

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

3~4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



大醬社屋

河盛さんは、家業が醤油造りだったこともあり、大学の農学部を卒業後、醸造を学びたいと他社で19年間サラリーマン生活を過ごした。研究職でバイオ工学を専門とする農学博士に…その後、開発・技術・営業部門も経験した。44歳の時、役員をしていた父が亡くなり、大醬に入社。その後48歳で大醬4代目社長に就任した。河又醤油から数える7代目となる。

堺市堺区石津北町にある大醬株式会社代表取締役社長河盛幹雄さん(71歳)を訪ねた。社員の方々と一緒に笑顔で迎えてくださった。  
大醬株式会社(以降「大醬」)は大坂府下唯一の大豆などの原料からの「貫生産」を行っている老舗醤油製造メーカーで、1800年に河内屋又兵衛が堺で創業した「河又醤油」を起源とする。2024年の歴史を持つ。現在では醤油だけでなく、ゆめ・たれ等の醤油を加工した調味醤油にも力を入れて製造しており、舌の肥えた関西人の支持を集めている。  
河盛さんは、家業が醤油造りだったこともあり、大学の農学部を卒業後、醸造を学びたいと他社で19年間サラリーマン生活を過ごした。研究職でバイオ工学を専門とする農学博士に…その後、開発・技術・営業部門も経験した。44歳の時、役員をしていた父が亡くなり、大醬に入社。その後48歳で大醬4代目社長に就任した。河又醤油から数える7代目となる。



おおさかの  
笑顔



●大醬株式会社 代表取締役社長 河盛 幹雄さん

愛され続けるもん「名品」



大阪の味を伝え224年  
大醬株式会社  
大阪唯一の醤油製造メーカー



大阪産(もん)名品  
王醬



大阪産(もん)名品  
新生しょうゆ

## 河又菌

醤油は、大豆・小麦・塩の三つの素材に麹菌による酵素の働きが加わって造られる。『大醬』の麹菌は1905年(明治38年)に日本で初めて純粋培養に成功した麹菌で『河又菌』と命名された。1945年の堺の大空襲で本社・工場は全焼、だが奇跡的に『河又菌』は生き残った。『大醬』の大阪の味が224年間続いてきたゆえんだ。

## 地元大阪にこだわる!

「大醬」のこだわりは地元大阪だ。1974年、大阪いずみ市民生協(本部・堺市のPB商品 第1号CO-OP商品)が発売された。現在は日本生活協同組合連合会のPB商品CO-OP商品として関西2府の市民生協で販売されている。2011年に「新生しょうゆ」、2021年に「王醬」が大阪産(もん)名品に認定された。その他、泉州名産の水なす漬けやお漬物用に開発した「泉州かけ用醤油」、難波の人気店「干とせ玉子かけごはん醤油」は隠し味に河内ワインを使用するなど大阪のJAや大阪の他の素材と「コラボした商品だ」。

大切にしているのは『誰が主役やねん』ということです。もともと醤油は主役ではありませんからね。醤油の味と香りはとても大事ですが、あくまでどんな味でも引き立てられる脇役なんです。お客様との『どんな味にしまひよか?』の会話からたくさんのお味や商品が生まれました。



## 社員とのコミュニケーションを大切に…

河盛さんはサラリーマン時代の経験が色々役に立っているという。「社員についている」といいます。仕事は楽しんでいきたいと思います。仕事は楽しんでいきたいと思います。仕事は楽しんでいきたいと思います。

社長は何といっても明るいですね!誰からの話や提案にも、しっかり耳を傾けてくれて、ちゃんとアドバイスもしてくれます。仕事は楽しく、面白く…商品は楽しめて、美味しく…を目指しています。私は薬剤師でもあるので『医食同源』～食と健康の両立にも貢献したいと思っています。

取締役執行役員総合企画部長  
河盛 治彦さん



常に良い方向に向かってメーカーとして物づくりに取り組まなければならないと思っています。しっかり仕事をして、その結果『美味しかった!』と消費者の方に喜んでもらった時は嬉しいですね。今年で入社8年目になりますが、物づくりの奥深さを実感しています。

