

My CO-OP

発行 京都府立医科大学生活協同組合 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



京丹後のジャージー牛（昨年10月25日 農村体験ツアー見学先で）



京都府立医科大学山岸学長による新年挨拶（1月4日 府医大旧図書館棟前）



「こめ卵」試食会（昨年12月1日 府大生協食堂）



学生主催の就活相談会（昨年12月10日 府大大会館）

CONTENTS

- 理事会のページ……………2
- 生協のお店案内……………4
- 組合員のページ……………5
- 一言カードより……………8



2009年10月24,25日 農村体験ツアー

京丹後の農業との深いかかわりをとおして、
組合員が直接農作物生産の現場に触れる旅

伊根町・舟屋の町並み

昨年10月24、25日に、京丹後市への農村体験ツアーが生協関係者30名の参加で行なわれました。協力していただいたのは、京丹後久美浜町の工手農産。ご協力のおかげで、収穫体験や生産者の方々との交流を行なうことができました。

工手農産は、有機農法・減農薬栽培で「安心・安全」な丹後米コシヒカリを生産しておられる生産者で、府医大府大生協のポレポレでお米を使わせていただいています。「京都丹後産コシヒカリ」は、食味ランキングが最も良いとされる『特A』2年連続7回目の受賞を日本穀物検定協会から受けています。つまり、生協では、「とてもおいしい」しかも「安心・安全」なお米を毎日食べられるということです。

ツアー1日目では、芋ほり、大根抜き、収穫体験や、新もち米をつかったもちつき大会をおし、収穫の喜びを実感し、京丹後の農業に触れました。昼の間に見ていた鹿を夜のバーベキューで食すことになり、「かわいそう」という声が出るのかと思いきや、参加した学生の方々は、「おいしい」といって平らげていたようです。

2日目は環境の学習や、フィールドワークを行ない、平林乳業のご協力で、ジャージー牛に触れ、バター作りを体験しました。また、伊根町の舟屋の見学も行なうなど、京丹後の風土を直に感じることができました。

組合員の方々が毎日生協食堂で口に入っているものが、どこで、どのようにして作られているのか、実際に知る機会はありません。農村体験ツアーは、府医大府大生協と京丹後の農業との深いかかわりをとおして、組合員に直接農作物生産の現場に触れてもらうことができる貴重な機会です。ご協力していただいた生産者の皆様、ありがとうございます。



夜には鹿が…でもおいしいと大好評



ついたもちをその場で食べる



Comment

農村体験ツアーに参加して

京都府立医科大学5回生 大阿久達郎

今回初めて農村体験ツアーに参加させていただきました。

1日目はさつまいもや大根の収穫体験をしたり、もちつきをしたり、夜は生産者の方々と交流会を開いたりして非常に中身の濃い1

日でした。本来は農業についての話を生産者の方々とするところなのでしょうが、私が医学生というところで地方の医療に対する要望を多く聞かされました。久美浜町は高齢者の割合も高く、医療

の需要がどんどん高まっているのに、医療従事者の数はなかなか増えず、これからの医療に大変不安を感じていられるようでした。

2日目は講師の方々に環境についての話を聞いたり、伊根の舟屋の観光をしました。普段、大学では聞けないような話を聞くことができ興味深かったです。

このツアーでは普通の旅行と違い、現地の人や産業に直接向

き合える点が有意義であるように感じました。直接、農業とは関係ない医学生でも、参加して地域の理解を深めることはきっと役に立つに違いありません。患者さんは日本中から来るのですから。来年は府立医大からも参加する人が増えてほしいです。

企画をしてくださった皆様にはこの場をもって感謝申し上げます。ありがとうございました。

収穫体験とその記念撮影



組合員の生活、勉学をサポートします!

2009年11月17日 食生活相談会実施

昨年11月17日に府立大学生協食堂内にて、食生活相談を実施しました。栄養士の方に現在の食生活の問題を相談できる「食生活相談」のほか、アルコールパッチテスト、体組成測定、お肌チェックも併せて行ないました。「食」を通して、いま自分の体がどうなっているか、を把握してもらうことが出来る企画として好評です。

1. アルコールパッチテスト

簡単にお酒の適正を診断することができるので、忘年会・新年会での酒量の目安になります。



アルコールパッチテスト

2. 体組成測定

身長・体重だけでなく筋肉量、体脂肪率、内臓脂肪、推定骨密度までを調べることができるので、特に運動部で汗を流すアスリートの方に人気。



体組成測定

3. お肌チェック

お肌のうおいやてかりをしらべる「お肌チェック」では、女子だけでなくオトメン?な男子が測定する姿も多数見られました。



お肌チェック

表面的には健康でも、暴飲暴食、偏食、朝ごはんを食べない、お昼はいつもカップめん等、不適切な食生活を続けていると、すぐに体に影響が出てくるといことが身にしみてわかってしまう、おそろしい?企画です。ただ、これを機会に改換すれば、今後の健康な生活への道筋が見えてきます。

生協は、組合員の皆様の生活を総合的にサポートしていきます。今後ともよろしく願いいたします。



栄養士さんとの食生活相談

2009年11月16日 クリスマスケーキ試食会

医大の病院購買で、毎年クリスマスケーキの予約販売を行なっているのをご存知でしたか?

