

今号で50号を迎える「くらしと協同」。その変遷を表紙で見ってみました。

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ると嬉しいです。

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、本村売店外観です。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）。

J A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ら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たい、そんな気持ちになりました。

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。乾燥ひじきは火が通っているの、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、幅を利かす」という意味があり、縁起の良い海藻です。板状のものは火で炙って、そのまゝバリバリ食べても良いですし、ご飯の上に積みかけて、少しお醤油をかけるとより美味しくお召し上がりいただけます。

*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きます。ポン酢をかけたり、納豆と一緒に食べると美味しいです。お味噌汁に入れても召し上がれます。伊勢うどんに絡めて食べるのもおすすめです！

*フノリ

お味噌汁に入れてすぐ召し上げれば、シャキシャキした食感が楽しめます。※火に通しすぎるとドロドロになります。お好みで加減してください。サッと湯通しして、サラダにしても美味しいです。

*ケノリ

デフロンフライパンで、少し炙ると緑色が少し鮮やかになります。白いごはんに積みかけて、お醤油を少しかけると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

天幕から煮だしたトコロテンは、ポン酢や黒みつ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！

とろろでん	
＜材料＞（約4人分）	
トコロテン	固めたもの適宜
長いも	200g
うすらの卵	4個
めんつゆ	適宜
青のり	11
わさび	お好みで

① 固めたトコロテンをデん突きで突く。
② 長いもは皮をむきすりおろす。
③ ①と②を盛りうすらの卵をのせ、青のりをふり、めんつゆをかける。お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員小田巻氏（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。

