

★被災地等を支援する【JOSOたすけあい基金】は注文番号500253 1口500円にて毎週受け付けています。ご協力よろしくお願い致します。
★関東子ども健康調査支援基金【寄付】 注文番号:500252 1口1000円～ にて毎週受け付けています。ご協力よろしくお願い致します。
★東海第二原発差止訴訟基金【寄付】 注文番号:500251 1口500円にて毎週受け付けていますご協力お願い致します。
★JOSO脱プラ基金は注文番号:500254 1口500円にて毎週受け付けていますご協力お願い致します。



News Letter

2022年12月5回号 発行: 常総生協広報G



2022-23年度活動テーマ(案)「つくと食べるでつながろう ～私たちの地産地消～」

JOSOの「かまぼこ」はひと味違う！ 魚肉の鮮度が決め手の『長崎蒲鉾(かまぼこ)』



「長崎蒲鉾」のある長崎県は日本屈指の水産県でもあり魚種も豊富。また、水揚げ港のすぐ隣に長崎蒲鉾業者共同のすり身工場があり、新鮮な内に加工できるので良い蒲鉾が出来る環境があります。かまぼこの決め手はなんといってもこの原料の魚。地場の魚(エソ、グチ、アジ、イワシ)を中心に使用し、個々の魚の特徴を引き出す為に、それぞれに合った調味と製造方法で仕上げています。

利用した組合員からも「まるで魚を食べているよう！」という声を頂いています。あたりまえのことですが、それは素材にこだわる『長崎蒲鉾』だからこそ。他のものと比較してもらえればすぐにわかります。

鮮度に比例する魚肉の力(弾力)は練りの粘りになり、肉の取り方、水晒しの技術、その魚肉の手の感触から練りと塩ふりの加減を見極めていく、板への独特の乗せ方、蒸し方、板の木に至るまで職人技を感じます。



リン酸塩で水増しした「蒲鉾」に注意！

一般の魚肉練製品の多くには、原料となる魚のすり身の段階で添加物『重合リン酸塩(ポリリン酸ナトリウム)』が添加されています。リン酸塩を添加すると、水をどんどん吸ってふくらみます。だから少しの原料でたくさんの製品ができ、安く作ることができます。またシコシコした歯ごたえも良くします。

練製品や清涼飲料水に多量に使われる「リン酸塩」は体内のカルシウムや鉄を奪う、要注意添加物です。このほか一般的な練り製品の多くには保存料・着色料・PH調整剤・化学調味料などの添加物も使われています。

＼せっかくのおせち、味わいのある本物で良い新年を！／



- | | | | | |
|-----------|----|--------------|--------|------------|
| 53 | 長崎 | 特大板(紅) | 240g | 1,080円(税別) |
| 54 | 長崎 | 特大板(白) | 240g | 1,080円(税別) |
| 52 | 長崎 | 慶春かまぼこ寿(紅・白) | 150g×2 | 1,098円(税別) |
| 66 | 長崎 | 伊達巻 | 250g | 1,138円(税別) |

※長崎蒲鉾の他、常総生協の魚肉練り物品は「リン酸塩」を使用しておりません。ぜひ本物の味わいで年末年始をお過ごしください。▼長崎蒲鉾(タカショウ)さんよりメッセージをいただいております。



～長崎蒲鉾(タカショウ)・担当佐藤さんより～

長崎蒲鉾では熟練の職人が長年の経験と技術を活かして商品を作り上げています。蒲鉾は、東京の専門店では「極上」とされるグレードの一品です。また、機械ではなく1本ずつ丁寧に手作業で巻いている長崎風の伊達巻、たっぷりのすり身と鶏卵を使い、和三盆ですっきりとした甘さに仕上げました。こちらもおススメです！長崎蒲鉾自慢の蒲鉾と伊達巻で新年を迎えて頂ければと思います。

年末年始準備号・12月5回のイチオシ商品をご紹介します

～数量限定～ 北海道・雄武漁港の毛がに

167 1杯 3,280円(税別)

