

はらから HARAKARA

No. 232

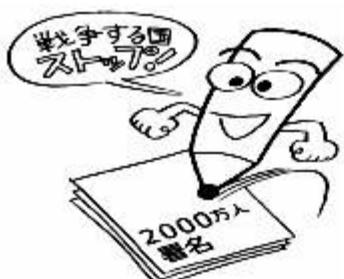
2015年
12月21日

発行：北地域労働組合はらから
530-0047 大阪市北区西天満4-2-7
昭栄ビル北館21号
電話：06-6361-7979
FAX：06-6362-7419
E-Mail:kita-rou@lapis.plala.or.jp
発行責任者 田中 徹

必ず断ち切ろう、戦争への流れ

NO WAR

あなたの怒りを署名に



戦争法「安全保障関連法案」が自公政権により国会で強行成立してから3ヶ月。

国会周辺での大規模集会は見られなくなっていますが、全国の津々浦々で、そして若者、女性、学園など階層別の集会やデモが粘り強く取り組まれています。

安倍内閣の悪政は沖縄・TPP・税金・労働・学費などなど広範囲にわたり私たちの生活と人権を踏み

みにじってきており、文字通り史上最悪の内閣となっています。

その悪政組に大阪からウソとペテンの常習者集団が加わろうとしている現状です。

日増しに強くなる「野党は共闘」の声は地方から徐々にたたかう体制を取りつつあり、私たちはこの流れを後押しするために、「戦争法廃止2000万人署名」に取り組んでいます。ご協力ください。

健全財政の確率は待ったなしの課題です。全国レベルでも労働組合の組織率が低下している今こそ、地域労組の出番です。

11月27日㈯はらかわの
第34回定期大会が開催さ
れました。

昨年末の総選挙から戦
争法反対の闘い、大阪市
の住民投票、府市W選挙
までを総括し、2016
年度の方針を決定、新役
員を選出しました。

安東さんの争議を始め、
すべてのたたかいに勝利
し、取り組みを成功させ
るために、組織拡大と

執行委員長

2016年を 地域密着の年に はらから34回 定期入会

中津学園労働刑事彈圧事件
最高裁へ上告趣意書

不当な解雇を撤回させる裁判の途中、相手方がでっち上げた6年前の「業務上横領」事件。一方的な証拠調べと推認で有罪とした裁判所の怠慢。無実の人には無罪を。12月18日に上告趣旨説明会を開かれ、60人が参加しました。



執行委員長	丸山藤代
副執行委員長	森本麻倫子
書記長	山口 哲
執行委員	佐藤和子
正井 淳	特別執行委員
伊藤友博	佐々木紀子
宮城幸子	原 一義
福長博幸	大野英男
田端絹子	中島範子
長友史章	馬渕裕一郎
古田佳央	会計監査



はらから新年旗開き
2016年1月10日(日)
13:00～ ASU-NET事務所
参加費：1000円
詳細は、はらからにTel下さい



丹波路駅終) 塚口 徹

ようやく冬らしくはなってきましたが、暖冬のおかげで農作物に大きな影響がでています。あつたかすぎると冬野菜はちゃんと育たないし、美味しいなりません。白菜、大根、葱なんかがそうです。値段も高いし品質もよくないし、鍋やおでんの恋しい季節には寂しい限りです。

逆に春採りの野菜がもう出荷されています。春キャベツや大きな水菜がスーパーに激安で並んでいました。暖かいので早く大きくなりすぎて出荷せざるを得ない状態になったからです。

3月頃には春野菜が品薄となって高騰しそうです。今から種を蒔いても間に合わないのでどうしようもありません。冬野菜はまともに出来ないし、春野菜は捨て値で売らざるをえないし踏んだり蹴ったり、農家の悲鳴が聞こえてきます。

組合員のみなさん、友の会や加入している共済の申請お忘れではないですか? はらからでは1月2月に宿泊補助が5件出生1件、就学1件、

入院・通院が1件給付がありました。写真は2月19日に開催された労働者友の会の総会であります。つする「元はらから組合員」の清水たださん。



西播ユニオンが ブラック施設を相手に労災を認めた記録です(第3回)

厨房では、料理長が調理人内容など全てに亘って権限を握っています。内容を列挙

すると賃金の査定時に言う事をきかないとして賃下げ、刺身や盛り付けなどの調理を教えない、病気治療のための休暇願を認めない、長時間の勤務を強要、一方で出勤すると「帰れ」と仕事をさせない、シフトに入れないと丁寧な指導をするのではないか調理器具を投げたり、蹴飛ばしたりする。「親の顔が見たい」などの暴言、何枚もの始末書・反省文の提出を強要などなどです。これらに對



暮らし快適

超簡単!
【カブと手羽先のスープ】

(4人分) カブ(中くらい) 4~5個、鶏手羽先8本、長ネギ1/2本、塩少々、昆布5センチ、酒大さじ2、A(塩小さじ1、しょうゆ少々)、B(水大さじ6、かたくり粉大さじ3)

(1) カブは厚めに皮をむく。長ネギは4センチ長さに切り、さらに縦半分に切る。手羽先は先の部分を切り落とし、塩をもみ込む。

(2) 鍋に水を6~7カップ(分量外)と手羽先、昆布、酒を入れて強火にかける。沸騰したらアグをていねいに取り、カブと長ネギを入れる。再び沸騰したらふたをして弱火で20~30分煮込む。

(3) Aで味を調整、よく溶いたBを加えてどろみをつける。

(ポイント & アレンジ) カブは旬は3~5月と10~11月。皮に張りがあり、葉が青々としていて元気なものを選びましょう。



毎年2月に弁護士と労組が学習・対話する権利討論集会。今年の講師はNPO法人POSEの今野晴貴さんでした。なぜ「ブラック企業」などの大量採用してその相手を到底人間だと考えていない様子。結果的に非人間的な労働でも耐えられる人間の底を残す。「履歴書などと。して、支配人に幾度とは正訴えるも何ら適正に対応することなく逆に料理長に同調するものでした。このような状況が続くもとで、「料理長のパワーハラ行為に抗議した高井さんに同僚が料理長に同調して高井さんを暴力で抑え込み高井さんが負傷した」というのが客観的な事実なのです。

西播清から

西播ユニオン副委員長
大西 康