営業部課長 西川 定幸さん



## 豊富な調味醤油のラインナップ



※大醬製品の購入先は「大醬ホームページ」の「問い合わせページ」にてご確認ください。電話・メールで問い合わせできます。

様々なアイデアや情報がないか?というモチベーションを張ってますわ。新聞・雑誌・社外や業界の方との付き合いや交流がきっかけになることも多いね。情報は倍々ゲーム、一人のひとと話すことで情報が2倍になり、その情報が次に進むと4倍になる…情報が倍々ゲームのように繋がって成果に結び付いた…そんな経験を何度もしましたから…



## 大阪府職員生協団体扱自動車保険なら

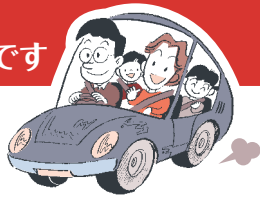
ノンフリート等級(無事故割増引)とは別に

# 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2023年6月1日より2024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(7.5%)
- 東京海上日動火災(15.0%)
- 損害保険ジャパン(15.0%)
- あいおいニッセイ同和損保(7.5%)

### ◆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、満期戻火災保険、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

## 各提携カード事業一覧

### fanbi寺内

#### ★会員特典★

大阪府職員生協組合員なら

#### 年会費・登録費無料



ファンビ寺内は、会員制の店舗型卸問屋です。ご登録いただいたお客様だけが入店・お買物していただけるシステムとなっております。いつでも卸価格! 参考市価の平均**40%OFF**です。

### 萬栄グループ

#### ★会員特典★

大阪府職員生協組合員なら

#### 年会費永久無料



◆お申込みの際に費用は必要ございません。  
◆有効期限は1年間で毎年更新が必要です。  
◆提携特典より年会費2,000円は必要ございません。  
**無料で更新できます。**  
会員証(萬栄カード)をお作りいただけますと大阪箕面のグループ(ジェット・ニューム館)店舗もご利用になれます。  
※箕面市船場のジェット・ニューム館でのお申込みはできません。ご了承ください。

### JCBビジネスカード(ゴールド)

(通常年会費11,000円)

おすすめ



- ①ゴールドカードがなんと無料で持てる!
- ②充実の国内・海外旅行保険サービス
- ③「JCBビジネスカードClub off」会員特典無料!
- ④国内空港ラウンジ・JCBプラザサービスが無料
- ⑤ETCカード(無料)・電子マネー「QUICPay」

Web申込書請求される場合、ご職業欄(会社名)のあたりに「大阪府職員生協」と入力してください。お勤め先詳細はお申込書にご記入ください。

インターネットから申込書のご請求が可能です。  
[URLまたはQRコード]

[https://www.resonacard.co.jp/static/business\\_jcb/index.html](https://www.resonacard.co.jp/static/business_jcb/index.html)

### 三井住友VISA コーポレートゴールドカード

(通常年会費11,000円)

おすすめ



- ①年会費無料 ※家族カードは1枚まで無料
- ②旅行傷害保険サービス
- ③ETC年会費条件付無料
- ④iD年会費無料
- ⑤ポイントサービス

◆退職後の新規申込できます◆

オンライン入会が可能です。  
[URLまたはQRコード]

<https://www.smbc-card.com/nyukai/hojin/osk-seikyo/index.jsp>

### UCプライズカード

(通常年会費11,000円)

おすすめ



- ①年会費無料。家族・ETCカードも無料
- ②UC国内/海外保険サービス
- ③国内主要空港ラウンジサービス
- ④UCカードクラブオフ会員向け特別サービス
- ⑤永久不減ポイント

国内・海外を問わず、UCカード(プライズ)でご購入いただいた商品の破損・盗難などによる損害を、購入日より90日間補償いたします。

オンライン入会が可能です。  
[URLまたはQRコード]

<https://www.uccard.co.jp/prize/DDSPK>

### セゾンゴールド・ アメリカン・エクスプレス・カード

(通常年会費11,000円)

おすすめ



- ①前年に1回以上のご利用で翌年度無料
- ②会員限定のショッピング・ホテルなどお得な特典
- ③充実の保険サービス
- ④国内主要空港ラウンジサービス
- ⑤手荷物無料宅配サービス

本カードの年会費無料期間中は、ファミリーカードも無料となります。家族会員は4枚まで発行できます。

オンライン入会が可能です。  
[URLまたはQRコード]

