

人と人 つながりの物語



illustration: Maiko Dake

コープデリグループの組合員数は約510万人。組合員の皆さんの数だけ、物語がある。その物語を毎月一つお届けしていきます。描いているのは皆さんのくらしとコープデリの接点。あなたの物語はどんな物語ですか。

今回は宅配のミールキット、「茨城県産レンコンを使った鶏とレンコンの甘辛炒め」のお話。

遠藤由起子さんが家庭を持ち、茨城県で暮らし始めて14年が経つ。北海道で生まれ、父親の仕事の都合で青森、東京と何度も引っ越した。高校生のとき、両親が茨城に家を建てて、それ以来、茨城が故郷に。親の代からコープの組合員だ。子どもは2人、高校生と小学生。

「コープデリ藤代センターが家から近いです。当初から勉強会があると参加したり、産地見学に行ったりはしていました。3年ちよつと前、知人に声をかけられたのがきっかけで、ブロック委員になりました。ずっと専業主婦だったから、社会とつながりたかった。ブロック委員として一緒に活動している方々は、はりあいのある仲間。勉強会をしたり、月に1回発行するニュースと一緒に作ったり、ときには子育ての話をしています。

例えば、SDGsのことを、子どもたちも学校で学んで来ているから。私も活動の中で学んでいるから一緒に話ができたり、世界や社会で起きていることを、自分が食べているものと結び付けて考えたり、いろいろなことを考えられるようになりました。本当に私、活動していて良かったですよ。いきいきとした笑顔で遠藤さんは語る。

.....\$.....

ミールキットの「鶏とレンコンの甘辛炒め」誕生はこういうことから始まった。2020年冬のある日、遠藤さんたちは「茨城県らしいオリジナルのレシピを考えてくれませんか？」とコープの職員から言われた。いばらきコープオリジナルのミールキットを作るという計画だった。

「茨城県らしい」と言われて、やっぱりレンコンを使ったメニューがいいなって思いました。前にコープの産地見学でれんこん農家さんをお訪ねしたんです。仲間に関西出身の方がいて、「ほとんどれんこんを食べない」と言っていたんですよ。それが衝撃的で。私にとっては、じゃがいも・にんじん・たまねぎ・れんこんという感じで常備野菜みたいなもの。そのときに農家さんが作ってくださったれんこんカラーがとってもおいしかった。すりおろしてハンバーグに混ぜてもふわふわになっておいしいですね」

遠藤さんはいろいろ考えて、れんこんを主役にした料理の写真とレシピを提出した。

「子どもでもしっかり食べられる味付けの、ボリリウムのあるメニューを考えたいです」

その後、そんなことも忘れていたころ、ミールキットの新商品の試食をして意見をほしいと言われた。その新商品が「鶏とレンコン

の甘辛炒め」だったのである。仲間に「これ、遠藤さんのレシピよ」と言われてびっくりした。

「商品化して本当に手間と時間がかかるものなんだなあと思いました。2度の試食を経て、最終的にはれんこんの厚みとレシピの書き方が少し変わったのかな？ おいしく再現していただきました」

いばらきコープは2021年10月に50周年を迎え、その記念にミールキットが発売された。遠藤さん考案の「鶏とレンコンの甘辛炒め」と、「茨城ご当地麺」甘辛スタミナラーメン（冷やし）の2品だ。

「夫も娘も「すごいね」と言ってくれました。用意するものは油だけ、調理時間は10分です。コープは組合員さんの声でできています。それってすごいことなんだなって思います」

こうして愛がいつばいに詰まった新しいミールキットが誕生した。

- ※1……カット済の食材や調味料がセットになって短時間で簡単に一品が作れるコープデリ宅配オリジナルの料理キット
- ※2……組合員の皆さんや地域の方々の多彩な参加の場が広がるよう、地域の活動をコーディネートする組合員
- ※3……2030年までに持続可能でより良い世界の実現を目指す国際目標

過去の物語も
こちらから読めます



あなたのエピソードを
お寄せください。

コープ職員との心に残る出来事を随時募集しています。氏名・電話番号・組合員コードを記入し、郵便(〒336-8526 埼玉県さいたま市南区根岸1-4-13 コープデリ連合会 コミュニケーション推進部宛)か、左記のWeb応募フォームよりお送りください。