

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

5~6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



タケダハム株式会社総合食品センター

お客様から商品を買ってもらっている。おまえの作ったハムが美味しくなければ店の信用が台無しになる。それが分かっているのか」と諭されたことがすこし心に残っているという。そんな祖父の清さんは、今も現役で工場に顔を出している。

羽曳野市向野にあるタケダハム株式会社本社工場に取締役社長の竹田祐基さん(39歳)を訪ねた。きれいに整備された工場内事務所で若々しくにこやかに迎えてくれた。

羽曳野の位置する河内平野は、気候が温暖で土地も肥沃であり、古くから農業や畜産が栄え、食肉加工の技術も発達していた。そんな羽曳野市で1954年、タケダハムは産声を上げた。祐基さんの祖父である創業者の竹田清さんは、家業の食肉業を手伝う中で『食肉加工の近代化こそ日本人の動物タンパク質の向上と地域社会の発展につながる』との信念をもって、ハムづくりの道に進んだ。その際、父親から『やるからには販売していただくお肉屋さんのためにやるようなハムを作らんとはいかんぞ。小売店は信用があつてお客様から商品を買ってもらっている。おまえの作ったハムが美味しくなければ店の信用が台無しになる。それが分かっているのか』と諭されたことがすこし心に残っているという。そんな祖父の清さんは、今も現役で工場に顔を出している。



おおさかの笑顔

●タケダハム株式会社 取締役副社長



竹田 祐基さん



三味一体を大切にして、
地域とともに70年  **おいしいで選ばれる**

毎日が勉強です！

祐基さんは大学を卒業後、世間をみてみたくて、アルバイトや他社の社員をして自分で稼いだお金を使つてこの楽しみや苦労を経験した。26歳のとき、祖母が亡くなるまえに病床に呼ばれ、おじいちゃんが悲しんでいるよと言われ、タケダハムの社員になる決心をした。最初の2年間は工場勤務、その後半年間、良肉学校でみっちり基礎を叩き込まれ、その後は営業…人と話すことが好きだったので、楽しかった。そして今、会社を経営する立場から乗り越えなければならぬ壁も見えてきた。アナログからデジタルへ、SNSなどの活用ももっと取り入れないと…祖父と父が作ってきた土台をさらに発展、強固なものにしていくための課題に挑戦の日々だ。



私は長男だったこともあって祖父からとても可愛がられましたが、小さい頃から人として大切なことを耳にタコができるくらい聞かされて育ちました。また会社に入ってから『営業というのは商品を売るだけでなく、自分を売らないと…人に好かれ、信用される人間、舵が取れる人間になれ！そのためにも周りの先輩から学び、勉強し、我慢することが大事だぞ！』いろいろな言われましたが、今ならようやく働く人間としてその想いや大切さがわかるような気がしますね。

タケダハムの商品づくり

商品づくりの面では、1978年に業界の先陣をきつて、発色剤など化学合成食品添加物無添加の「無塩せきハム」の開発、1980年にあらびきウインナーの先駆け「スタミナウインナー」を発売するなど、常に消費者のニーズに合った商品開発を進めてきた。2012年にはドイツ農業協会主催の国際的な品質協議会であるDLGコンテストにおいて金賞4品受賞、以来7回連続して金賞を受賞している。創業当時より大阪の味を大切にして人気のある「美味大阪 焼豚」が「大阪産(もん)名品」に認証。『美味大阪 熟成ロースハム・ボンレスハム』は大阪産の原料を使用した加工品として『大阪産(もん)』マーク商品として販売している。

タケダハムのモットー

三味一体

前味：最初に商品を買って見て、食べてみたくなるようにつくり
中味：口に入れた瞬間の味。そして食べて、噛んでいる間の味
後味：食べ終わって「ああおいしかった」もう一度食べたくなる味

タケダハムはこの言葉を大切にしながら、一切の手間を惜しまず「小さくても流」と言われるように、大阪産にこだわり、今まで培った技術・伝統を守り、安全・安心を大切に、美味しさで選ばれるハムづくりに日々取り組んでいる。