<https://www.saisoncard.co.jp/amextop/gold-next0-new/?P5=9BQ>

各種ゴールドカードの申込書は生協事務所でもご用意しております。TEL: 06-6942-0990

# 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



## 覚えていますか？

- ①『覚えていますか？』36年前を読み、懐かしく思い出しました。ヒット曲の光GENJIのベスト3。古き良き思い出です。健康医療部 Rさん
- ①娘が生まれた12年前の辰年の出来事を見て、時代の流れの速さと娘が生まれた時のことをしみじみ思い出していました。商工労働部 Tさん
- ①12年前のヒット曲が軒並みAKB48なのを見て驚きました。年月の経過を感じます。健康医療部 Hさん
- ①24年前の流行語の『おっはー』は当時、幼稚園児だった自分でもとても覚えていて、文字を見て一瞬で『慎吾ママのおはロック』を思い出して、懐かしい気持ちになりました。福祉部 Mさん
- ①今まで生協だよりをじっくり読んだことがなかったのですが、過去の辰年の流行語やヒット曲特集の懐かしくも面白いこと！職場で同僚たちとワイワイ言いながら楽しませていただきました。各種委員会 Aさん
- ①24年前に2千円札が発行されたんですね。お目にかかったことは二回くらいですかね。水道企業団 Mさん
- ①今や当たり前のLINEやマルちゃん正麺が、12年前からヒットしていたのが驚きです。健康医療部 Sさん
- ①36年前、24年前のベストセラーのうちの1冊は読んだことがあるのに、12年前のベストセラーは題名すら1冊も知りませんでした。本離れが進んでしまっています。今年は本を読もうと思います。健康医療部 Yさん
- ①24年前のレコード大賞、サザンオールスターズのTSUNAMI。いい曲なのに被災者のことを考えると複雑ですね。健康医療部 Mさん
- ①12年前の辰年はLINEやLCCなど今の私たちにとって、かかせないものが出てきた年だったんですね！今年は何が出てくるのか、楽しみです。健康医療部 Yさん
- ①毎年12年周期で過去の出来事や流行を振り返る、新年号の『覚えていますか？』のコーナーを楽しみにしています。今回の記事では〈新食品・ヒット商品〉の 카테고리でも『リゲイン』→『DAKARA』『生茶』→『塩麴』『ノンアルコール』と健康への意識変化を感じることができ、その時代時代の雰囲気や社会意識を比較できて大変興味深いです。各種委員会 Mさん

## 旬の味～ほうれん草

- ①貧血、高血圧の自分にとって最高の食べ物『ほうれん草』をたくさん食べたいと思います！都市整備部 Hさん
- ①ほうれん草の漢字、ほんとはすごく難しい字なんですね。元々から『法蓮草』の字だと思ってました。健康医療部 Yさん
- ①最近のほうれん草は、根元の赤い部分が無いものが多いです。できるだけ赤い部分のあるほうれん草を探して食べるようにしてます！都市整備部 Yさん
- ①ほうれん草には貧血予防の他に高血圧の予防効果があるんですね。血圧が高くなりだしてきたので、黄金比率のレシピを参考に色々ほうれん草料理をチャレンジして作ってみたいと思います。都市整備部 Rさん
- ①今月号の『旬の味』はほうれん草。私も貧血気味でヘモグロビンが不足がちですが、いつもほうれん草を食べて鉄分を補給しています。子供の頃は嫌いでしたが、今は美味しくいただいています。府民文化部 Kさん

## 簡単レシピ～ほうれん草

- ①私は小さい頃からほうれん草の胡麻和えがとても好きなので、今回ほうれん草のゆで方の詳細について調べて嬉しかったです。財務部 Mさん
- ①簡単レシピをありがとうございます。過去のレシピも今回の『キッシュ』も作らせていただきました。簡単で、男性にも優しいレシピをこれからもお願いします。健康医療部 Kさん
- ①ほうれん草とベーコンの簡単キッシュが美味しそうです。普段、料理をしない私でもできそうなので、やってみます。環境農林水産部 Wさん
- ①早速、ほうれん草とベーコンのキッシュを作ってみました。意外にマッチしていて美味しくいただきました。都市整備部 Sさん
- ①相変わらずお料理のレシピが美味しそうです。ほうれん草とベーコンのキッシュ、作ってみます。健康医療部 Mさん
- ①簡単レシピ、いつも掲載ありがとうございます。家に持って帰って、祖母とも見てます。普段しないメニューが載っているので、料理のレパートリーが増えて嬉しいです。健康医療部 Mさん
- ①ほうれん草が手に入りやすい時期ですね。電子レンジで手軽に加熱するのを初めて知りました。時短にもなって便利ですね。早速取り入れたいと思います。環境農林水産部 Kさん
- ①ほうれん草の簡単な調理方法が一人暮らしにはとてもありがたい情報でした！チャレンジしてみようと思います！財務部 Aさん
- ①ほうれん草のお浸し、胡麻和えも大好きですが、最近は食卓に上がることは少ないなあ。簡単キッシュも美味しそう。娘も喜びそうなので、今度作ってみようかな…財務部 Nさん

