

COOP-JOSO News Letter

2019年12月1回号 発行/常総生協広報G

2019年度活動テーマ「JOSO食材でかんたん・おうちゴハン」

素材を活かす『本物の』調味料



本格的に寒くなってきたこの時季、あったかお鍋が恋しくなります。季節の野菜をたっぷり加えた鍋は体を芯から温めます。今週配布の12月1回カタログ表紙では、すき焼きとしゃぶしゃぶを紹介しています。たまにはちょっといいお肉を使った鍋料理はいかがですか？おいしいお肉に、家族みんなが笑

顔になるはず！

すき焼きはもちろん、多くの外国人から好感をもたれている日本の食べ物、和食。そのシンプルに見えて繊細で複雑な味わいに欠かせないのは、素材の味を活かす技術と日本の調味料文化です。ですが、添加物入りの偽物調味料の普及により、良かれと思って毎日食べている日本食は不健康食になってしまっているのが現状です。市販品の多くは大量生産・大量消費という考えが基本となり、原料コストを抑えるために原料の質を落とし、落とした分をカバーするために添加物を加えて味を整えます。本来の調味料の役割は、少量でも「素材の持つ味を最大限に引き出し、料理の味わいを深める事」なのです。決して主役にはならないものの、料理の基本となる調味料は、味の決め手。子どもの味覚を育むことにも大きく貢献します。

国産丸大豆を使いじっくりと発酵させたしょうゆや味噌など、常総生協には調味料づくりの原点を大切にされた隠れた名品がたくさんあります。すき焼きに欠かせない『すき焼き割り下(ポールスタア)』もその一つ。「自社商品は無添加で行く」という設立当初の理念に基づいて原料と製法にこだわった逸品です。今回はそんな『本物の』調味料やその活用方法について改めてご紹介します。

2019年11月の予定

○生協基幹運営/地域活動・催し●

○提携・協同・連帯企画●

11月ゴンタの丘「常総っ子応援団」は毎週木曜日に外遊び活動しています。試食会は11/28(木)開催です。

11/22(金)松永農園のレモン収穫体験&交流会(松永農園)
11/27(水)生協まつり実行委員会振り返り会

11/21(木)千葉県連創立70周年記念式典
コープ共済地域ささえあい助成交流会
日生協インターネット仲間づくり実践交流会

◆すき焼き割り下(ポールスタア)～小さい工場だからできる事を～

無添加での商品作りを考える



ポールスタアは1850年(嘉永3年)桜井醤油店として、創業した老舗のソースメーカーです。戦後のスーパーマーケットの発展に取り残された醤油醸造を断念し、1977年(昭和52年)ポールスタアとして醤油を原料とする調味料製造業に転換、併せてソースの製造も

手掛けるようになりました。

ポールスタア(=北極星)には「先駆者」や「道しるべとなるもの」という意味もあり、食文化の先駆者に成ることを願い新社名としたそうです。

当時は添加物だらけのソースが全盛でしたが「無添加のソースなら直ぐにでも買ってやるよ」という生協があり、初代の工場長が必死の思いで作り上げ持ち込んだところ「いいソースが出来たね」と、ここに日本初のカラメルも保存料も使わない無添加ソースが誕生しました。その時、ポールスタアが進むべき道は、添加物を使わない商品づくりにある、と確信。以来ポールスタアでは、味づくりの基本となる出汁から自社製にこだわり、自社ブランド品は無添加を前提とした商品づくりを続けています。

◆出汁にこだわって作ります。



今回紹介する「すき焼き割り下」もそんな開発理念に基づいて作られている商品のひとつです。

割り下の製造は北海道産の真昆布と棒昆布を使い、味の決め手となる昆布出汁を自社でじっくり煮出す所から始まります。この製法だと手間も時間もかかるため決して大量生産はできませんが、小さな工場だからこそできる事を大切にしたいとずっと続けている作業です。本当においしい製品を作りたいという想いが小さなビンにギュッと詰まっているのです。しっかりと煮出した昆布出汁を使った割り下の味はもちろん絶品、残ったすき焼きの汁もまた深い味わいです。

＼カタログ表紙に載っています。ぜひご利用ください！／

【組合員さんのクチコミ】

このポールスタアのすき焼き割り下は、肉じゃがや親子丼などのお肉料理に使うと、とっても美味しくなります

(守谷市 M.Tさん)

すき焼きではなかったのですが、土用のウナギを作るのに活用しました。非常に美味しいくウナギ>が出来上がり、家族みんなが満足しました!(^^)!