羽曳野から日本のタケダハムへ

今、祐基さんは羽曳野のタケダハムから大阪のタケダハムへさらに日本のタケダハムへ、もっとタケダハムを知ってもらうために、PRや差別化の方法を模索中だ。肉フェス、ミートフェスなどの地元の様々なイベントにも積極的に参加している。また、府下の学校給食にも使用してもらい、小学校への出前学習もしている。『食育』子ども達に羽曳野のハムソーセージを知ってもらい、味わってもらおう良い機会になっていくという。今年10月には70周年を迎える。祖父、父とつないできたタケダハムがこの先100年へとつながるよう、祐基さんは先を見据えている。



販売企画室部長
高木 克さん

祐基さんは、新しい視点をどんどん取り入れ、頼もしいですね。どんどんやっていってほしいと思っています。気さくですが、芯があります。お付き合いも幅広いですね。
当社の商品が購入できるお店については06-6632-4718私、高木までお電話ください。

2001年21世紀を迎えた記念に設置されたモニュメント。自分たちの仕事の奉仕者として、つい忘れがちになっている豚・牛への感謝への気持ちが込められている。



『焼豚』の伝統技術を守って製造した、昔ながらの焼き豚。



大阪府産の豚肉を使用。7日間じっくりと熟成させたハム。

スタミナウインナー
ガーリックの香りを感じるあらびきウインナー。



無塩せきシリーズ
発色剤などを使用しないで製造した、国産原料のハム・ソーセージ。



私の一押しは何といっても小さい頃から食べていたスタミナウインナー！今も大好きです。自然が好きなので、よく家族とキャンプに行ったりバーベキューしたりしますが、その時に欠かせないのがスタミナウインナーですね。ニンニクが入っているのに、なぜか娘も大好きでね…うれしくなります！

公務員賠償責任保険のご案内

2004年7月から開始しました「公務員賠償責任保険」は、現在約2,400名と大変多くの組合員さまにご加入をいただいております。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争訟費用及び法律上の損害賠償金を支払う保険です。

組合員だけが加入できる公務員賠償責任保険は、保険料も手軽で安心な保険です。訴訟になる前に弁護士へ相談する費用も補償対象ですので、この機会にぜひご加入ください。

保険料のお支払いは、ご指定の口座から振り替えとなります。

既にご加入いただいている方につきましては、今年度の募集にあたりご契約内容に変更がなければ、昨年と同一内容にて自動継続対応をいたしますので、加入申込票のご提出は不要となります。

適正に業務に従事していたつもりが...

住民訴訟例

もしも

補助金を支出した際、その金額が過大であるとして適正な金額を超えた部分を専決権者等に損害賠償するよう訴訟を提起された。

税金滞納者に対し時効処理を適用したところ徴収する努力が不足していたとして損害賠償請求を受けた。

民事訴訟例

他人事では
ありません！

窓口へ来られた方に対する職員の対応に問題があるとして名誉毀損で訴えられた。

個人情報を知って開示した為、プライバシーを侵害されたとして訴訟が提起された。

(注) 実際のお支払いは、引受保険会社が保険金のお支払対象事案毎に、免責事項(保険金をお支払いできない場合)に該当するか否か等を個別に判断のうえ決定します。

補償の保険金額(支払限度額)		補償プランと保険料			
損害賠償金	争訟費用	セット名	住民訴訟+ 民事訴訟を補償	セット名	民事訴訟重視
5億円	5,000万円	セット1	9,600円	セット6	7,040円
3億円	3,000万円	セット2	8,810円	セット7	6,500円
1億円	1,000万円	セット3	7,020円	セット8	5,260円
5,000万円	500万円	セット4	5,600円	セット9	4,280円
3,000万円	300万円	セット5	4,690円	セット10	3,650円

- * 記載の保険料は、被保険者数1,000名以上3,000名未満(団体割引15%適用)にて試算しています。ご契約開始の際、被保険者数の総数が1,000名未満または3,000名以上になった場合は、保険料を変更させていただきます。
- * 訴訟対応費用および初期対応費用は、それぞれ500万円を限度に補償します。
- * セット6・7・8・9・10の保険金額は、民事訴訟については、上欄記載「補償の保険金額(支払限度額)」が、住民訴訟については、損害賠償金100万円、争訟費用10万円が限度となります。
- * 「公務員賠償責任保険普通保険約款」「公務員賠償責任保険追加特約」「職務関連行為に起因して提起される民事訴訟補償特約」「損害賠償請求期間延長特約」および各々の「特約」で構成されています。

加入対象者

大阪府職員生活協同組合員

(ただし、知事は除く)

