

クローズ CLOSE UP! アップ



賀川 豊彦
(1888~1960)

昨年コープかがわは創立50周年を迎え、今年には新たな50年のスタートの年になります。今回のクローズアップでは、「生協の父」と呼ばれた賀川豊彦さんを紹介させていただきます。(文責 理事長 木村 誠)

一人は万人のために万人は一人のために

■博愛精神を実現した「貧民街の聖者」

賀川豊彦はその生涯を、より良い社会づくりのために捧げた方です。

1888年神戸に生まれ、育ったのは父の実家の徳島です。1900年に徳島中学校に入学、キリスト教に出会います。そして神戸神学校に入学。21才の時に神戸のスラム街に移り住み、自らも救済活動に乗り出しました。キリスト教における博愛の精神を実践し「貧民街の聖者」と呼ばれるようになります。

■生協の設立に込めた想い

1920年、時代は不況の真っただ中でした。人々が生活に苦しむ中、賀川豊彦は人と人が協力して生活を支え合う組織として生協(神戸購買組合、灘購買組合)の設立に尽力します。この生協が現在のコープこうべさんです。

1951年には生協の全国組織である「日本生活協同組合連合会」の初代会長に就任します。設立総会で確認されたスローガンは「平和とよりよい生活のために」というものでした。

賀川豊彦が目指したのは、人々が助け合い、支え合っていく社会の実現でした。そして賀川が託した思いは全国の

協同組合や、コープかがわの中にも引き継がれています。

■賀川豊彦の思いをつないで次の50年へ

コープかがわ50周年を迎えるにあたって、歴史を紐解く機会がありました。資料を読み返す中で、改めて感じたことがあります。それは今日のコープかがわを創り育ててきたのは、組合員さん、女性の力だということです。「班」という主婦どうしの「交流」や「おしゃべり」の場が、生協の商品を広げ、組合員を増やしてきました。こうした関係性は「協同」そのものであり、こうした「つながり」が、組合員活動や事業を根底から支えてきました。これからも、人と人とのつながりを大切に、事業を進めて参りたいと思います。

50年後の2067年は、どんな社会になっているのか想像が付きませんが、確かなこととがあります。この50年間、脈々と続いてきた「協同の力」でくらしを良くしたい、社会を良くしたい、という願いが変わることはありません。これから迎える人口減少、その中で高齢化が進む社会は未知のものですが、人と人が支え合う関係が一層輝く時代であると思います。

● 個人情報、抽選、発送、コープかがわからのご案内以外には使用致しません。
● お便りカードの声は、機関誌、Facebook、まいこ〜ぶなどに掲載する場合があります。



プレゼント
クイズ

2017年
今年の干支は ○ 年です。

● 次回3月号「みんなのひろば」のテーマ「災害への心がけと実行していること」テーマ以外の声もお待ちしています!

編集後記

賀正
コープかがわ50周年は3月末までやっぴりあります。これまでもこれからもコツコツ!
(編集者H)

11月号のプレゼントの答えは「淡塩」でした。(応募総数112枚)

※当選発表は、当選者にプレゼント商品をお渡しして発表に代えさせていただきます。配達担当者、又は店舗のサービスカウンターにてお渡しします。

応募締切り
2月11日(土)



プレゼント
商品

※ワインは赤・白のいずれかとなります。お楽しみに!

お便り募集!

お便りカードにクイズの答えを記入し、地区担当店舗サービスコーナーへご提出ください。
クイズの正解者の中から、抽選で20名の方に50周年記念商品をプレゼント致します。

ガンバリ受験生! 夜食で応援

鶏ときのこのリゾット トマト風味

材料(2人分) 1人前約540kcal
米……………1合 きのこ(エリンギ・しめじなど)…合わせて120g
鶏ムネ肉……1/2枚 オリーブ油…大さじ1
玉ねぎ………1/4個 バター………大さじ1
ニンニク………1/2片 塩・こしょう…各少々
スープ…2・1/2カップ パルメザンチーズ…小さじ2
(スープはチキンコンソメを使用。薄めに作る。) ケチャップ…大さじ3



