

読者のみなさんでつくる

みんなの 広場

「身近な出来事やイラスト」

「テーマトーク」募集中!

お気に入りタイム

昨年春より、娘が小松市在住になりました。娘のところに行く用事もあり、私は運転できないので、夫の運転で出かけます。楽しみを見つけました。コープこまつに寄ることです。特にリセットコーヒーさんでコーヒーをテイクアウトしての帰り道は幸せ気分、お気に入りタイムになっています。
金沢市 よっしー

母の心配

84歳の母が「いつの間にか骨折」になり、半月入院しました。原因は「太りすぎ」と思われます。入院中2kg減ることができ、何とかキープしようと頑張っって食事制限しています。「栄養失調にならんかね?」と言うので「たっぷり脂肪があるから大丈夫」と言いました。
金沢市 まさちやん

思い出のえがらまんじゅう

えがらまんじゅうは、今は亡き輪島のおばさんが、40年以上、お土産に持たせてくれた品です。とってもおいしいですよ。とらいあんぐる1月号に載り、うれしくて涙が出ました。
能美市 あつちゃん



中能登町 ミーム

窓辺の景色

ダイニングの椅子に座り、窓から見える景色を楽しむのが日課となっています。今朝は雲が多いながら赤空も見え隠れ。ヒイラギ、サツキ、モチノキの緑が鮮やか。サザンカのピンクの色が映えます。昨年は能登へ行き来するヘリコプターの音と姿が絶えませんでした。それだけでも胸が痛みました。今年は復旧工事が進み、平和な1年になりますように。
内灘町 マドベ

フルーツBOX

昨年「わけありおまかせフルーツBOX」を注文するようになりました。普段自分では買わないフルーツを食べる機会ができたので、届くのが楽しみにしています。また、子どもと一緒に菓子作りをするきっかけにもなっており、生活を彩るようになりました。これからも注文し続けたいと思います。
金沢市 ともま

待ってー!

みんなでランチに行き、私がドリンクバーへ飲み物を取りに行った時です。残った2人が話に夢中になっていて、注文したものをロボットが持ってきたのに気が付かず、ロボットが帰ってしまい、友達が追いかけて行ったのを見てみんなで大笑い。震災で笑うことが少なくなっていたけど、久しぶりに大笑いしました。
七尾市 黄色ばあちゃん



七尾市 としちゃん

テーマトーク

今月は

春の野菜

山菜

実家の父が山菜採りに行きます。採れたら「食べるか」と連絡がきますが、下処理から調理は母任せ。私も「下処理大変だから」と断ることも…。調理までしておすそ分けしてくれたらなーと毎年思っています。
金沢市 食べるのは大歓迎

春キャベツを堪能

春キャベツが好きだ。あの柔らかさと甘み。中本農園の春キャベツが出回る頃になるとソワソワする。買った外皮を丁寧にはがして、まずはロールキャベツ。ロールキャベツは私の得意料理。次の日はくし形に切ってポトフにする。ソーセージ、ニンジン、ジャガイモ、ブロッコリーなどのコラボがたまらない。最後は残ったキャベツをザクザクと粗く切って、ベーコンと卵とオリーブオイルで炒める。味付けは塩こしょうだけで十分おいしい。春キャベツは天の恵みか地の恵みか、いつでも私をごきげんにする。
小松市 ひつじくも



金沢市 えつ

タケノコ

ありがたいことに、ほとんど買ったことがありません。友人2人、近所の方2人から、次から次へといただきます。亡き母と一緒に、天ぷら、お吸い物、煮物、たけのこご飯を作りました。今は1人で作るとしんどくなりますが、みんなから「おいしい」「また作って」と言われると頑張れます。
小松市 そうがばあ

春の花は黄色?

猫のひたいのような家の前の空き地で家庭菜園のまね事をしています。春になると葉物がどれも黄色の花を咲かせるのです。最初は不思議でした。そのつぼみをつまみ、ゆでてマヨネーズなどで食べるのがおいしく、フキノトウとともに私にとって菜の花が春の野菜です。
かほく市 みつちゃん

スナップエンドウ

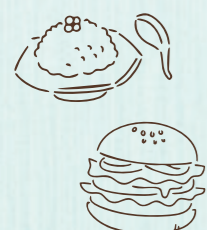
春野菜といえばスナップエンドウ。甘くておいしい。昨年は芽出しに失敗して、ほとんど収穫できなかった。今年は不織布の下で元気に春を待っている。5月になると急に終わってしまう、ほんのしばらくの春野菜。孫も大好きです。
加賀市 ばばーちゃん

菜の花

春の野菜といえば菜の花。お浸しに煮物、和え物、付け合わせにもいいですよ。昨年は「春」を感じる余裕がなかったため、今年は、平穏無事で季節の移り変わりを感じられることを願っています。
七尾市 シモンちゃん

おたより募集中
募集テーマは

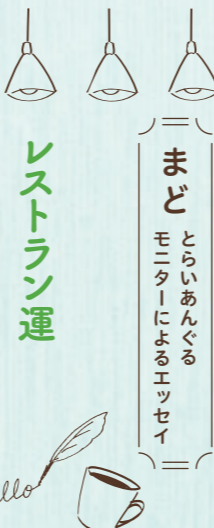
洗濯



笑って過ごせる日々感謝です。
良いことも悪いこともありますが、

分もいます。
ネットですら事前に調べれば回避できるかもしれませんが、あまりにもよくあるため、家族同士の笑いのネタにしている自分もいます。
10年ほど前から、うすうす気付いてはいたものの、結婚後は実感する機会が増えた気がします。先日は中華料理が食べたくて2軒はしごしましたが、2軒とも連続でお休みでした。大丈夫なのはチェーン店のみ!と思っていました。ついにチェーン店でも休暇の日があり、「ごめん。きつ」とお母さんのレストラン運のせいで」と家族に謝罪する始末(笑)。

私は全体的な運勢は悪くないと思えますが、唯一、レストラン運がありません。レストラン運とは飲食店において「臨時休業や」閉店などの理由で行きたいお店に行けないこと。



書き人 H・T

くみかつレポーターによる活動報告

南加賀地域協議会 「かぶら寿司作り」



くみかつレポーターのぼっちゃり猫です。1週間前にかぶの塩漬けを仕込みました。当日は魚の酢漬けや人参の千切り、昆布を切って用意しました。魚の皮の剥き方の実演指導の後、4つのグループに分かれて、かぶの間に鯖・鮭をそれぞれ挟み、麴をのせてジップロックに入れました。1週間後にできあがり、おいしくいただきました。市販には無いかぶの葉がおいしかったです!

開催日 1月14日(火)
場所 コープいしかわ 小松センター
参加者 22名
講師 地域協議委員 山野下 雅子氏



能登地域協議会

地域協議会行事の報告
「くみかつブログ」はコチラ



「こめ油って何にいい?聞いてみよう!」



Zoom開催

くみかつレポーターのコスモスです。連日、寒い日が続いていますね。「こめ油」の原料は米ぬか!! 国産のお米を使っており、こめ油1.5kgを作るために、必要な玄米はなんと150kg!! (私は「こめ油」と言うから絶対に「お米」から作っているものだと思い込んでおりました)「こめ油」の美味しさは、ぜひコープから注文購入してお確かめください!

開催日 1月23日(木)
参加者 12名
講師 築野食品工業株式会社 小川 高志氏