168 2杯 特価 5,880円(税別)

★資源管理型の漁業を進める雄武漁業協同組合

北海道のオホーツク海に面した紋別郡に雄武町があります。雄武漁業協同組合では、秋鮭のふ化事業、帆立稚貝の放流等、早くから「つくり育てる漁業」に着目し、漁場の環境保全のための運動や、魚を獲りすぎないための資源管理を行っています。

「獲りすぎないこと」「守り育てること」を大切に、独自の取り組みも行っています。1970年代からホタテの漁獲海域を4区画に分け、4年ごとに1区画を水揚げすることで、過剰漁獲を防止しています。また毛がに漁は、資源管理のため甲羅8センチ以上の雄しか獲ってはいけないという規則がありますが、それは当たりまえ。雄武ではさらに厳しい自主基準（甲羅の大きさは8.3cm以上、脱皮したばかりのカニは獲らないなど）を設定して資源管理を強化しています。ぜひ格別の味わいをお楽しみください。



～生産者が紡いだ「のし餅」～

「どんぐりていののし餅」で新年をお迎えください！

42 1枚 特価 1,150円(税別)

43 2枚 特価 2,200円(税別)

年末恒例だった「荒井さん(印西市)ののし餅」の製造が難しくなり、2020年からどんぐりてい・倉持さん達に「のし餅」を作ってもらっています。

どんぐりていさんは元々、手打ちそばと薪を使ったかまど炊きのご飯を出すレストランを営業（現在は休業中）。地元坂東市から「もち米」を仕入、その「かまど」で蒸したもち米で「のし餅」を作ります。今回の「のし餅」の企画の為に試行錯誤を重ねて、ふっくらしてコシの強いお餅が出来上がりました！

12月5回は、倉持さんや、倉持さんとながりのある有機農家さんなどもお手伝いに加わり、総出で「のし餅」を作ります。前日の夜から仕込み、当日の早朝に常総生協に持っていき、組合員へお届けします。お届け時にはまだ温かく、「出来立てのお餅が届いた」と感動する組合員さんも多数います。

今年はぜひ「どんぐりていののし餅」で年末年始をお過ごしください！



今回は、前回の畜産チーム2022年活動報告～その①～に続き、鎌倉ハムクラウン商会(ハム・ソーセージ)の生産現場を訪問した時の様子を報告します。

※活動報告その①は、2022年12月1回Newsletterをご覧ください。常総生協ホームページでもご覧頂けます。

◆鎌倉ハムクラウン商会工場視察(6月)

現場学習会第3弾は、無塩せきハム・ソーセージでおなじみの「鎌倉ハムクラウン商会」に行ってきました。実際のソーセージの製造工程を直に目で見、「こだわり」を感じました。

◇鎌倉ハムクラウン商会とは？

株式会社鎌倉ハムクラウン商会は昭和37年6月に設立。従業員数約160名。主な販売先は、全国の生活協同組合・学校給食、自然食品店・自然食品宅配となっております。

□製品づくりの特長！

①無塩せき(発色剤を使用しない製品)の専門メーカーです。1970年頃、地元神奈川の生協との取り組みの中から、発色剤を使用しないハムの販売を開始しました。その後、安全性への意識の高まりとともに認知され、現在の製品はほぼ全てが無塩せきとなっております。

②乳・卵の「つなぎ」として使用される7大アレルゲン不使用。結着剤(リン酸Na)不使用。着色料・保存料・化学調味料も不使用です。



↑串刺しぼうや

③鮮度の良い原料肉の持つ結着力を利用。一般的には冷凍した肉を解凍して使用しますが、その際、旨みや粘着力の素となるタンパク質が流れてしまう為、化学調味料や結着剤で補います。鎌倉ハムの生協用製品は、一度も冷凍されていない原料肉を用いるので、食品添加物に頼らず美味しいハム・ソーセージを作れます。