作り方
① 米は洗ってザルにあげておく。鶏肉は切らずに塩こしょうする。玉ねぎ・ニンニクはみじん切りに。
② 鍋にオリーブ油を入れ、ニンニク・玉ねぎを炒め、鶏肉を入れて両面焼き色をつける。ここに米を入れて炒め、スープを加える。煮立ったら弱火〜中火で12〜15分煮る。
③ ②の鶏肉を取り出し1cm角に切る。きのこ類は小切又は子房に分けてバターで炒め、軽く塩こしょうする。
④ ②のリゾットにケチャップを入れてひと煮し、チーズを加えて混ぜて火を止める。味をみてよければ器に盛り、お好みでパセリやチーズを散らす。

ポイント!
● 鶏肉は切らずに煮る(切るとパサつく)。
● きのこは洗うと水分を吸って香りや風味が落ちる。汚れを軽く拭き取る程度でOK。

※ お夜食用には炊き上がったご飯から作り、量も半量位で。アレンジとしてカレー味・ミルク味、チーズのドリアにも。

白菜の食感と甘みを堪能

白菜とカニカマの炒め煮

材料(4人分) 1人前約55kcal
白菜……………400g カニカマ…1パック
えのき茸………1袋 しょうが…15g
鶏ガラスープ……………1・1/2カップ
砂糖……………小さじ1
塩……………小さじ1/3
こしょう……………少々
水溶き片栗粉・ゴマ油……………各適量



作り方
① 白菜は軸と葉に分け、軸は5cm長さの棒状に、葉はざく切りに。えのき茸は根元を切り落とし長さを半分に、カニカマはほぐし、しょうがは千切りにする。
② 中華鍋にサラダ油大さじ1を熱し、白菜の軸・葉・えのき茸の順にさっと炒める。
③ ②に③を加え、煮立ったらカニカマとしょうがを加え、ひと混ぜして中火で5〜6分煮る。水溶き片栗粉でとろみをつけ、最後にゴマ油で風味をつける。

ポイント! 鶏ガラスープの目安は、水1カップにスープの素小さじ1。多めに入れても塩分が強いので、味をみて③の塩は入れなくてもよい。

※ 牛乳で煮てとろけるチーズを散らしてシチュー風や、グリルやオーブントースターに入れてグラタン風にも。

おせちの残りをリメイク

黒豆とさつま芋入り柚子ケーキ

材料(25×25cm鉄板1枚分) 全体で1,970kcal
無塩バター…100g ① 薄力粉100g・ベーキングパウダー小さじ1/2
砂糖……………70g ② 黒豆(煮豆)・さつま芋※各100g
卵……………2個 ※さつま芋は1cm角に切りレンジ加熱
柚子の千切り ……1/3〜1/2個分
柚子の果汁…大さじ1 ③ 柚子ジャム・ブランデー各適量



作り方
① ボールに室温で柔らかくしたバターを入れ、泡立て器で混ぜ、砂糖を入れてよく混ぜる。
② 溶き卵を3〜4回に分けて加え、分離しないようにしっかり混ぜて、柚子の千切りと果汁を入れる。
③ ②にふるっておいた①を入れ、ざっくりと混ぜ、オーブンシートを敷いた天板に流し入れ、②を散らし、余熱しておいた180度のオーブンで15〜18分焼く。
④ 焼きあがった③に、混ぜ合わせた③を塗る。少し冷めたら切り分ける。

ポイント!
● ③の柚子ジャムとブランデーを混ぜて塗るのは乾燥を防ぐため。ブランデーは製菓用の洋酒や水でも代用可。なければ砂糖をふるだけでも。
● 生地は天板の高さ1.5cm程度に。広い場合は仕切りを付けて。

※ さつま芋はきんとんでもOK。他に栗、りんご、レーズンなどお好みで。
※ ホットケーキミックスや蒸しパンミックスを使って、ミニパウンドやカップケーキ風も簡単。(蒸すのはOK。オーブントースターはNG。)