

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)
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



青ネギ畑

富田林市西板持町の石川治いにある青ネギ生産者浦田三織さん(42歳)の作業事務所を訪ねた。例年以上の猛暑の中、日焼けした元気な姿で出迎えてくださった。浦田さんは8年前の2015年に独立、この地で青ネギの生産を始めた。最初3反からはじめた畑も、今は3か所のハウスと3か所の露地植え畑の合計1町歩までに増えた。まるさんふぁーむは一年中「青ネギ」一筋。500種類ある品種の中から細く青々と伸びる『冬彦』を中心に栽培してきた。最近はやっりの栽培にも挑戦中だ。青ネギ栽培は朝の4時半から夜の8時頃まで…大変な仕事だが、まるさんふぁーむの青ネギを待たれていているお客さんのために、そして美味しい青ネギをもっと大勢の人に食べてもらいたいと思って頑張っている。

畑に出ます! いいものは畑に出ないと作れないから…

おおさかの笑顔 元気人



●まるさんふぁーむ 代表 浦田 三織さん

『おみくじ』がきっかけ

浦田さんは藤井寺市出身だが、実家の両親はじめ、農業との接点は全くなかった。学校を卒業後、大阪の広告代理店に就職、22歳の時に営業職として東京に転勤した。営業活動中のある日、電車の中で「農業がツボンを救う」という本の中吊り広告が目に入り、読んでみた。その本を買い、読んだ翌日にはもう「農業をやってみよう」と決意していたという。この時28歳。退社後、香川のレタス農家へボランティアバイトとして飛び込み、半年働いた。2010年の正月、藤井寺に帰り初詣に「おみくじ」を引くと「このおみくじにあたる者は、農業の時を得て種を蒔き苗を植えるがごとし」とあった。「もう〇」には戻らないと決意を固め、和歌山・長野・再び香川・淡路島と産地農業の里へ飛び込み農家修行を重ねた。



33歳、そのころ地元で立ち立したいと大阪に戻る決心を固めた。しかし、大阪のような都会で農業を始めるには勝手が分からないことばかり。そして門をたたいたのが農業者を育てることで評判だったナカスシファームだった。「卒業までの2年間、毎日必死でしたね」。卒業プロジェクトには「まるさんふぁーむ」の看板と畑を3反ゆずってくれた。

まるさんふぁーむが誕生

「まるさんふぁーむ」の名前の由来は三織といふ名前からの三つ、そして農業で大切な種(いい種)を選ぶこと(二肥)土を肥やすこと(三作り)そしてようやく作物(の)の三から…たそだた。

植物は植物肥料で育てたい!

種だけまいておけばいいだろ、この思いではいい農作物は作れない。土づくりもこだわっている。化学肥料は使わない。牛糞も鶏糞も使わない。使っているのはおみくじに米ぬかなどを混ぜ、発酵させた「もみ殻堆肥」だけ。地域の人たちが共同で作っている。土に混ぜることで、土がふかふかになり、根がよく伸びるといふ。植物は植物肥料で育てたい! 土の力で甘味がのった青ネギが育つのだ。畑に出るとの子たち(浦田さんは作物の青ネギのことをこう呼んでいる)が何をしてほしいのかが分かるのね。可愛くておもしろい田舎を細めた。



このこだわりの植物肥料



こだわりの植物肥料

新しい従業員が増えました!

夫のSNS発信がきっかけで、新しい従業員が人増えた。農業をやりたいと受け入れ先を探していた羽曳野市の熊川和樹さん(32歳)だ。浦田さんと出会い意気投合、1年前から一緒に働いている。今年8月から従業員がもう1名増えるんです。私も今までとにかくがむしゃらにやってきましたけど、年齢的にも体力的にも少しくなってきたから。一人でもなにかもやってくれた限界も感じていたので、彼らが手伝ってくれるようになって本当に助かっています。少しゆとりができたので、販売先の確保など経営者として今まで十分にできなかったことも取組めます。

私には小さい子どもが2人いるので、保育園との関係で8時から5時の勤務時間になっていて、マシマシ助かっています。浦田さんは器が大きくなると、女性です。私もいすれ独立したいと思つてます。とにかく農業は大変だけれど楽しいです!



熊川和樹さん

女子農家を増やしたい!