こうした取り組みをもっと知ってもらい、学生、教職員の皆様や患者さんに楽しいクリスマスを過ごしてほしい!との思いから、昨年11月16日、医大内の病院購買とポレポレでクリスマスケーキの試食会を行ないました。

お気に入りのケーキは見つかりましたか?生協を通して組合員の方々が季節の移り変わりを感じていただければ幸いです。



見てのとおり大盛況でした



手伝ってくれた学生組合員の皆さん



「ブッシュ・ド・ノエル」
こういうちょっと気のきいた形のケーキも販売してます

2009年12月16日 クリスマスプレゼント抽選会

毎年恒例クリスマスプレゼントの抽選会を、昨年12月16日府大生協食堂前で行ないました。見ての通り大盛況でした。

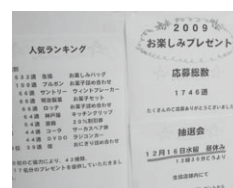
日ごろ生協に商品を納品していただいている取引先の皆様のご好意で、抽選会のプレゼントを準備していただいています。ありがとうございます!

抽選人気第一位は、「生協お楽しみバッグ」でした。当たった方、中に何が入っていましたか?

組合員の皆様に満足していただけるよう、今後もいろいろな企画を実施いたしますのでご期待ください!



抽選会の様子。
参加者多数で盛り上がりました。



人気のプレゼントは…
こんな感じです。

2009年12月1日 こめ卵学習会

昨年12月1日、府大生協食堂にて こめ卵学習会が行なわれました

「こめ卵」とは、飼料用米で育てたニフトリから取れた卵のことです。

日本の食料自給率は右肩下がりで下がり続けていますが、その一方で休耕田は増えています。こうした休耕田は日本全国で琵琶湖6個分の面積にも達しています。日本農業の振興、食料自給率向上をはかる上で、荒れ果てた休耕田の有効利用が急務です。

府医大府大生協では、『休耕田の活用↓飼料用米の生産↓養鶏への供給↓採卵↓生協食堂での利用』に向

けた試みを、京丹後市の生産者や行政と連携して行なっています。

学習会は、実際にこの取り組みにかかわっている京都市協の福永さんと京丹後で農業を営む吉岡さんをお招きしての講演と、こめ卵と普通の卵との色比べ・食べ比べの二部構成で進められました。

京都生協の福永さんからは、こめ卵を「ふだんの品質」で、飼料米生産者、鶏卵生産者、生協の三者が継続して供給できる「納得できる価格」、そして組合員さんの利用が広



▲手前が飼料米配合率80%の飼料を使って取れた卵で作ったオムレツと目玉焼き。奥は飼料米0%の普通の卵で作ったもの。写真では分かりづらいが、驚くほど色が違う！（80%の方は真っ白！）



▲左から飼料米配合率0%、15%、80%の飼料を使ってできた卵とそのゆで卵（写真では分かりづらいが、配合率が高くなるほど白くなる）

「ふだんの価格」で消費者に提供していくため京都生協での取り組みを紹介されました。飼料中の飼料米配合率を10%におさえ普通の卵と色味ともに変わらない卵にすると、1個あたり21円で販売し、1個につき1円を取り組みに協力していただける農家のかたにカンパすることを、2月から供給する京都生協のこめ卵で実現する、とのべられました。こうした取り組みからは、「自給率向上」「地産地消」といった理想を、実際に継続して実現していくための工夫と努力が感じられました。

吉岡さんからは、休耕田をつくらないことが農家にとつての喜びであるということ、昔の日本のニフトリは米を食べて育っていたのではないかと、それではこめ卵は日本人が本来食べていた卵に非常に近いのではないかと、といったことについて語られました。生産者の意気込みが感じられるお話でした。

▼多数の方々に参加していただきました



色比べ・食べ比べでは、飼料中の飼料米配合率が異なる3種の飼料（0%、15%、80%）で育ったニフトリから取れた卵を使って行なわれました。80%のこ

京丹後の生産者
吉岡さん▶



◀京都生協の福永さん

め卵を実際に見、オムレツにして試食してみた参加者からは、「白い！」「淡白で素朴な味」といった感想がでていました。

多数の参加者に集まっていたので、農林水産省の中川さん、府大の宮崎先生から激励の挨拶をいただきました。どうもありがとうございました。

2009年12月10日 就活相談会

初めての学生自身による就活相談会 不況でも力強く社会にうつって出よう！

サブプライムローン破綻をきっかけに世界的な大不況…。こうした状況下で、新卒学生の就職も厳しくなっています。府大もまた例外ではありません。

こうした状況を切り開く一助になればと、昨年12月10日に、府立大学学生会館2階にて、学生組合員の手による就活相談会を実施しました。

無事内定をもらった4年の方から、対少数で就活のやり方を聞く・相談する、という形式で行なわれました。参加者からは、「大学主催の就活講座は大人数で行なわれるため、マンツーマンで先輩が