④受注生産の為、在庫を持っていません。生協や学校給食など、予定をもらっての生産を行うことで納品先に特化した「受注生産方式」をとっています。ご家庭で日持ちがするよう出来立ての製品を作っています。

◇鎌倉ハムクラウン商会潜入！～製造過程～

工場学習会で見学をさせて頂いたウィンナーの製造過程をご紹介します(ハムはまた別の機会で)。行程は大きく2つに分類されます。

①の製造過程で原料肉の加工工程を、②の製造過程では包装から出荷までの工程をご紹介します。

①原料肉の加工



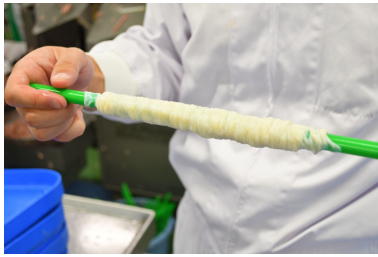
1:原料肉入れから整形処理

余分な脂や骨の除去作業。金属探知機で金属が入っていないかの確認もしています



2:練り込み作業はペースト状になるまで。

練り込む際に氷を入れ温度を下げています。
この際、豚肉80:脂20の配合でペースト状にしています。
ここがウィンナーづくりでの基礎となります。



3:羊腸に充填していきます。
更にここで磁力探知と金属探知を
通し異物が無いかの確認をしています。



4:加熱処理をし冷却します。
ウインナーの場合78度で35分行い
その後80度で5分行います。→「これだけやればO-157も
死ぬよ!」と言っておりました。
※ハム・ベーコンはこの作業を温度を変えて2時間半行われています。



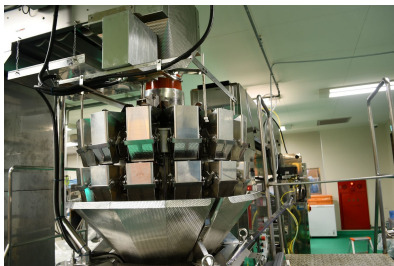
②ウインナーの製造



1:冷却されたウインナーが1本切りされます。
「この中でどうやって1本に切られるんですか!!
→不思議でしょ!」とニヤっとしながら
言っていました(笑)



2:X線で骨の残を確認後表面殺菌を行います。
他ではやらない工程です。
90度で2分行います。
この後急速に冷しこまれ、パッケージされます。



3:ウインナーを小袋包装
コンピュータースケールで
各袋のグラム誤差が無くなる様
14個の秤に乗ったウインナーを組み合わ
せて1袋の適量に取り分けます。



4:出荷
再びX線と金属・グラム探知機を通り皆様の元へ
美味しく安全なウインナーが届いています!!
こうした徹底された管理下の元で製品に
されていたんですネ(^^)



今回で工場見学が3回目となりましたが、神奈川の立地の特性で4階建ての工場になっていたのに驚きました。安心安全を第一に考え、各工程毎に様々な探知機が設置されていました。また学校給食提供の際に各学校毎の要望に応える為、手作業で作業をされていた事に感動しました。

供給部：磯野

◇ウインナーの美味しい召し上がり方をご紹介します！

鎌倉ハムクラウン商会・営業担当：魚住さん(写真：右)が美味しいウインナーの茹で方を教えていただきました。実際に試してみて、味の違いを実感。ぜひ試して下さい。

- 1.お鍋にお湯を沸かす。
 - 2.沸いた中にウインナーを入れ、**火を止める(←ポイント)**。
 - 3.そのまま3～4分で、プリッとした食感と肉汁感が味わえます。
- 沸騰して火を止めた鍋と沸騰させ続けた鍋を用意して、実際に試してみました。**



火を止めた鍋



プリプリの完成！



沸騰させ続けた鍋



割れて旨味サヨナラ↘



職員による生産現場学習・報告は以上になります。畜産チームでは今後、組合員と生産者をつなぎ、『畜産』を盛り上げる活動をしていきます。