳列しているお花はそのままレジに持ってきてください。待つ手間なしに花が買えます。しかも店奥の対面販売と同じく組合員の方はお安くなっています。
- ②総代会などで要望のありました患者さま用のレンタルPHS、10月よりレンタル料を210円（1日あたり）に値下げしました。また新たにメールも使えるようにいたしました。病院内は携帯電話は禁止です。生協でPHSをレンタルして、不自由な入院生活を少しでも解消してください。
- ③9月から生協ポレポレで作っているお弁当・丼のお米は丹後の「越江さん」のこしひかりの新米です。大変おいしいです。1度ご賞味ください。
- ④「食欲の秋」、秋の夜長、店内の飲み物、お菓子、食品は「秋」をテーマに新商品へ切り替わっています。ぜひご賞味してみてください。

医学部店

営業時間 平日10:00~18:00
(土・日・祝は閉店)

印刷、製本は生協にお申し込みください！

1冊からでも製本します。本文を持ち込んでいただくと、最低630円〜で製本できます。

お見積もりをいたします。お気軽に声をおかけください。

秋の書籍フェアの予定

- 10月 「日経サイエンスフェア」 **10%off**
メジカルビュー社「炎の手術書フェア」 **10%off**
- 11月 レジデントノート バックナンバーフェア **10%off**
- 11月未まで 医学教育出版 **15%off**
- 12月 丸善全点フェア **15%off**

レストランフレール

営業時間 平日8:30~19:30
土曜10:00~14:00
(日・祝は閉店)

手作りデザート

10月、11月は、収穫の秋、実りの秋、食欲の秋にふさわしい食材使ってみたいと思います。

10月は、ビタミンB₁、ビタミンCが豊富なさつまいも、ハロウィンにちなんだかぼちゃ、11月は、[柿が赤くなれば、医者が青くなる]という言葉があるほどの柿、広く親しまれているりんご。

12月は、冬に先駆けて日本の代表的なみかん、冬至には柚子風呂をといわれる柚子を使ってみます。どんな形で登場するか、ご期待ください。

カフェテリアポレポレ

営業時間 平日11:00~15:00
(土・日・祝は閉店)

みちのくフェア！

10月はみちのくフェアといたしまして、牛タンカレー 441円(Mサイズ)や、黒毛和牛コロッケ126円、まぐろユッケ丼472円(Mサイズ)等を計画しております。また、デザートとしてりんごのコンポート105円や、ずんだもち126円もございます。この機会にしか味わえないご当地メニュー、どうぞご賞味ください。

また、11月には北海道フェアも予定しておりますのでお楽しみに！

ホールを貸しきってのパーティーや、会議などの別注弁当などご予算に合わせてご用意できます。お気軽にご相談ください。

府立大学食堂

営業時間 平日10:00~17:00
(日・祝は閉店)

後期も生協食堂に集まれ！

生協食堂は後期も企画が盛りだくさん!! 10月は「みちのくフェア」マグロの漬け丼、三陸さんま丼、仙台旨辛味噌ラーメン、南部鶏味噌カツ、カジキのトマトチーズサンドフライ等々を予定しています。11月は「北海道フェア」さんま漬け丼、帆立ちゃんちゃん丼、室蘭名物焼きとり丼、滝川風ジンギスカン、石狩汁、北海すりみ汁、鮭の味噌漬焼き、札幌味噌ラーメン、室蘭カレーラーメン等々です。ご期待ください。

コンパ、パーティー等も承ります。お気軽にご相談ください。

看CO-OP

営業時間 平日10:30~15:00
(土・日・祝は閉店)
トリアス祭期間中(2008/10/27~31)閉店します。

花 園 店

営業時間 購買10:00~15:00
食堂11:00~13:30
(土・日・祝および大学休講中は閉店)
10/14(火)~17(金)と10/27(月)~31(金)は閉店します。

食堂利用還元企画

ご飯1杯 ? 円セールを予定しています。

実施時期、期間等、詳しくは店頭でご案内します。

(花園はプリペイド機能が備わっていないため、ポイント加算ができません。このため、食堂利用分の1%分を利用還元する企画をすることにしました)

本 部

営業時間 平日10:00~17:30
(土・日・祝は閉店)

