クローズアップ CLOSE UP!

生協と共に歩んできたこと

高畠　政博さん

四国乳業㈱・らくれんで、営業部長として生協と深く長いおつきあいをされてこられた当時のお話をお伺いしました。

コープかがわ、創立50周年おめでとうございます。コープかがわは事業所生協からスタートされ、主婦の方が自分たちで選んだおいしい牛乳を！ということで共同購入から始まり、広がっていきました。最初に牛乳を選んでいただき、有り難く思っております。

一九七〇年頃、瓶入りの牛乳をそれぞれのメーカーが販売店に納め、そこから小さなお店やご家庭へ配るという流通ルートが主流の時代に、主婦たちが自分たちで選んだ牛乳を直接買って、班を作って利用しましょう！という生協の新たな流通ルートを手掛け、当初は販売業者さんからの抵抗もあり、ヒヤヒヤしながら現地に届けていました。当時の白井理事長が、「難産の子は立派に大きく育つ」と、絶えず話をされており、その後、すごい勢いで班が増え、牛乳の売り上げも上がっていきました。

来月一日から販売
農協牛乳 農業生産 200CC入り18円牛乳

▲1970年　200cc18円牛乳を伝える四国新聞

▶らくれん工場見学の様子

（左）コープ　コープ牛乳
（中）コープ　まんでがん低脂肪乳
（右）コープ　低温殺菌牛乳

生協といえば、安全、安心、安定供給ですが、安価ということもあります。バブルの真っ最中に乳価が1kg10円も上がった時は、営業部長として人生の中で一番大変でしたね。四国の生協との乳価交渉でもなかなかウンと言ってくれない中、「かがわがOKならいいですよ」と、四国で最初に立ち上げたこともあり、コープかがわがリーダーシップをとっていました。

商品開発では、牛乳は機械に通して大腸菌を殺菌しますが、ある時、組合員さんから「牛乳の持っている〝いい菌〟も殺してしまっているのでは？」と声が上がり、2、3年かかって『低温殺菌牛乳』ができました。その後、時代とともに食生活が豊かになり、「脂肪分が少なく、カロリーの低い牛乳を」という声で作ったのが、『低脂肪牛乳』です。ネーミングも、讃岐の方言で〝まんでがん牛乳〟と名付けていただきました。常に組合員さんの声の中からヒントをいただき、新しい商品を生み出し、事業が活性化していきました。生協と歩みをともにして今があると思っています。

現役を退いて15年、週に1回はコープ飯山に買い物に行きます。牛乳業界は最近ヒット商品が出ていないので、新商品や、高齢者の食事に乳製品を使ったメニューなど、組合員さんのお知恵をかしていただければ嬉しいです。

編集後記

50周年特集号では、たくさんの組合員さんにお会いできました。取材後に、周辺の名物を味わうのも楽しみの一つ。今回は鳥坂まんじゅうと、しょうゆ豆ソフトクリームをゲットしました！（編集者H）

お便り募集！

お便りカードにクイズの答えを記入し、地区担当か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名の方にコープ商品をプレゼント致します。

応募締切り
6月6日（月）

プレゼント商品

※写真はイメージです。

※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。配送担当者、又は店舗のサービスカウンターにてお渡しします。

新春号のプレゼントの答えは「無塩せき」でした。

プレゼントクイズ

コープかがわは2016年5月12日に

創立 ［　　］ 周年を迎えます。

●次回7月号のテーマは、「花火にまつわるエピソード」です。家族や仲間と過ごす花火大会、腕をふるって作る食事、おすすめスポットなどを教えてください。
その他、なんでもお便り、お待ちしています！