浦田さんは農業にもっと女性が増えたい、女性の感性が活かされるようになってほしいと願っている。農業は繊細でよく気がつく女性に向いていると思つているからだ。新規就農者を指導するサポートを行っている富田林市の農業を創造する会には女性農業従事者の交流を目的とした「女性部」がありメンバーも増えている。みなさんエネルギーで元気です。今晩はそのメンバーの方の誕生会があるんですよ。いろいろな話ができるし、お酒も美味しいし、情報交換や本音の話ができる会なんです!



「女性部」

畑にいると楽しいんです!

農業に欠かせない水まわりも、水路の清掃など地域のひととにも参加している。大事なものは「コミュニケーション能力」。それは大切にしているし、自分では苦にはならない方だと思つてますよ。一人はなにかい笑顔で話された。「農作物は自然の恵みしかありません。だから畑にいると楽しいんです。いいものは畑に出ないと作れないんです。インターネットの最後に力強く結ばれた。



夫とは4年前に農業を通じて知り合いました。彼、半分はトマト栽培をしながら半分は農業に関するいろんなことをやっている人なんです。だから「半農半X(エックス)」と呼んでいます。家族だけで、経営は全く別。作物の育て方などで意見が違つてぶつかるのなんて嫌やし、どちらかがうまくいかなかった時のリスク分散もできるしね…でもなんでも相談に乗ってもらえるよきパートナーです。

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～長崎堂

- ①早速、長崎堂にカステラ買いに行き、美味しく頂きました！
都市整備部 Yさん
- ①長崎堂が大阪産（もん）だとは知りませんでした。ちょっとびっくりしました。
福祉部 Aさん
- ①長崎堂さんは「黒船」も展開されているのですね。様々な発想力でこれからも美味しいスイーツ作りをしてください！美味しくいただきながら応援したいです。
環境農林水産部 Kさん
- ①長崎堂って大阪なんですか！長崎のカステラだから美味しいと思って買ったのに…まさかでした。
健康医療部 Rさん
- ①恥ずかしながら大阪産（もん）のカステラを初めて知りました。是非食べてみたいと思います。
人事委員会 Yさん
- ①長崎堂のカステラは子どもの頃からずっとありますね。改めてすごいなあ～と思います。
国際がんセンター Hさん
- ①カステラと言えば「銀装」のイメージでしたが、長崎堂が大阪産（もん）の認定を受けていると知り、次からは長崎堂で購入しようと思いました。
商工労働部 Hさん
- ①いつも楽しく読ませてもらってます！長崎堂のカステラ大好きですが、ルーツや熱いお話を聞かせてもらって元気をもらいました！
政策企画部 Tさん
- ①今回の元気人の記事、大変面白かったです。人に歴史あり歴史に人あり…ということがよく解りました。
都市整備部 Nさん
- ①長崎堂さん、長崎の会社と思ひ込んでいました。様々な困難を乗り越えてこられた方の「仕事道」とても勉強になりますね。真実に読み耽りました。
健康医療部 Mさん
- ①今回大好きな長崎堂のカステラの記事だったので、非常に興味深く拝見しました。大阪のええもんだと改めて感じました。これからも大阪のええもんを紹介してください。楽しみにしています。
財務部 Mさん
- ①大阪産（もん）の長崎堂のカステラはぜひ2025年大阪・関西万博で世界に売り込んでほしいですね。
福祉部 Nさん
- ①黒船が長崎堂さんのブランドということはこの記事で知りました。パッケージの字が格好良く好きです。
健康医療部 Yさん



簡単レシピ～穴子

- ①簡単レシピ、冷酒の肴に最高でした（笑）
都市整備部 Nさん
- ①「穴子の卵とじ丼」を作って食べてみたくなりました。
環境農林水産部 Kさん
- ①「穴子の卵とじ丼」美味しそうですね！
住宅供給公社 Tさん
- ①穴子料理はなかなかハードルが高く（魚料理はなかなか…）チャレンジしてきませんでしたが「穴子の卵とじ丼」チャレンジしてみます。
健康医療部 Tさん
- ①「穴子ときゅうりの酢の物」試しました。美味しかった！
都市整備部 Aさん
- ①「穴子ときゅうりの酢の物」夏らしくていいですね！冷酒と合わせてみたいと思います！
府民文化部 Kさん
- ①穴子のお寿司や丼もの以外の食べ方を知らなかったのが、ぜひ食べてみたいと思えました。
健康医療部 Yさん
- ①今回の「旬の味」は穴子ということでしたが、私は穴子を食べたことがないため、いつか記載されている簡単レシピを参考にしながら、穴子に挑戦してみたいと思いました。また、穴子には栄養もたくさんあるということも学んだので、これからは積極的に食べていきたいです。
財務部 Mさん
- ①鰻、穴子、鱧、ウツボと似た者同士がいろいろ…旬の味で紹介された穴子は料理のレパートリーがたくさんあり、本命ですね。
財務部 Kさん
- ①簡単レシピ、いつも楽しみにしています。食材を2～3つに限定し、ややこしい調味料を使用しない、男性にも作りやすい「簡単メニュー」を紹介いただくと、私のような男性でも、より一層作って楽しめると思います。
健康医療部 Kさん