お帰りをさい。キャンパスへ ~学生総合共済がらのお知らせ~

後期授業も始まり、また大学生活のスタートです！ 夏休み中、事故やケガ、病気はありませんでしたか？ 学生総合共済では事故・病気の入院は1日目から5,000円、事故通院は5日以上通院で1日目から1日当たり1,000円(固定は2日で1日分)の共済金の給付が受けられます。お気軽に生協の窓口でお尋ねください(給付対象外の場合がありますのでご了承ください)。

府立大学購買店

営業時間 平日10:00~17:45
(日・祝は閉店)

お店のレイアウトを変更しました。

- 1) 出入り口の混雑を解消してほしい
- 2) パン・おにぎり、アイスクリーム等を選び易くしてほしい等の、要望を少しでも改善するため、実施しました。皆さんの意見・感想をお寄せください。

米パンの取り扱いを開始しました。

小麦の値上がりによるパンの値上げの影響緩和・日本の食糧自給率を少しでも上げるために奮闘されている「米パン」の専門店のパンです。ぜひ味わってみてください。今後もっと種類を増やしていけるように、皆さんの応援をよろしく願います。

後期テキストの購入はお早めに

後期テキストの「特別割引期間」は、10月末迄です、この期間に早めに購入ください。

学生どうしのたすけあい

学生総合共済

共済金の給付は生協の窓口で!

給付申請の流れ

- 1 ● 生協に連絡します
- 2 ● 生協から必要な書類を受け取ります
- 3 ● 必要な書類をそろえます
- 4 ● 生協に書類を提出します
- 5 ● 生協で審査し共済金を給付します



★共済に加入しているかどうかは生協で確かめることができます!

大学生活はこれまでと違い行動範囲も広がります。運転免許を取得し、車やバイクに乗る人も多くなります。また親元を離れ一人暮らしを始める人もたくさんいます。そんな学生時代にケガや病気で入院や通院をせざるをえなくなった場合、経済的負担を少しでも軽くするために“学生どうしのたすけあい”の気持ちでつくられたものが“共済”です。大学生のための“共済”だから掛金も安く学生の生活にマッチした保障内容です。

病 気	入院保障 日額 5,000円 入院は1日目から200日まで保障します 手術費用 1回 30,000円 通院での手術も対象になる場合があります(検査・抜歯など対象にならないものもあります) 後遺障害 270~300万円 1~3級の重度障害について保障します
事故・ケガ	入院保障 日額 5,000円 入院は1日目から200日まで保障します 手術費用 1回 30,000円 通院での手術も対象になる場合があります(検査・傷口の縫合など対象にならないものもあります) 通院保障 日額 1,000円 入院・通院合わせて5日以上の場合、1日目から90日まで保障します 固定具使用期間 2日で 1,000円 入院日をのぞいた固定期間2日を通院1日とみなします 後遺障害 6~300万円 1~14級について保障します
本人の死亡	病気・事故の死亡 80万円 その他の死亡 40万円 死亡よりも入院・通院・後遺障害を重視しています
父母・扶養者の死亡	(扶養者事故死亡学業費用保障) 扶養者の方が事故で亡くなられた場合 卒業まで毎月 10万円 父母・扶養者の方が亡くなられた場合 病気・事故を問わず父母死亡見舞金として 10万円

生協の

おすすめ

レストランフレール 編



◀焼きたてパンは、午前と午後2回焼き上がります。種類はいろいろ。

10月の手作りデザート

さつまいもの素朴な甘さを生かしたお菓子、ビタミンCたっぷりのグレープフルーツ、ハロウィンのかぼちゃ、良質なたんぱく質のごまを使います。

- 7(火) 8(水) さつまいものモンブラン
- 15(水) 16(木) グレープフルーツゼリー
- 21(火) 22(水) かぼちゃのムース
- 28(火) 29(水) 黒ごま豆乳ゼリー

これ以外の日にも抹茶ミルクプリン、ココアプリン、ヨーグルトゼリーなどが登場する日があります。もし、リクエストがあればお聞かせください。

午後2時~7時までのデザート 人気メニュー



◀プリンアラモード



モカゼリーフロート▶



◀黒ごまアイス



黒蜜だんご▶

週替わりデザート火・水曜日<数量限定>

毎週、違ったデザートを提供。これまで50種類以上を出してきました。すべてフレールのオリジナルです。季節に合わせたデザートをぜひ味わってください。

● 淡雪カン (写真右)