(注) 特別職・警察職の方々はこの保険の対象となりませんので、ご注意ください。(ただし、副知事、副市長村長、教育長、定年再任用、嘱託、パート、アルバイトの方はご加入できます)

申込方法

「公務員賠償責任保険 加入申込票」と「預金口座振替依頼書」に必要事項をご記入のうえ、大阪府職員生活協同組合へご提出ください。

募集期間 2024年5月17日(金)～2024年6月20日(木)

保険期間 2024年7月1日午後4時～2025年7月1日午後4時(1年間)

この記事は概要を説明したものです。ご加入にあたっては必ず「公務員賠償責任保険のご案内」および「重要事項のご説明 契約概要のご説明・注意喚起情報のご説明」をあわせてご覧ください。また、詳しくは「普通保険約款・特約集」をご用意していますので、取扱代理店または引受保険会社までご請求ください。ご不明な点につきましては、取扱代理店または引受保険会社にお問合わせください。

お問い合わせは お気軽に

取扱幹事代理店：有限会社 梅商 担当：梅本
住所：〒151-0072
東京都渋谷区幡ヶ谷1-1-2 朝日生命ビル7F
TEL：0120-764-167 (平日9:00～17:00)
E-mail：info@umeshou.net

引受保険会社：あいおいニッセイ同和損害保険株式会社
関西企業営業第一部 営業第一課
住所：〒530-8555 大阪市北区西天満4-15-10
TEL：050-3461-0077 (平日9:00～17:00)

非幹事代理店：有限会社 大阪エイドセンター
住所：〒540-0008 大阪市中央区大手前3-1-43
大阪府新別館北館 地下1階 TEL：06-6942-0198

保険募集团体：大阪府職員生活協同組合
生協事務局 06-6942-0990 (平日9:00～17:00)

(2024年2月承認) A23-104121

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 大醬

- ① 元気人の記事で、府内で活躍様々な人の情報が知れて面白いです。健康医療部 Nさん
- ① 元気人の記事は、地元のことを知ることができ、読むのを楽しみにしています。総務部 Mさん
- ① 大醬の醤油はうちも使ってます。財務部 Jさん
- ① 原料から醤油を作っているところが大阪府内に一つしかないのは衝撃でした。大醬の商品、試してみたくまりました。健康医療部 Kさん
- ① 大阪に醤油製造メーカーがあるとは知りませんでした。生協で買ってみようと思います。環境農林水産部 Kさん
- ① 醤油製造メーカーが大阪にあったことに驚きました。見かけたら買ってみようと思います！府民文化部 Kさん
- ① 無添加の醤油を探していたので、地元の大醬さんの醤油を買ってみようと思いました。都市整備部 Eさん
- ① 今月号の『大阪の笑顔・元気人』は大阪産（もん）名品、大阪唯一の醤油製造メーカー、大醬の社長。200年以上も続く伝統の味をこれからも引き継いでいってほしいです。応援しています。府民文化部 Tさん
- ① 我が家では大醬の醤油とポン酢も愛用しています。地元のメーカーが製造しているので、以前から慕っていたので。ハローワーク Aさん
- ① 大阪にも大豆から一貫生産しているお醤油屋さんがあるなんて知りませんでした。そして、堺が江戸時代初期には、日本有数の醤油生産地であったことも知りませんでした。200軒もの醤油屋さんがあったなんて！きっと辺りはいいお醤油の匂いがしてたんでしょうね。健康医療部 Yさん
- ① 大醬株式会社の社長さんは他社で働いてから家業を継がれ、今まで大変なご苦労をされていたと思います。今までの得られた『社員とのコミュニケーションを大切に…』という言葉に重みを感じました。こんどこちらの商品をみかけたら、買ってみようと思います。環境農林水産部 Mさん

生協の事業について

- ① 各提携カード事業一覧、通常年会費が一万円を超えるものが無料で持てることありがとうございます。持つか、検討してみます。各種委員会 Eさん
- ① 提携カードでゴールドカードを持っています。空港のラウンジを使うことができるので、とても重宝しておりお世話になっています。健康医療部 Rさん
- ① 様々な提携クレジットカードがあるのでですね。旅行を楽しみたい私には、旅行保険とラウンジサービスが魅力的。新年度の家計管理として、クレジットカードの見直しを考えているので、参考になる情報でした。各種委員会 Aさん
- ① 文楽公演でいつもお世話になっています。大阪松竹座で開演する歌舞伎の団体チケットがあれば、嬉しいです。ハローワーク Nさん
- ① 生命保険でお世話になっています。一般で契約するよりもかなりお得で、年末にはお小遣い（還付金）もただで、何よりも安心なので、扶養家族全員加入させてもらってます。おかげさまで、みんな健康に過ごさせてもらっています！本当にありがとうございます。都市整備部 Hさん