## 生協の事業について

- ①今回初めてLINE登録して応募してみました！これを機にLINEからもタメになる情報を入手したいです。都市整備部 Aさん
- ①今年のお正月は生協さんから『お煮しめ』を購入させていただきました。とても美味しく、家族にも大好評でした。また来年も購入したいので、よろしくをお願いします。総務部 Mさん
- ①来年度、定年退職のため『ご退職される皆様へ』の出資金500円で、退職後利用できる事業一覧がとても参考になりました。萬栄とファンビ寺内のカードは昔から利用させていただいています。財務部 Nさん



## クロスワードパズル

- ①毎年楽しみにしている年明けのクロスワード。今年は答えが出た時『確かにそんな時期だな…』って思いました。財務部 Nさん
- ①クロスワードを解くと語彙が増えて、ボケ防止になる。家族にも覚えた語句を披露したりできて、楽しませてもらっています。健康医療部 Yさん
- ①今回のクロスワードの文字数が8文字で、正解を探すのに一日かかりました。健康医療部 Yさん
- ①今回も季節を感じさせる答えでした。てっきりお正月のワードと思っていたら、もっと季節を感じさせるワードでした(笑)精神医療部 C Mさん



信頼と実績

# HESTA大倉のリフォーム



築15年以上お住いの方必見！

## 外壁塗装



こんな症状ございませんか？

塗り替えサイン2カ所以上あれば要注意!!

ツヤが消える	色あせ	カビ・コケ	チョーキング (手に白い粉がつく)
コーキング材の劣化	サイディング 外壁の反り・浮き	塗膜(とまぐ)の剥がれ	カビ・コケ

MERIT.1

塗装で  
耐久性が高まり、  
寿命を延ばす

MERIT.2

防水性・透湿性を  
高めて、  
カビやシロアリの  
被害を防ぐ

MERIT.3

防熱効果  
を高めて  
室内を快適に

災害時も安心。導入メリットたくさん！

## 太陽光発電システム (PV12枚+蓄電池)

電気代削減で家計に嬉しい!  
災害時、家中どこでも電気が使える。



MERIT.1

自給自足するので  
電気代が抑えられて  
家計に嬉しい

MERIT.2

昼間は発電した電気、  
夜間は蓄電池に  
蓄めた電気。電気を  
買わない生活に

MERIT.3

蓄電池で停電時も  
電気が使える!  
災害時も安心。

補助金最大200万円はいまだけ！

## 内窓取付・外窓交換

こんなお困りごとございませんか？

台風の音が  
怖い

窓際が  
寒い

結露を  
なんとかしたい

電気代を  
抑えたい

MERIT.1

断熱効果で  
冬は暖かく、  
夏は涼しい。

MERIT.2

結露の発生が  
抑えられ、  
家事負担も軽減。

MERIT.3

いまなら  
窓リフォームで  
補助率最大50%!

導入に関するお問い合わせは  
株式会社HESTA大倉へ

☎0120-49-5398 平日 9:00~18:00

✉ hesta-hs@okura.co.jp

現地調査・見積り無料!