グリーンピースの味がふわわりとした食感で、新鮮です。甘さも控えめで、少量のチョコチップとの組み合わせもグッド。サッパリとしたデザートです。



看護学科のオープンキャンパス

京都府立医科大学 医学部看護学科 岡山 寧子



京都府立医科大学のオープンキャンパスは、以前から、11月のトリアス祭でのイベントとして、学生主催

によって開催されてきました。それに加え、看護学科では、4年程前から「開催時期が遅い…」という声を受けて、夏休みにも開催しています。ここでは、今夏開催のオープンキャンパスを中心に、少し紹介したいと思います。

もともとオープンキャンパスとは、受験生に大学を開放して、相談会や模擬授業など様々な形で大学の特徴や概要を知っていただくものです。本学科のオープンキャンパスは、学生が運営し、学生の視点から大学を紹介しようというのが大きな特徴です。おそらく、このような学生手作りのオープン



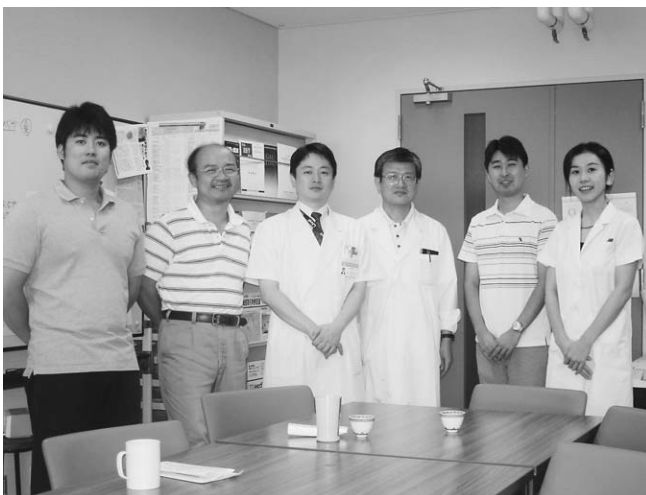
キャンパスは他大学ではあまりみられないのではないかと思います。毎年、夏の始まる前に、学生リーダーを中心に1・2年生有志により企画案が話し合われます。今年も、自分たちで決めたスケジュールに従って、参加者の募集から事前準備・開催・後片付けに至るまで、全て学生が行ないました。当日は、まず、図書館ホールにて大学概要の説明後、1年生が自身の学生生活を紹介します。受験勉強や入学時の

こと、授業、クラブ活動、アルバイトなど、学生の目線での発言は、参加者の胸にとっても響いた様子でした。その後、小グループに分かれて、学生と参加者との交流会を実施しました。ここでは、さらに詳しい学生生活の紹介や参加者からの質問への対応、看護学舎の見学など、にぎやかに過ごしていました。参加者には大学概要と学生手作りの大学案内などを配布しましたが、特に、大学案内には受験の心得や学生生活のコツなど、学生ならではの内容で大人気のようでした。生協側からは、学生生活の中での生協についての説明や関連の資料配布などをさせていただきました。毎年、生協の方々には、運営に対して強力に支援していただいております。学生共々大変感謝しております。

今年の参加者は過去最高の約3000人、対応学生は約60人でした。今後、参加者がさらに増えていくと、学生だけでは対応しきれなくなるのではと心配もしています。看護学科として、オープンキャンパスにどう取り組んでいくのかをじっくりと考える時期になったことを実感しています。オープンキャンパスは、近い将来本学科学生となるかもしれない人達との初めての出会いの場です。その意味でも、今までのような学生による発信を軸にしながら、この場を大切にしていきたいと考えています。

研究室紹介 vol.5

京都府立医科大学 法医学教室



法医学教室は、池谷博教授の指導体制のもと、本年4月に新たにスタートした教室です。

法医学教室では、殺人、傷害などの刑事事件や損害賠償、遺産相

続に関わる親子関係の証明などの民事事件、さらには最近深刻な事例が報道されている医療過誤と人体に関わるすべての鑑定、意見に対して、現在可能な手段知識をフルに活用し医学生物学的、科学的観点から広く社会の要請(裁判等)に答える業務を中心に行なっています。

近年の医学生物学を含む科学や医用工学の進歩、安全性の向上にも関わらず、ヒトの生活環境においてかつて経験したことのない事件や障り(犯罪や過誤)が発生しており、これらに対して法医学的に配慮した検証が応用されています。

