クローズアップ CLOSE UP!

くらしの中の「困った」が何でも相談できる窓口に

《共済・サービス事業部の紹介》くらしの様々なシーンでお役に立てる提携サービス、夕食宅配・共済で組合員さんのくらしを応援します。

共済・サービス事業本部長
鈴木　章博（あきひろ）さん

〝できません〟は言いたくない

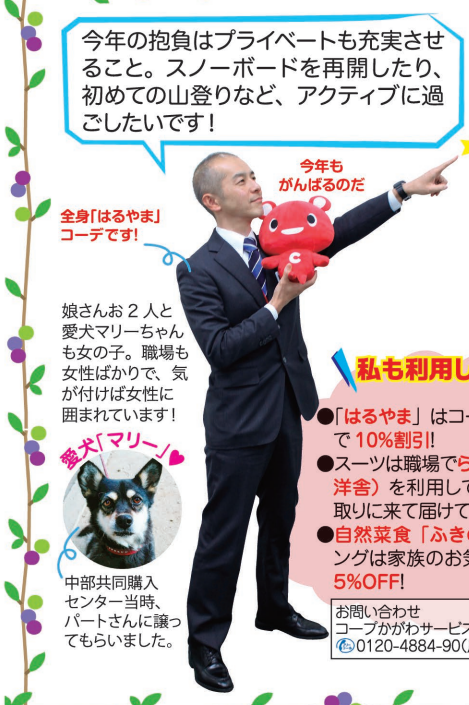
サービス部門に配属となって丸1年。「くらしの中で困ったとき親身に話を聞いてくれて、気軽に何でも問い合わせできる相談窓口」を部門目標に掲げ、日々取り組んでいます。

配達先で組合員さんの話を聞いた地区担当の職員が、「住まいの修繕できますか？」と、連絡をくれて、〝引っ越して来て知り合いがいない、どこに頼めばよいか分からなくて…〟という組合員さんに、お取引先を紹介して大変喜ばれたことがありました。困った時に〝コープに聞いてみよう！〟と思ってもらえるのはありがたいですね。もし取り扱いのないサービスでも、できる限り調べて他社をご紹介することもあります。〝できません〟とは言いたくない、少しでもお役に立てればと思っています。

地元の皆さんと地域を盛り上げたい

これまで共同購入センター、お店、本部、と様々な部署を経験しました。地区担当時代は毎日組合員さんとお会いするのが楽しく、コープ観音寺では、「地域の方と一緒にお店のお祭りを盛り上げたい！」という想いで、地元のスイーツ店やお取引先、高校に訪問しました。参加して頂き、地域の方々にも喜んで頂いて、みんなでつながっている充実感がありました。

サービス部門でも、提携先を広げてもっと地域を盛り上げていきますよ！ご期待ください！



娘さんお２人と愛犬マリーちゃんも女の子。職場も女性ばかりで、気が付けば女性に囲まれています！

中部共同購入センター当時、パートさんに譲ってもらいました。

私も利用しています！

- 「はるやま」はコープカードの提示で10%割引！
- スーツは職場でらくらく洗濯便（白洋舎）を利用して便利にスッキリ。取りに来て届けてくれます。
- 自然菜食「ふきのとう」のバイキングは家族のお気に入り♪飲食代5%OFF！

お問い合わせ
コープかがわサービスセンター
☎0120-4884-90（月～金9:00～18:00）

十河先生のるんるんクッキング

香川の味・白みそ仕立て

あんもち雑煮

材料（2人分）
1人当り 250kcal（やや大ぶりなあんもちとして）

- あんもち……2個
- 金時人参（4～5㎜厚さの輪切り）…8枚
- 大根（4～5㎜厚さの輪切り）……8枚
- だし汁……2カップ（味パック又は煮干し）
- 白みそ……40～50g
- けずりかつお（細め）・青のり……各少量

作り方

① 鍋にだし汁を入れ、人参と大根を入れて煮る。
② 野菜に火が通ったらもちを入れ、だし汁で溶きのばした白みそを加え（味見をして整える）、一煮し火を止める。
※もちが柔らかくなったのを確かめて！
③ 椀にまず1枚大根を敷き、その上にもちをのせ、白みその汁（つゆ）、具の大根、人参を盛り入れ、仕上げにけずりかつおと青のりをふる。