住所　　TEL

お名前（ペンネーム可）　　組合員コード

※プレゼントのお届けに必要となりますので、住所・TEL・お名前・組合員コードは必ずご記入ください。

※お預かりいたしました個人情報は、機関誌やHPへの掲載のみに活用させていただきます。

センター（地区担当）・店舗（サービスコーナー）→組織部 0120-4884-10

るんるんクッキング特別企画

20周年記念「料理集 我家の味」より、懐かしいレシピを復刻しました！

◀20周年を記念し出版した組合員の料理集。100点が掲載されています。

当時のことを思い出しながら、2点選びました。

るんるんクッキング監修／料理家▶十河絹子先生

カレーちまき

塩谷綾美さん

当時、食べ盛りの子どもたちに具だくさんのちまきを作っていました。今は息子のお嫁さんに作り方を教えて欲しいと言われて、孫も大好きなんですよ。

塩谷さんに、ちまきの包み方を教えて頂きました。▼

（十河先生より） 子どもから大人までみんなが好きな味。2代目3代目と受け継がれていくお料理があるのは嬉しいですね。

キャロット・ケーキ

木原江利子さん

子どもが小さい頃に、バターを使わずに作れるケーキで、人参など野菜を食べて欲しいなと思って作りました。

（十河先生より）
人参のすりおろしと、りんごを小さく切って入れているところに、素材の美味しさを生かした愛情を感じるケーキだと思います。

アルミホイルで手軽に

カレーちまき

材料（5〜6人分）　全体で約2,800kcal

もち米……3カップ

ⓐ
- 豚肉（ブロック又は薄切り）…300〜400g
- 筍……120g
- 人参…120g（中1本）
- 干椎茸……8枚

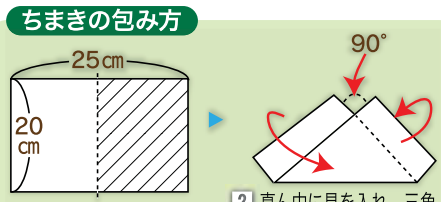
サラダ油……大さじ3

ⓑ
- しょうゆ……大さじ1
- 砂糖…大さじ山盛り1
- 塩……小さじ1
- カレー粉…小さじ1.5〜2
- コンソメ……1個
- スープ（椎茸の戻し汁）…2カップ

作り方

① もち米は4時間以上水につけ、水気をきっておく。
② ⓐは粗いみじん切りにし、サラダ油大さじ2で炒め、ⓑを全部加えて少し煮る。
③ 煮たものを、具とスープに分ける。
④ 残りのサラダ油でもち米を炒め、③のスープを入れて煮る。スープがなくなりかけたら具を入れてよく混ぜ、火からおろす。
⑤ ホイルで包み、25分程度、強火で蒸す。

ちまきの包み方



1 25cmのホイルを約20cmでカットし、さらに幅半分にする。

2 真ん中に具を入れ、三角になるように包み込む。水が入らないように先端を軽く結んでおく。

※冷凍保存でき、自然解凍で食べられます。

なつかしい味わい

キャロット・ケーキ

全体で約1,900kcal

材料（4人分／18cmケーキ型1個分）

人参……中1本
りんご……小1個
薄力粉……100g
無塩バター又はサラダ油……1/2カップ
砂糖……70g
さくら卵……2個
ベーキングパウダー…大さじ1
アーモンド粉…大さじ1
ラム酒漬けレーズン…大さじ3
粉糖（お好みで）

作り方

① 人参は皮をむき、すりおろす。りんごはみじん切りにする。薄力粉はふるっておく。
② ボウルに柔らかくしたバター（又はサラダ油）を入れ、砂糖、卵を加えて混ぜる。
③ ②に人参、りんごを入れ混ぜてから、小麦粉、アーモンド粉、ベーキングパウダー（お好みでシナモンパウダー）を入れ、底の方から軽く混ぜる。
④ レーズンを入れ、サッと均一に混ぜてケーキ型に入れ、180℃のオーブンで約40分焼く。竹串をさしてつかなければできあがり。生地のふくらみがおさまってきたら、型からはずし、粉糖で飾る。

※アーモンド粉の代わりにココナッツ、りんごの代わりにパイナップル、人参はミックスキャロットなどで代用してもOK。
※バターを使うとコクがあってしっとり、サラダ油を使うと軽い仕上がりになります。このケーキは冷めてからの方がおいしいです。

かわいい飾り用人参♪
スティック状にした人参を形どり、つまようじで穴を開けたところにパセリを差します。