現在我々の教室は、ウイルスDNA多型を応用した新しい個人識別法、法歯学所見を含む高度総合検案業務、アルコールや乱用薬物の反復摂取による特異な行動形成の神経科学的解明や、各種事例の背後に潜在的な不備への環境整備まで広領域にわたり、臨床医学と密に連携した臨床法医学的研究を行なっています。

(文責 吉本寛司)

サークル活動紹介



ワンゲルを通して 人間として大きく成長

京都府立大学ワンダーフォーゲル部

京都府立大学ワンダーフォーゲル部は学生数の少ない府立大学では珍しく4年生7人、3年生13人、2年生9人、1年生12人とかなりの大所帯で活動を行っています。主に活動しているのは現役の1〜3年生ですが、OBとなる4年生の人達も活動しています。

ワンダーフォーゲル部？と言われてどんな部活を想像するでしょうか。ワンダーフォーゲルとはドイツ語で「渡り鳥」を意味します。その名前通りに活動場所は全国をフィールドとして、南は沖縄から北は北海道まで、登山を中心に自転車、ダート、クライミング、沢登り、南の島、スキー、ロード、洞窟など、さまざまな活動を行っています。



簡単に活動内容を紹介したいと思いますが、春夏秋冬に合宿があり、それぞれ意味をもった合宿になっています。春は1、2年生だけで初めて行く合宿で、夏は3年生にとつての集大成の合宿で、1年毎に南アルプスと北アルプスに約2週間登山に行きます。秋は2年生が最上回生になるためのステップの合宿で、冬はスキー合宿です。その他はPW（パーティーワンディング）という日帰りや1泊2日の登山や、夏休みなど長い休みでは長期PWという形で10日間以上北海道や東北に登山や、自転車でのツーリングを行っています。

あくまで活動は自主的なもので、主に2、3年生がPWの計画を立てます。行き先、交通手段、行程、活動するにあたって危険な場所はないか、様々なことを調べて3年生（LCM「Leader class」で構成されるLCM「Leader class meeting」）に審査という形で提出します。

自然を相手にしているので、活動中に予期せぬ出来事にも見舞われることがあります。登山で言えば、突然の大雨や、部員の怪我といったことです。上回生になるとパーティーのリーダーとして、こうした時の状況把握、判断を求められます。さまざまな状況を考えるので、ワンゲル活動を通して人間として大きく成長させられることが多いです。大学生の間にはできないようなことができるのがワンダーフォーゲル部です。

私自身、この夏休みには夏合宿として南アルプスに2週間ほど行ってきました。天気にも恵まれ、最後の夏合宿として充実した日々でした。空の青さ、夕焼けの美しさ、山々の雄大さ、山で出会った人々、すべて最高の思い出です。ワンゲルは非日常を体験できる素晴らしい部活だと思います。

最後に、多くの活動がホームページに掲載しています。みなさんも一度見てください。少しですが、非日常を体験できると思います。

（京都府立大学ワンダーフォーゲル部 脇坂知歌）

ワンダーフォーゲル部URL <http://peace.kpu.ac.jp/~wangel/>

編集後記

今回は産直特集号のような誌面になってしまいましたが、安全で安心で、しかもおいしい商品を提供していけるよう、いろんな生産者の方とこれからもつながりを作っていきたいと思います。

あなたも機関誌「My CO-OP」の編集をしてみませんか？

文章が書くのが好きな人、写真をとるのが得意な人、とりあえずワイワイやるのが好きな人、機関誌「My CO-OP」はみんなで作る（作りたい！）機関誌です。皆さんの参加をお待ちしております。また研究室やクラブ紹介の投稿も大歓迎です。

連絡先：生協本部・中村までお気軽にどうぞ！

TEL 075-251-5952 FAX 075-213-3591

co-op-h@koto.kpu-m.ac.jp



生協のお店は組合員(利用者)のお店です。組合員の声で生協やお店が変わります。「一言カード」は生協への意見や疑問の声を届ける仕組みのひとつです。組合員の皆さんから寄せられた「声」には現場の店長や担当者が回答します。回答は1週間をめぐりに掲示します。



ジャムをおいてほしいです。食パンだけしかもってきていないときのために!! (学生)