旬の味～モズク

- ① 毎回、楽しく読ませていただいております。モズクの名前の由来を初めて知り、興味深かったです。またいろいろな知識・情報をご提供ください。都市整備部 Yさん
- ① 大好きなモズクの特集を楽しませていただきました。モズク餅は休みの日に作ります。これからも特集を楽しみにしております。財務部 Gさん
- ① フコイダン…よく聞きますが、どんなものなんだろうと思ってました。モズクを買って帰ろうと思います。健康医療部 Mさん
- ① モズクは年中食べていましたが、旬の時期に冷保管されているおかげだと知って、びっくりしました。政策企画部 Kさん
- ① モズクで二日酔い予防ができることを初めて知りました。お酒を飲む前に食べてみます。健康医療部 Yさん
- ① これから飲みに行く機会が増えるので、モズクを買っておこうと思います。都市整備部 Sさん
- ① モズクの旬が春頃とは意外でした。一年中スーパーの店頭にあるし、お値段も安い、夏は酢の物、冬はモズク中華スープなどに使えてよく購入しています。ほぼ国産で供給できているのは安心です。健康医療部 Rさん
- ① 旬の味のコーナー、いつも楽しみにしています。今回の記事でも、モズクの養殖はまさに『栽培』であるという話や、モズクという名前の語源など、興味深く読ませていただきました。また『フコイダン』という栄養素のことを初めて知りました。食品の歴史や栽培方法、栄養素や健康への効果など幅広く調べられていて、大変勉強になります。各種委員会 Mさん

簡単レシピ～モズク



- ① モズク餅は沖縄料理のような食感？気になるので作ってみたいと思います。政策企画部 Aさん
- ① モズク餅、美味しそうですね。モズク酢が苦手な人でも食べられそうです。教育庁 Sさん
- ① モズクはそのまま食べることもしかしてこなかったのですが、モズク餅って食べ方もあるなんて驚きです。健康安全基盤研究所 Yさん
- ① モズクはいつもパックの物をそのまま食べるだけなので、調理して食べることも、今後挑戦したいと思いました。健康医療部 Yさん
- ① 市販のモズク酢を買うことが多いですが、今年は旬の生モズクを買って、紙面で紹介されていたモズク酢やタレの黄金比率をぜひ試してみたいです。各種委員会 Sさん
- ① 簡単レシピの『モズクとトマトのごま和え』が美味しそうですね、やってみようと思います。都市整備部 Nさん

クロスワードパズル

- ① クロスワード、いつも楽しみにしています。調べながら解いて、雑学を増やしていている気分です。福祉部 Mさん
- ① 職場の同僚と一緒に楽しくクロスワードを解きました。グーグル先生禁止で！住宅供給公社 Yさん
- ① クロスワードいつも解いていますが、今回初めて応募してみました。学生時代に習ったことが出てくるとワクワクします。思い出せないことが多いですが…教育庁 Aさん
- ① 知らなかった言葉もいくつかあったため、今回のクロスワードを通して調べたことで大変勉強になりました。楽しかったです！財務部 Sさん

第39回 住まいづくり相談会

2024.7.21 sun (時間) 10:00～16:30(受付16:00まで)
(会場) グランフロント大阪 北館タワーB10階

提携企業26社! 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!

ご予約は
こちらから



セミナー

プロに学ぶ
ローン・資金
運用術セミナー

セミナー講師

太田 直子氏
三井住友信託銀行

10:30～11:30

予約制

定員10組

ガイドツアー

LIXILショールーム
最新水まわり
見学会

会場

グランフロント大阪
南館タワーA11F

13:30～14:30

予約制

定員10組

Present

ご来場特典



参加企業の
粗品
プレゼント

セミナー&個別相談
ご参加特典



グランフロント大阪で
人気の菓子店
治一郎
パウムクーヘン

事前予約
ご来場特典



チーズとハチミツの
やさしい味
DROOLY
クッキー

※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です。

お問い合わせ

大阪府職員生活協同組合事務局まで

TEL. 06-6942-0990

