

一時金を削るな！ 景気対策 はかれ

「夏季一時金の削減をおしつけるな」と大阪府市町村課に申し入れる大阪自治労連本部役員と各地協の代表(4月30日)



夏季闘争で くらしを守ろう！

人事院は、夏季一時金を0.2ヶ月(平均約8万円)削減する異例の勧告を行いました。全国で340社しか妥結していない民間企業からのアンケートによるもので、人事院も「不確定要素がある」と認めています。公務員賃金も削られて毎月の家計は火の車。一時金への要求は切実です。夏季闘争は本番真最中。「一時金を削るな! 国と自治体は景気対策をはかれ!」の声を職場からあげていきましょう。



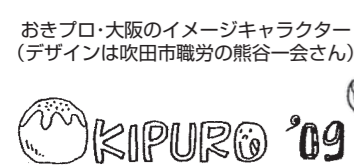
「働くルールを守れ！」
大阪メーデー
アピール
(大阪市労組婦人部)

自治労連の 青年BIGイベント「おきプロ」に 大阪から青年130人で行くぞ!

全国から自治労連の青年1000人が集まるビッグイベント「沖縄プロジェクト」(略称・おきプロ)が、6月12日から14日まで開催されます。大阪から130人を超える青年の参加が確定となり、各単組で実行委員会をつくり、準備も大詰め。次世代を担う、たくさんの青年を、職場から送りましょう。(関連記事8面)



おきプロ名物、「大阪風サターアンダーギー」のお菓子を完成させて、パッチリとポーズをとる吹田の実行委員メンバー



魅力いっぱいの沖縄で 全国の仲間と交流を 深めたい

「おきプロ」大阪実行委員長
富田林市職労青年部長

諏訪 優紀さん (保育所給食調理員)



「おきプロ」イメージキャラクター入りの手ぬぐいを広げ、抱負を語ります

大好評の大阪風サターアンダーギー

たこやき風の
沖縄菓子を発案

「沖縄は、空も海も街も色どりが全然違います。街は白や朱色が目につくし、空と海は境界線がわからなくらい、真っ青に見えるんです」学生時代から何度も足を運んだ沖縄の印象をこう語ります。自治労連青年部が取り組むビッグイベント「沖縄プロジェクト」(おきプロ)の大阪実行委員長として、参加者の組織や準備に今は大忙し。「全国の仲間とも交流ができる魅力的なイベント。大阪からも、たくさんの方の青年に参加してもらって、この魅力を感

あなたもチャレンジ

大阪風サターアンダーギー の作り方

- 〈材料〉
- 小麦粉 400g・砂糖 140g
 - ベーキングパウダー 12g
 - 卵230g(4個)・バター 20g
 - 紅生姜 20g・青のり 10g

- 〈作り方〉
- 1 ポールにバターを入れ、常温に戻しておく
 - 2 砂糖を入れて、泡立て器でよく混ぜ合わせる
 - 3 卵・紅生姜・青のりを入れて分離しないように混ぜ合わせる
 - 4 小麦粉とベーキングパウダーを振るい入れる
 - 5 全体をしっかりと混ぜ合わせ、3cm程度の大きさに丸めてパットに並べる
 - 6 180度の油で揚げる

「仕事は保育所の給食調理員。プロの腕を生かして、「おきプロ」の企画の一つとして「大阪風サターアンダーギー」を発案しました。沖縄の郷土菓子に、ショウガの隠し味を加え、青のりをまぶして「たこやき風」に仕立てています。メーデーの会場で販売し、「おいしい」と大好評でした。

高校まで長野県で過ごし、全国でも有名な大阪の調理師専門学校に入学。調理師資格をとり、最初は心斎橋のイタリア料理のレストランに勤務しました。朝4時から中央卸売市場へ食材の買い出しに出かけ、仕事を終えて帰宅するのは深夜2時。結婚したばかりなのに家庭での時間がとれないハードな生活が続きました。仕事にはやりがいを感じていま

レストランから
保育所調理員に

子どもたちの成長が
働きがいに

「保育所で給食の仕事をして、生命(いのち)を意識しながら料理をするようになりました。子どもたちが給食をおいしく食べてくれて成長することに、働きがいや喜びを感じています」と諏訪さん。仕事にも、青年部活動にも前向きな28歳です。

※サターとは沖縄で砂糖の意味。アンダーギーとは、アンダ(油揚げ) + アギー(揚げ)で「油揚げ」のこと。

したが、コストに制約されて思うようなメニューができなかったり、料理の値段の高低でお客に「おいしい」が評価されたりすることもあり、「自分の思いを生かせる料理がしたい。家族と過ごせる時間もほしい」と転職を決意。「素直に「おいしい」と反応してくれる子どもたちのために、料理をつくらう」と保育所給食調理員の道を選びました。