要 求はよくわかりますが、①注文をしてメーカーから入荷する数量が多量になり、賞味期間中に全てが利用されるとはとても予想できません。そうすると、処分をしなければなりません。②生協も「赤字」を出してまで、要求の商品を全て品揃えすることはできません。申し訳ありませんが、このような理由で「ジャム」を置くことはできません。理解ください。(6月12日 購買店 石角)

◆

ポレポレパフェなんてどうでしょう?? ヨーグルト以外のスイーツがあると嬉しいです。毎日おいしうごはんありがとうございます。(学生)

い つもご利用いただきありがとうございます。パフェについては、人員的にも設備的にも難しく、また、利用状況から考えても、新たに設備投資をする余裕もありませんので、残念ですができません。申し訳ございません。ヨーグルト以外のスイーツですが、どのようなものをご希望でしょうか? 具体的にお聞かせいただけますでしょうか?

(7月8日 ポレポレ店 笠井)

◆

お 弁当などは、組合員価格と非組合員価格があります。が、お弁当購入と同時に組合証を提示すると、店員によっては「この商品は割引対象外です」と言う方がおられます。値札には組合員価格と非組合員価格とあり、組合員であるにもかかわらず非組合員価格を支払うのでは組合員の意味がありませんよね。店員のミスなのかどうかはわかりませんが、組合員が非組合員価格を支払うのは問題ありではないでしょうか? 納得できる回答をされたい!(教職員)

大 変ご迷惑をおかけしました。また大変不愉快な思いもされ誠に申し訳ございませんでした。組合員の方は当然、組合員価格でお求めいただけることが組合員としてのひとつの大きなメリットであります。今後このようなことがないよう職員一同良い方法を徹底していきます。後先になりましたが、当日の価格の差額を返金したいと思っておりますので、お申し出くださいませ。ぜひ今後も生協のご利用をよろしく願っています。(7月30日 病院購買店 園家)

ソ ースカツ丼のソースがごはんにかなりすぎて辛かったです。小鉢の種類が少ないです。マンゴー・ライチほしいです。(学生)

ソ ースカツ丼のソースは個人個人で多い少ないの嗜好があるようです。辛かった方は次回利用より「ソース少なめ」等声をかけていただければ調整いたします。小鉢の種類は夏休み期間で利用者が減少するため、通常時よりも少ない種類となっています。マンゴーを8月18日より再開します。(8月8日 府大食堂店 村川)

「一言カード」を出すには?

生協の各お店に、「一言カード」と「ひとことポスト」が設置されています。皆さんの意見や要望をご記入いただき「ひとことポスト」の中に入れてください。「一言カード」に対する回答が掲示板に張り出されます。



「一言カード」のおき場所がわからない場合は、職員にお尋ねください。

京都府立医科大学事業所

<http://ha1.seikyoku.ne.jp/home/kpum-kpu/idai/index.html>

病院購買部

営業時間 平日8:30~19:00
土・日・祝9:00~16:00

TEL:075-251-5965 FAX:075-252-3618(切替)

レストラン フレール

営業時間 平日8:30~19:30
土曜10:00~14:00(日・祝は閉店)

TEL:075-251-5954 FAX:075-252-3618(切替)

カフェテリア ポレポレ

営業時間 平日11:00~15:00
(土・日・祝は閉店)

TEL:075-251-5955

医学部店

営業時間 平日10:00~18:00
(土・日・祝は閉店)

TEL:075-251-5953・5964 FAX:075-213-3591

花園店

営業時間 購買10:00~15:00 食堂11:00~13:30
(土・日・祝および大学休講中は閉店)

TEL:075-462-7583 FAX:075-462-7583(切替)

看CO-OP

営業時間 平日10:30~15:00
(土・日・祝は閉店)

TEL:075-212-5717 FAX:075-212-5717(切替)

本部

営業時間 平日10:00~17:30
(土・日・祝は閉店)

TEL:075-251-5952 FAX:075-213-3591

京都府立大学事業所

<http://ha1.seikyoku.ne.jp/home/kpum-kpu/fudai/index.html>

府立大学購買店

営業時間 平日10:00~17:45
(日・祝は閉店)

TEL:075-723-7263 FAX:075-722-2441(切替)

府立大学食堂

営業時間 平日10:00~17:00
(日・祝は閉店)

TEL:075-722-2286(直通)