

# 表紙

で見る50号までのあゆみ

今号で50号を迎える「くらしと協同」。その変遷を表紙で見てみました。



# 取材日記

「くらしと協同」の作成にあたり、日本中を取材している編集部です。本文中には載せきれなかったお写真などで、より一層本文の内容を理解していただけたと嬉しいです。

## 直島 (特集②より)

「アートの島」の名に恥じぬ、アート溢れる島でした。写真は三菱マテリアル直島生協の移動販売車と本店店内、本村壳店外観です。直島は海苔が名産だそうで、お土産に買って帰りました。とてもおいしかったので、直島でのお土産は三菱マテリアル直島生協でぜひ海苔を！



# 広島 (特集⑥より)



写真は天神発電所（三次市布野町上布野）。JAひろしまの林様が別の発電所で「熊が出たんです」と教えてくださいました。

天神発電所にも出るのではなかろうかと話していると足跡を発見。猪の足跡でした。人だけでなく、熊や猪の住み家を守るためにも再生エネルギーは重要ですね。



# 鳥羽 (特集③より)



鳥羽マルシェは創立10周年を迎えられました。写真は鳥羽マルシェ店内。取材中、「絶品」とおすすめしてくださったお刺身は、とてもとても残念ながら売り切れでした。次は開店と同時に全力でつかみ取りに行きました。

**海女もん**  
海藻の食べ方いろいろ

**\*天然ワカメ**  
水で戻して、お味噌汁や煮物に使用してください。天然なのでしっかりした歯ごたえです！

**\*ヒジキ**  
水で戻し、人参や油あげ等と一緒にごま油で炒めたあと、だし汁、醤油、砂糖、みりん等で煮込んでください。  
乾燥ヒジキは火が通っているので、水で戻したら、サラダでもお召し上がりいただけます。

**\*ハバノリ**  
高級海藻のハバノリ。「一年中、緑を利かず」という意味があり、緑起の良い海藻です。板状のものは火で炙って、そのままハバノリ炒めてお召し上がりください。

**\*きざみメカブ**  
ザルに入れ熱湯をかけて混ぜると粘りがでます。ポン酢をかけたり、納豆と一緒に食べると美味しいです。お味噌汁に入れて召し上がれます。

**\*ケノリ**  
テフロンのフライパンで、少し煮ると緑色が少し鮮やかになります。白いごはんに揉み混ぜて、お醤油を少しがけてお召し上がりください。香りの良い海藻です。

**トコロテン アレンジメニュー**  
天草から煮だしたトコロテンは、ポン酢や黒みづをかける以外にもさまざまな食べ方ができます。ぜひお試しください！

<b>とろろてん</b>	<b>トコロテン</b>	<b>固めたもの適量</b>
〈材料〉 (約4人分)	長芋も	200g
	うずらの卵	4個
	めんつゆ	適量
	青のり	〃
	わさび	好みで

① 固めたトコロテンをテン突きで突く。  
② 長芋もは皮をむきすりぼろ。  
③ 鮭に(1)(2)を盛りうずらの卵をのせ、青のりをふり、めんつゆをかける。  
好みでわさびをのせる。

## 奄美 (特集⑤より)

奄美医療生協は創立70周年を迎えられました。奄美群島返還と共に歩んできた生協人たちの姿に胸が熱くなりました。写真は「取材風景(左)」「憲法9条の石碑(右上)」「介護老人保健施設せとうち(右下)」



## 大阪 (特集④より)

写真はたまり場「よってこ」での、「よってこ」「にじ」のスタッフと本研究所研究员小田卷氏(右中)みなさまとてもお元気で、取材中も何かと気を遣って動き回ってくださいました。本当に、ちょっと「よってこ」かと思える、心休まる場所でした。