旬の味～穴子

- ①私が子どもだったころは親戚や父の知り合いに穴子漁師が多くおり、毎日のように穴子をいただいでました。父が捌いて蒲焼にしてくれて…懐かしく美味しかった思い出です。
財務部 Nさん
- ①「旬の味」のコーナーをいつも楽しみにしています。穴子の産卵場は末だにはつきりと解明されておらず、鰻以上に謎に包まれているんですね。
人事委員会 Mさん
- ①穴子のお話、面白かったです。特に鰻との違いがよく分かりました。
教育庁 Hさん
- ①毎回「旬の味」の話題は楽しみにしています。先月、穴子を食べたところですが、穴子の栄養と機能を知ると、また食べに行きたくなりました。
水道企業団 Kさん
- ①穴子の旬は夏なんですね。淡白で美味しいのですが、最近は価格が高騰し、食卓に上がる機会が減っています。泉南穴子復活、応援してます。
健康医療部 Eさん
- ①穴子の季節、泉南穴子のピークが1996年って、つい最近のことだったんですね。近大マグロに次いで近大アナゴに期待しています。
国際がんセンター Yさん
- ①穴子と鰻は見た目や食感だけでなく、生態もよく似ているのですね。成長する場所が沿岸の海の中か、川まで上がるか、それが分かれ目だったのでしょうか。どちらも大好きな魚です。将来にわたり、ずっと生き長らえてほしいです。
府民文化部 Rさん
- ①大阪も堺から泉南にかけての地域では穴子が特産品になっていますね。漁港で天ぷらが売られており、お休みの日には行列になっています。
ハローワーク Aさん
- ①穴子が獲れなくなっているのですね。あまり見かけないので、そうかなと思いました。近大の研究が成功したら大阪産穴子が身近にお目にかかれるのかなあ。楽しみにしています。
健康医療部 Jさん

生協への応援と要望

- ①久しぶりにクロスワードしました。QRコード読み込んでWEBで応募できるようにしていたので驚きました～！便利です！また応募します。
教育庁 Hさん
- ①いつも生協だより、楽しみに読んでます。特に『読者の広場』が面白くて、隅から隅まで読んでいます。
都市整備部 Kさん
- ①いつも旅行の際に利用させていただいています。
病院機構 Mさん
- ①ドリンク（お茶）～社販マーケット～はよく購入しており、安くてとても便利ありがたいです。
環境農林水産部 Jさん
- ①新採で生協さんの事業内容や提供サービスについてよく分かっていないので、生協だよりで紹介してもらいたいです。
総務部 Hさん

クロスワード～楽しみ方いろいろ

- 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
- ①いつも楽しみにクロスワードを解いています。今回もスマホに頼ってしまいました。
財務部 Yさん
- ①いつもクロスワードの答えが時事にちなんでますが、盆踊りか～夏だ～と改めて感じました。
健康安全基盤研究所 Yさん
- ①いつも楽しみにしています。今回は太枠、並べ替えは分かったのですが、完全できず不完全燃焼です。次号の解答公開を待ちます。
住宅供給公社 Yさん
- ①クロスワード、初めてWikipediaに頼ってしまいました。ザブングルに加藤さんばりに悔しいです！（笑）
海区漁業調整委員会 Eさん
- ①いつも楽しく読んでます。最近は職場のみんなと一緒にクロスワードをわいわい解いているので楽しいです。
スマートシティ戦略部 Yさん
- ①クロスワードの最後の並び替えがどうしても一人で突破できず…家族の力、必須です。
環境農林水産部 Yさん
- ①クロスワード、毎回楽しんでやらせていただいています。知識が増える感じとアハ体験が気持ちいいです。
財務部 Nさん
- ①いつも職員の福利厚生面でサポートしていただきありがとうございます。クロスワードは、年次の離れた同僚とのコミュニケーションのきっかけになっていて、いつも楽しませてもらっています。
総務部 Mさん

簡単に!!