簡単レシピ

モズク餅



●材料：2人分
・生モズク：100g ・木綿豆腐：150g
・片栗粉：大4 ・塩：小1/4 ・オリーブ油：大1
・ポン酢：大2
●作り方
①木綿豆腐はキッチンペーパー2枚を重ねて包み、水気をしっかりと切ります。

モズクとトマトのごま酢和え



●材料：2人分
・生モズク：100g ・トマト：1/2個
・きゅうり1/2本 ・塩：少々
☆ごま酢
・おろししょうが：小1/3 ・砂糖：小1
・酢：大1 ・醤油：小1 ・白すり胡麻：大1
●作り方
①トマトはへたを切り落とし、一口大に切ります。

生モズクを食べる時のモズクタレの黄金比率

《三杯酢バージョン》酢2：醤油1：砂糖1
《麺つゆバージョン》酢1：麺つゆ(3倍濃縮)1

新入職員の皆さん！ / こんにちは！ / 大阪府職員生協です

大阪府職員生協は、組合員一人ひとりが出資・利用・運営に参加し、組合員みんなが知恵と力を出し合い、共同して事業を進める「自主的な組織」です。

組合員になることにより、大阪府職員生協が取扱う物資斡旋や保険、サービス、指定店、旅行をお得にご利用いただけます！

職員生協加入方法

出先の皆様はこちらをご利用ください！

生協窓口で加入！

生協事務局の窓口で加入申込書と出資金一口500円を添えてお申込ください。



申し込みフォームから加入！

パソコン、または携帯からお申し込みください。URL: https://ws.formzu.net/dist/S84231417/

LINE@で加入！

生協とLINEでお友達になっていただき、下記の内容を送ってください。

<職員生協加入申込>
①職員番号②氏名(フリガナ)③職場名④生年月日⑤住所(自宅)⑥電話番号(自宅または、携帯)

LINE QRコード

ID : @693getrf

出資金500円のお支払いについて

申し込みフォーム・LINEで加入申し込みの場合は、下記の振込先に出資金500円をお振り込みください。

《振込先》りそな銀行 大手支店 普通0264036 大阪府職員生活協同組合 依頼人コード SSSSSS(Sを7桁入力してください)

※りそな銀行ATMより依頼人コードを入力すれば、平日8:45~18:00の間は、振込手数料が無料です。

モズクの名前は、他の海藻に比べて「背つこと」から「藻付」という名前がついたと言われています。

モズクの養殖が始まるのは10~11月の秋口。天然のモズクから採った種を網に種付けし、海中の「苗床」と呼ばれる場所へ移し、冬の間育成します。

モズクは一年中スーパー等で販売されています。その理由は「冷凍保存できるから」です。旬の時期の工場ですぐに出荷しない分を旬の美味しさをギュッと閉じ込めるために冷凍して保管しています。

モズクの栄養~フコイダン
腸内環境の改善：フコイダンが大腸に届くと、腸内細菌のエサになって善玉菌を増やし、便通改善などの腸内環境を改善することが期待できます。

免疫力の向上：フコイダンには、外からの細菌やウイルスなどに感染した細胞を攻撃するNK細胞を活性化させる働きがあり、細菌やウイルスから体を守る免疫力を高めます。

二日酔い予防：フコイダンを飲酒前に摂取すると、二日酔いの症状を引き起こす原因物質である血中のアセトアルデヒド濃度を低減させるという研究結果が出ています。

モズクの歴史
古くから食べられていたモズクですが、産業的規模の養殖は事業は沖縄だけが成功しました。昭和50年から養殖手法の実証試験を行い、恩納村漁業研究グループと水産業改良習及所の共同研究により、初めて養殖モズクが昭和52年に水揚げされました。

旬の味 モズク



モズクの栄養~フコイダン

モズクは低カロリーだけでなく、ヨウ素カルシウム、マグネシウム、β-カロチン、ビタミンB2などのミネラルやビタミンが豊富に含まれています。

美肌効果：モズクに含まれるフコイダンとミネラルには、保湿性を高め美肌を保つ働きがあり、肌の張りやつやを保持しシワなどを抑えます。

生活習慣病の予防：フコイダンには、コレステロールを低下させ糖尿病や高血圧を予防し、糖質の吸収を抑え血糖値の急激な上昇を抑える効果があります。

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。

3月31日(日)生協必着
パズルはLINEで応募できます!!
パズルの応募がWEBで簡単に行なえます。

新年号第134回ザ・クロスワード解答と当選者
前号のパズルの答え
カクテイシンコク(確定申告)

第135回 ザ・クロスワード

問題
タテ「ヨロ」のカギを解いてクロスワードを完成させてください。

Crossword grid with numbers 1-21 and a '答' column at the bottom.

- 1個人が積み重ねていく職業経験や経歴、スキル、知識のことです。
2施設に短期間入所して、介護や生活支援を受けられるサービスです。
3ツアーズ = ツーリズム推進センター

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