(つくば市 K.Iさん)

今週配布の12月1回カタログ表紙に掲載されています！



丼物や煮物にも
北海道産昆布から自社でだしをとり、多種の天然アミノ酸を含む鹿児島伝統の黒酒を使用した、旨味のきいたすき焼き割り下。

ポールスタア(東京都・東村山市)

15 すき焼き割り下

米大 400ml **430**円(税送**464**円)
大豆(アメリカ、カナダ、ブラジル)

肉じゃがや親子丼など色々な料理に使える万能調味料です。手間と時間と労力を惜しまず、一つひとつ大切に作られた『すき焼き割り下』を家庭に1本常備してください。

◆上手に使おう！～割り下を無駄なく使う活用法～

★捨てないで！すき焼きの残り汁は『宝』



肉や野菜から、たっぷりのうまみが出ている煮汁は煮物のタレに最高。おすすめは残り汁で炊く「おから煮」。いつものおからがぐんと美味しくなります。地味になりがちなおからが、いつもと違った味わいに。すき焼きを作った時だけのお楽しみです。

また、おから以外にも旬の野菜を残り汁を使った煮物にすることで使う調味料も節約できて経済的。美味しく・無駄なく・経済的！一石二鳥ならぬ一石三鳥の活用法です。是非皆さんも試してみてくださいね♪

※残り汁を使って、野菜たっぷりの煮込みうどんや炊き込みご飯もオススメです！

～『すき焼き割り下』の活用レシピ大募集！皆さんのご意見をぜひお寄せください♪～

※注文用紙のご意見欄へ記入もしくはホームページから組合員問い合わせフォームにてご入力をお願いします。

第91回 脱原発と暮らし見直し委員会 報告

2019年11月5日(火) 常総生協本部組合員室 13時半～16時 組合員9人参加。

チーム活動や署名提出の報告や情報交換のほか、中国で731部隊の遺跡を見学してきた組合員の話をお聞きました。

★チーム活動報告

○市町村のセシウム測定データ収集

近隣市町村のデータ収集を今月で終了します。全国の調査状況の報告も今年いっぱいとしませう。今後は気になる食べ物を生協で測ってもらいます。活動を検討中です。

○DVD貸出

年内に貸出DVDの一覧を発行します。

★東海第二原発の近隣6市村の首長に再稼働反対を求める署名を提出に行きました。10/11(金)水戸市、10/23(水)那珂市と常陸太田市、10/30(水)東海村と日立市。この後、ひたちなか市と県に行く予定です。

★元理事長の村井和美さんが想いをつづった「火」を上梓されました。ご希望の方は生協までお問い合わせください。

★委員会では、新たな活動を検討中です。組合員の皆様もご提案やご意見をお寄せください。

★次回は、12/2(月)13時半～16時(生協本部)の予定です。委員会はどうなっても自由に参加できます。関心のある方はお気軽にお越しください。



生協まつり開催の様子



組合員と生産者が楽しく、おいしく交流の持てた生協まつりとなりました♪



生産者、組合員各位

2019年11月5日

常総生活協同組合
理事長 増本 綾子
生協まつり実行委員長 小宮山 遼

「2019年度常総生協まつり」ご協力の御礼

拝啓

霜寒の候、皆様方には益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。
日頃常総生協に力添え頂き厚く御礼申し上げます。

さて、11月2日に行われました「2019年度常総生協まつり」には、お忙しいところ
ご出店、協賛頂きまして誠に有難う御座いました。

お陰様で、431名の来場者数となりました。この度も生産者を通して組合員をはじめ地域の
方に常総生協と皆様の商品に対する取り組み等をより知って頂く良い機会となりました。

今後とも引き続きのご協力、ご支援の程よろしくお願い申し上げます。

敬具