パズル応募方法一覧

① WEB「申し込みフォーム」

パソコンはURLから
<https://ws.formz.net/dist/51364700/>



② LINEで応募!!

友達登録してください
(生協LINE ID: @693getrf)



③ Eメール

k-coop@vega.ocn.ne.jp

④ その他:

FAX・はがき・
直接生協事務所窓口へ…など

第131回(7～8月号)の応募方法の内訳

(応募総数:379名)

- ① 申し込みフォーム:106件(28%)
- ② LINE:146件(38.5%)
- ③ Eメール:123件(32.5%)
- ④ その他:4件(1%)



簡単レシピ 秋刀魚(サンマ)の塩焼きのコツ

- 水洗い 流水できれいに洗い、水気を拭き取ります。ウロコは水揚げの時にほとんど取れています。残っていたら包丁の先でなでるように取り除きます。
- 切れ込み 縦に斜めに何か所か切れ目

を入れます。火の通りがよくなり、食べる時に皮も一緒に食べやすくなります。

- 振り塩 秋刀魚一匹に小さじ1/2の塩を両面に振り、軽く塗り込み、10分おいて水気を取ります。

グリルで焼く場合



グリルにサラダ油をサッと塗って、強火で5分熱しておいてから、中火で10分焼きます。熱源が片側の場合は途中で裏返します。

フライパンで焼く場合



フライパンに一尾丸々乗らない場合は振り塩をしてから半分に切ります。フライパンを熱し、ホイルシートを敷いて中火で7分、裏返して7分焼きます。

●大根おろし&柑橘系を添えて 両面焼けたら器に盛り付け、大根おろしを添え、すだち、カボスなどの柑橘系の果汁を絞っていただきます。秋刀魚のDHAやEPAなどの脂肪酸は酸素に触れると酸化してしまう性質がありますが、大根や柑橘類に含まれているビタミンCは強い抗酸化作用があるので、酸化による劣化を防ぐことができます。また大根おろしに含まれている消化酵素は焼き魚の焦げ目に含まれる発がん性物質を解毒する働きがあります。

秋刀魚の栄養

秋刀魚には、必須アミノ酸をバランス良く含んだ良質のたんぱく質や貧血防止に効果のある鉄分・粘膜を丈夫にするビタミンA、また骨や歯の健康に欠かせないカルシウムとその吸収を助けるビタミンDが豊富に含まれており、成長期の子どもや中年の方は積極的に摂りたい魚です。さらにDHA(ドコサヘキサエン酸)とEPA(エイコサペンタエン酸)も豊富に含まれています。これら不飽和脂肪酸には血液をサラサラに保ちコレステロール値を下げる働きがあり、DHAは脳細胞の働きを活性化し、学習能力の向上・痴呆を防ぐ効果が期待できます。加えてコレステロールの代謝促進や肝臓強化に効果があるタウリンが豊富に含まれています。

秋刀魚はなぜ内臓も食べられるのか?

秋刀魚は内臓も美味しく食べられる事で有名ですが、なぜ秋刀魚の内臓が美味しく食べられるかと言うと、秋刀魚には胃がないため、消化から排泄するまでの時間は数十分。秋刀魚漁が行われるのは夜間。基本的に秋刀魚は日中にプランクトンなどの餌を食べ、夜間は餌を食べないので私たちが食べる秋刀魚の内臓は空っぽなのです。

秋刀魚の産卵の特徴 秋刀魚は他の青魚とは違い、産卵数が少なく産卵方法にも特徴があります。卵は、卵は一回の産卵で数十万個の単位で産卵するのに対して、秋刀魚は一度に5000個ほどしか産卵しませんが、1回の産卵量は少ないですが、1年間に産む卵の総量は4~5万個。つまり、秋刀魚は数回に分けて、3~4ヶ月かけて産卵を繰り返すのです。分散して産卵することで生存確立をあげているそうです。

うちの田んぼで採れた自慢のお米 新米 兵庫東北但馬産コシヒカリ あした米・夢ごこち



農家直送!

QRコードから申し込みできます!!