全国的にも有名に≪あんもち雑煮≫

讃岐三白の一つ「砂糖」が贅沢品だった昔、せめてお正月にと、あんもちを雑煮で頂くのは大変なご馳走でした。
●“何ごとも丸く納まり円満に”との意味から野菜は輪切り、もちは丸もちに。
●大根を１枚椀の底に敷くのは、正月用の高価な漆の椀にもちがくっつき、お箸でこそげて傷つけないようにとの心遣い。

十河先生のるんるんクッキング

漁の最盛期のタコを使って

タコの柔らか煮

作りやすい分量
足2本分食べたとして 約120kcal

- 生ダコ（中）……1杯（約500g）
- ⓐ 酒……1/2カップ
- ⓐ しょうゆ……大さじ3
- ⓐ 砂糖……大さじ1・1/2
- ⓐ 水……500cc

下準備
生ダコは塩をふってもみ洗いし、流水で洗ってぬめりをとる。半分（足４本ずつ）に切り、保存袋に入れ、冷凍庫で一晩凍らせる。

作り方

① 鍋にⓐを入れ、半解凍したタコを入れ、煮立ったらアク取りし、落とし蓋をして弱火で約40分～1時間煮て火を止め、そのまま冷ます。
② ①を食べやすく切って器に盛り、柚子の千切りを散らす。

ポイント！
●タコは凍らせることで筋肉質を壊し、出来上がりが柔らかくなります。
●煮る時間により歯ごたえが異なります。
○約40分→タコの弾力もありつつ柔らかい。
○約1時間→とても柔らか。
冷蔵庫で2～3日経つと少し弾力が出ます。

◀アルミホイルの落とし蓋に穴を開けると、吹きこぼれ防止に。

※残った煮汁は里芋や大根を煮ると美味しい。しょうゆ、砂糖を加えて好みの味付けを。

十河先生のるんるんクッキング

お正月の残りの豆腐や白みそで

クリーミー豆腐と野菜の合わせ焼き

材料（2人分）　**1人当り約240kcal**

- だいずたっぷりとうふ……200g
- ⓐ 白みそ……大さじ2～3
- ⓐ ピザ用ミックスチーズ……大さじ2
- ブロッコリー（小房に分けて塩ゆで）…1/2株
- 生しいたけ……4枚
- れんこん（7㎜厚さの輪切り）……4枚
- パン粉……適量
- co-op くっつかないホイル

作り方

① 豆腐は耐熱皿にのせ、塩少々（分量外）をふり、ラップなしでレンジ500Wで2分加熱（水切りを兼ねる）。茶巾で包み、つぶして更に水気を絞り、ボールに入れⓐを加え混ぜ、クリーミー豆腐を作る。
② 塩ゆでして茎を切り落としたブロッコリーとしいたけの裏側、れんこんの片面に薄く小麦粉をふり、①をのせてパン粉をつける。（写真）（ブロッコリーの茎は少量をみじん切りにして①に混ぜてもよい。）
③ フライパンに co-op くっつかないホイルを敷き、③をパン粉がついた面を下にして並べる。蓋をして中火でこんがり焼き、ひっくり返して、さっと焼く。レモン汁、ポン酢、ソースなどお好みの味で。

▲ブロッコリー、しいたけの裏側に①をのせる。れんこんは2枚で①を挟む。

※クリーミー豆腐はグラタンのホワイトソース代わりにも。

編集後記

『お便りカード』が、組合員さんの声で切り取りやすい場所になりました。2018年もたくさんの声を届けていただき、ワンダフルな『生協かがわ』を作ります！
（戌年の編集者H）

お便り募集！

お便りカードでご意見ご感想をお寄せください。プレゼントクイズへのご応募は答えをご記入いただき、切り取って、配達の担当者か店舗サービスコーナーへご提出ください。

締切り1月31日（水）

正解者の中から抽選で20名様にコープ商品をプレゼント！

※写真はイメージです。

※当選者には商品をお渡しして当選発表に代えさせていただきます。配達の担当者か店舗のサービスカウンターにてお渡しします。

11月号プレゼント答えは「2分・10分」でした。（応募総数125枚）

- 個人情報は、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～ぷなどに掲載する場合があります。

お便りカード

プレゼントクイズ　2018年の干支は（　　）年です。

●機関誌「生協かがわ」を読んで、思ったこと、やってみたことなどをお聞かせください。
次回3月号みんなのひろばで募集のテーマ「お弁当」についても、よろしければお寄せください。

組合員コード（必須）　　お名前（ペンネーム可）

住所　　TEL

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