先輩の声に真剣に
耳を傾ける参加者



相談ブースの様子▶

マンで先輩から話を聞く機会がいままでなかった。ために「なつた。」との意見がありました。 エントリーシート、SPI、面接といった選考過程について、志望する業界についての質問が参加者から積極的に出され、就活に意識的に取り組んでいるという意思が感じられました。 また、相談相手を勤めた先輩のほうでも、「第一志望とは別の業界に行くことになった」、「なかなか内定が出なかった」など、苦労された方が多数おられたようです。ただ、不況の中でも、そうした困難を乗り越えて前向きに新生活へと踏み出している、という府大生の強さも垣間見ることが出来ました。

不況が長期化する中、学生たち自身の手による就活相談会は、就活にのぞむ3年生にとって大変有意義な時間だったはず。生協の就活相談会の取り組みは今回が初めてでしたが、次年度以降も継続して行なっていく予定です。



会場入口

冬に御用心*

まむさんの
共済コラム
vol.5

まむさん



日に日に寒くなり、すっかり冬ですね。私も布団から出るのが毎朝つらくなってきました。

そんな寒い季節ですが、皆さん体調管理は万全ですか？

風邪や新型・季節型インフルエンザなどに備えて手洗い・うがいを心がけることも大切ですが、体内の免疫力を高めることも重要ですね。免疫力を高めるのに効果的な食材として生姜、ニンニクはとも有名ですが、「キャベツ」も効果的なようですよ*是非この冬は、この3つの食材を活かした体温まるばかりでなく免疫力も高まる、一石二鳥なアイデア料理を作ってみてはいかがでしょうか。

冬はクリスマス、忘年会、お正月に新年会とイベント目白押し！ だからといって体調管理を怠ってダウンしてしまいい入院などになると、せっかくの楽しい冬が台無しです。是非、楽しいだけでなく健康的な冬を満喫しましょう*

でももし、急な事故・病気で入院などになってしまったら、生協にご連絡ください。組合員のみなさんの不安をきつと解決できると思います*

あなたも機関誌「My CO-OP」の編集をしてみませんか？

文章を書くのが好きな人、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・山形までお気軽にどうぞ!

TEL 075-251-5952 FAX 075-213-3591 ✉ tyamagat@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から回答します。回答は1週間をめどに掲示します。



食堂のメニューにぜひ中華を追加してほしいです。

これから寒い季節になります。あなかチャーハンはどうでしょうか? きっと大人気になること間違いありません。

(学生 環境情報学科 5年)

府立大学の生協食堂ではひ

と月に100種類以上のメニューを出食しています。その中で、1つのメニューにだけ多くの人手と時間をかける余裕がありません。出食すれば人気になるのも理解しておりますが、他のメニューへの影響が大きくなり、メニュー数が激減する、ピーク時に他メニューの追加調理が出来なくなる等の事態が予測されます。申し訳ないのですが、ご理解のほどお願いいたします。

(10月1日 府大食堂 村川)

いももちは僕は甘いタレが好きです

いももちが大好きです。バターとかマヨネーズとかつけて食べてみたいです。検討してみてください。

(学生 環境デザイン学科2年)



いももちのタレなしは出来

ます。ひとこと声をかけてください。ドレッシングコーナーのマヨネーズなどを利用してお召し上がり下さい。

(11月12日 府大食堂 村川)

今日のお昼、合計を済ませ

てからとても魅力的なメニューがあることに気づいてしまいました。それは「まぐろトマトチーズ」です。でも、私はダイエット中なので、追加注文ができませんでした。「まぐろトマトチーズ」を、もしかしたらもう二度と食べるチャンスがないかもしれないと思うと、パニック発作を起こしそうなんです。どうか、またいつかメニューになる日が来ますように。

(教職員)

言ありがとうございます

パニック発作を起こされては大変ですので、12/18~12/22の期間に出食いたします。限定食材ですので、これを逃すと本当にもう二度と食べるチャンスがないかもしれませんので、この期間にぜひご利用ください。

(12月17日 ポレポレ 笠井)

本日、最終日にして、よう

やく念願のまぐろトマトチーズを食べることができました。

た。やや冷めていたのが残念でしたが、近くに座っていた知人のアツアツマグロトマトチーズを奪って少し食べました。本当にありがとうございます。これからもおいしいランチをよろしく願います。

(教職員(研修医))

言ありがとうございます

念願がかなえられたようでよかったです。焼くタイミンもあり、なかなかアツアツというわけにはいかないことも多いのですが、なるべく温かい状態で召し上がっていただけると、一度に焼く量を調整するのうにいたします。

(12月28日 ポレポレ 笠井)

「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://kpu-m.u-coop.net/>

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:075-252-3619

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:075-252-3619

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://kpu.u-coop.net/>

府立大学購買店

営業時間 平日10:00~17:45
(土・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
(土・日・祝は閉店)

TEL:075-722-2286(直通)