農業生産法人「あした」はコウノトリで有名な緑豊かな自然に恵まれた兵庫県豊岡市但東町で「食の安全・環境への配慮」を重視した、こだわりの農業をしています。私たちの自慢のお米をぜひ食べてみてください。

私たち、農業法人「あした」が心をこめて育てています!



きれいな水と山里の昼夜の温度差により、とても美味しくできあがりしました。

進化したコシヒカリ!もちもち食感!冷めても美味しい低アミノ酸米

あした米(コシヒカリ) 生協特別価格 (送料・税込)

5kg	3,300円
10kg	5,850円
20kg	10,900円
30kg	15,450円

夢ごこち 生協特別価格 (送料・税込)

5kg	3,450円
10kg	6,000円
20kg	11,000円
30kg	15,900円

旬の味 秋刀魚(サンマ)

秋刀魚漁は江戸時代初期から始まりましたが、脂がのった秋刀魚は下品な魚として扱われ、食べることよりも脂を取るために利用されてきました。秋刀魚が庶民の味として大衆魚として広まったのは江戸時代後期から明治時代です。江戸時代に大火事が何度も発生し、食べ物に對し上品・下品と言えない状況となり、秋刀魚も食べるようになったそうです。

秋刀魚の旬

秋刀魚(サンマ)は日本のはるか沖合の公海を回遊していますが、春になると水温の低い海域を目指して日本の太平洋側を北上します。千鳥近辺の海域で餌を食べてすくすく成長した秋刀魚は、夏の終わりのころになると産卵のために南下を始めます。その道中で日本近海を通る海、秋・冬にかけての時期だけ日本で水揚げされます。8月頃になると北海道の東で獲れ始め、そこから三陸沖、常陸沖と「さんま前線」の「旬」が南下してきます。

秋刀魚は繊細な魚

秋刀魚の寿命は1~2年と短く、鱗がすべはげて弱ってしまうことでも繊細な魚です。実際に色んな水族館で飼育が試みられたようですが、とても難し〜水族館で秋刀魚を見かける事はありません。その為、資源量が減っているのに養殖業が行われることはまずありません。仮に養殖に成功したとしても、昔で売られて

いるような価格で販売する事はまず不可能なのだと思います。

さんま・秋刀魚の語源

諸説ありますが「さんま」は容姿が細長い事から「細長い魚」を意味する「サマナ(狭魚)」から変化したという説、秋刀魚は群れで生活する事から「大きな群れ」を意味する「サマ(大)」と「魚」を意味する「イナ(魚)」と「魚」が語源とされる説があります。

「秋刀魚」という漢字は「秋の月夜に照らされて刀のよう美しい」という意味ですが、この漢字が定着したのは明治時代以降のことです。江戸時代には栄養豊富な秋刀魚を食べる「三馬(さんま)」という字が当てられ使われていたのです。

第132回 サ・ク・ワ・ス・ワ・ド

問題 タネ・ヨコのカタを解いてクロスワードを完成させてください。太ワクの文字をうまへんて、答えの言葉ができます。

タネのカタキ

- ① タダ動きで〜サーブ○○○○○○○
- ② キリギリになって慌てます〜夏休みの○○○○○○○
- ③ 世界中でも○○○○の東西を問はず。
- ④ コロナ感染拡大で○○○○現場がびっぴりしています。
- ⑤ パン作りや酒の醸造に欠かせません。
- ⑥ 太鼓を叩く道具。
- ⑦ 外ではおなじみ、洗濯などしながら世間話や噂話に興じた場所。
- ⑧ 万博記念公園にシンボルとしてそびえ立つ○○○○の塔。
- ⑨ スコットランドではゴルフ場のことをこう呼びます。
- ⑩ 〇〇〇〇〇〇〇〇
- ⑪ 〇〇〇〇〇〇〇〇
- ⑫ 長寿と吉祥を象徴する鳥です。

ヨコのカタキ

- ① ○○○○お見舞い申し上げます。
- ② 「鷓鴣」…鳥です。
- ③ メロンの産地。昔は炭鉱都市として栄えました。
- ④ 政府問題化した大規模な贈賄事件のこと。
- ⑤ 不正な方法で得た金の出入りを記した、裏○○○○。
- ⑥ 小を兼ねます。
- ⑦ 外出ばかりして、ほとんど家にいません。【〇〇を外にする】
- ⑧ ホトトギスの異称。
- ⑨ 手放して當めます〜○○當め。
- ⑩ 「早婚」の反対語は?
- ⑪ 家族みんなで一緒に食べます。○○○○を囲む。
- ⑫ 〇〇〇〇を指す。
- ⑬ ○○○がない…便秘だみ。
- ⑭ 微笑を英語で…

7/8月号 第131回 サ・ク・ワ・ス・ワ・ド 解答と当選者

「クロスワードパズル」正解者は(ホンオドリ・益踊り)でした。

* 応募者総数379名のうち全員が正解でした。

当選者(敬称略)順不同

QUOカード

① 綾(成長戦略) 藤原(供給公社)

② 門崎(誠心私学) 尾西(福祉総務)

③ 岸原(将司) 金澤(交通戦略)

④ 田尻(教育振興室) 上野(泉佐野保健)

⑤ 西尾(南流産地) 美咲(富田林土木)

⑥ 斉藤(大志(産業技術)) 小田(卓がんこ)

⑦ 田村(友美(枚方土木)) 永井(長富田林土木)

⑧ 中修(ハローワーク) 村田(彰(保健体育))

⑨ 松本(一己(砂川)) 佐藤(豊屋川水系)

⑩ 木村(佳英(計画調整)) 東野(宗文(産産浄水場))

⑪ 林(有軌(水道企業団)) 西(健吾(生活基礎))

前号のバズルの答え

ボンオドリ(益踊り)

ト	シ	フ	タ	ク	オ	シ	カ	ク
マ	コ	ラ	ク	テ	ン	カ	ク	ク
ユ	ウ	シ	ナ	シ	バ	ク	ク	ク
ウ	オ	シ	シ	バ	ク	ク	ク	ク
ド	ウ	シ	シ	バ	ク	ク	ク	ク
サ	ム	シ	シ	バ	ク	ク	ク	ク
シ	ウ	シ	シ	バ	ク	ク	ク	ク
セ	ン	コ	カ	ク	ク	ク	ク	ク

バズルの応募方法

答えが分かった方は

- ① 答え
- ② 職場
- ③ 電話番号
- ④ 郵便番号
- ⑤ お名前

⑥ 生協への一言(重要! 応募資格を明記して生協事務局まで送ってください)

締め切り 9月30日(土) 生協必着

正解者の中から抽選でプレゼント!

A・QUOカード (1,000円×1枚)

絵柄は、生協おまかせになります。

※お送り先は職場のみとさせていただきます。

20名様

QUOカード 1,000円

問題

タネ・ヨコのカタを解いてクロスワードを完成させてください。太ワクの文字をうまへんて、答えの言葉ができます。

タネのカタキ

- ① タダ動きで〜サーブ○○○○○○○
- ② キリギリになって慌てます〜夏休みの○○○○○○○
- ③ 世界中でも○○○○の東西を問はず。
- ④ コロナ感染拡大で○○○○現場がびっぴりしています。
- ⑤ パン作りや酒の醸造に欠かせません。
- ⑥ 太鼓を叩く道具。
- ⑦ 外ではおなじみ、洗濯などしながら世間話や噂話に興じた場所。
- ⑧ 万博記念公園にシンボルとしてそびえ立つ○○○○の塔。
- ⑨ スコットランドではゴルフ場のことをこう呼びます。
- ⑩ 〇〇〇〇〇〇〇〇
- ⑪ 〇〇〇〇〇〇〇〇
- ⑫ 長寿と吉祥を象徴する鳥です。

ヨコのカタキ

- ① ○○○○お見舞い申し上げます。
- ② 「鷓鴣」…鳥です。
- ③ メロンの産地。昔は炭鉱都市として栄えました。
- ④ 政府問題化した大規模な贈賄事件のこと。
- ⑤ 不正な方法で得た金の出入りを記した、裏○○○○。
- ⑥ 小を兼ねます。
- ⑦ 外出ばかりして、ほとんど家にいません。【〇〇を外にする】
- ⑧ ホトトギスの異称。
- ⑨ 手放して當めます〜○○當め。
- ⑩ 「早婚」の反対語は?
- ⑪ 家族みんなで一緒に食べます。○○○○を囲む。
- ⑫ 〇〇〇〇を指す。
- ⑬ ○○○がない…便秘だみ。
- ⑭ 微笑を英語で…

第132回 サ・ク・ワ・ス・ワ・ド

1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25

答

パズルはLINE・WEB(EMAIL・FAX・はがき・直接生協事務局窓口へ)などで応募できます。詳しくは、3ページをご覧ください。