

★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。



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～」

4/1 (土) ウィナー作り講習会・開催報告

■2023年4月1日(土) 鎌倉ハムクラウン商会の魚住さんによる「ウィナー作り講習会」を行いました。計25名(10家族)の参加で、大人も子どもも楽しく学ぶことが出来ました。以下、当日参加された組合員からのレポートをご紹介します。



鎌倉ハムクラウン商会・魚住さんのウィナー作り講習会に参加しました。当日は、組合員活動室に大人のみの方からお子様連れの方まで、幅広い年代の参加者がいました。コロナ禍でリアル開催ができなかった期間を思うと、心が熱くなりました。

～鎌倉ハムとは?～ (座学編)

みなさんは「鎌倉ハム」と名のついた商品を地域のスーパー、又は量販店で見かけたことはありませんか?これ、まったく「鎌倉ハムクラウン商会」とは別の会社だそうです。販売先は全国の宅配生協、学校給食、自然食品店などです。「鎌倉ハム」という名称を使う会社は全国で5社ほどあるそうです。利用する際は気を付けてください。



今でこそ無塩せき専門メーカーですが、設立当時はいわゆる**赤いウィナー**を作っていました。それが、**1970年頃、公害や食品の危険性への不安が増大した背景から、地元の声に推される形で発色剤等を使用しないウィナー作りをはじめました。**当時は他に作っている会社がなかったので、試行錯誤して今のようなウィナーができあがったそうです。

～製造工程・内容～

ハムやソーセージを作る工程は大きく分けると、「**塩せき(肉を塩につける)**」「**加熱**」「**包装**」の三つに分かれます。このうち、はじめの「**塩せき**」の工程で、亜硝酸などの発色剤を使わずに作ったハム・ソーセージ類が「**無塩せき**」という名称に区別されます。発色剤は基本的には中心まできれいなピ

※続きは2Pへ

2023年4月の予定

○生協基幹運営/地域活動・催し●	○提携・協同・連帯企画●
○「常総っ子応援団」ゴントで遊ぼうin流星台プレイパーク 毎週木曜日に外遊び活動をしています。 ・4/26(水)定例理事会	・4/22(土)県民投票の会上映会@常総生協(組合員活動室) ・4/26(水)JFSA活動報告会@常総生協本部 ・4/29(土)映画「牛久」自主上映会in牛久

ンク色にするために使用しています。やはり無塩せきは特別ということですね。今では徐々にスーパー等でも無塩せき商品の取り扱いが増えてきています。その中でも鎌倉ハムクラウン商会では、**乳・卵（つなぎ）、結着材（リン酸ナトリウム）、着色料・保存料・調味料（アミノ酸）など使わずに、原材料は、肉、食塩、砂糖、香辛料のみ。**非常にシンプルな材料で作っています。

～鮮度～

それだけで作るためには、お肉の**鮮度**が大切です。冷凍したお肉を解凍すると、**ドリップ**が出てきます。そこには、お肉の「旨み」、こねたときに出てくる「粘り」、「アミノ酸」等が含まれています。冷凍→解凍を繰り返すと、それらを補う必要があり、上述したような結着材などの添加物を足さなければなりません。そのため、鎌倉ハムクラウン商会では、一度も冷凍されていない新鮮なお肉を使っています。食材そのものの持つ力を最大限に活用しているからこそ、シンプルな材料で作れるんですね。

しかし、添加物を使わないと、日持ちは短くなります（※大体10日前後）。そのため、鎌倉ハムクラウン商会では、**受注生産の方式をとっています**。使用発注数に合わせて生産するため、常に出来たての加工品を届ける体制です。この方式は、フードロスの削減にもつながっています。

余談ですがウインナーとフランクフルトの違い。気になったことはありませんか？

- 羊の腸・ウインナーソーセージ
- 豚の腸・フランクフルトソーセージ
- 牛の腸・ボロニアソーセージ

ウインナーの場合は、直径20mm未満がウインナー、中間がフランク、36mm以上はボロニアとのこと。思わぬ雑学も手に入れてより一層得した気分になりました（笑）。

ウインナー・ベーコン・ハムは、**一度加熱済み**のものを冷やして届けてくださっているのですが、袋を開けて直ぐそのまま食べても大丈夫とのことですが、すぐに使わないときは、冷凍しておくのがおすすめです。解凍を繰り返すと硬くなったり、パサついたりしてしまうので、小分けにして冷凍しておくよりよいそうです。

そして、この後、製造工程の動画を見せていただき、ついに、実演のため調理室へ・・・。

～ウインナー講習会～（実践編）

調理室では4グループに分かれての講習会がはじまりました。

最初は肉と食塩だけで練ります。この過程でいかに粘りを引き出すかで味が決まるとのことです。一緒に参加した子どもたちは必死。一生懸命混ぜているとだんだん赤身と油が混ざってきて白っぽくなり、肉が一体化してくる様子はさながら理科の実験室でした。

そこに砂糖、こしょう、レモンの皮、水を入れ均一に混ぜます。もうこの辺になると混ぜるのが嫌になってきていました（笑）

そして、いよいよ特別な充填機で羊腸に詰める作業に。ここで長い1本のウインナーを作っていきます。右手と左手の協調が必要で、腸に肉を詰めすぎると破裂してしまいますし、逆に少なすぎると腸に隙間ができてしまい、触感が変わってしまいますし、微かな力加減が難しかったです。



最後にバルーンアートのような手順で、肉を詰めた腸を4等分や6等分にクルクル巻いて形作ったら、いよいよボイルの工程へ。大きい鍋で約20分茹でます。茹でている間はもうドキドキ。結んだところは取れてこないだろうか、早く食べたいなあ、等々様々な思

いを胸に抱えながら、時を待ちました。

そして、ついに完成！各家庭、様々な形・味のウインナーが出来上がりました。我が家のウインナーも無事茹で上がり、食べてみれば味は最高でした。ですが、うちの家族は「作ったのはおいしいけど、作るの大変だから、これからも常総生協で買おうね。」と一様に口をそろえたのでした。今回参加したことで普段簡単に食卓にあげているウインナーがどんな工程でまた、作っている方々の想いを体験を通して学ぶことができました。学校給食が休みの長期休暇は製造量が減り、特にコロナによる休校中は大変だったとのこと。私たちが買う側として支えることで貴重な無塩せきウインナーを守ることができると思うと、これからもおいしく食べ続けることで支えていきたいなと思いました。

■参加された組合員の感想を一部ご紹介

うんちく話が面白かった。・原料に対するこだわりや品質管理を知る事ができた。いろんな機械が出てきて製造に手間がかかっていることが分かった。

難しかったけれど、楽しく作ることができた。レモンのさわやかな風味で美味しいソーセージができて嬉しかった。

(牛久市・Sさん)

まず鎌倉ハムを名乗る会社が他にもあることが初耳でした。新鮮な豚肉を使うことで、つなぎが必要なくなることも驚きました。またウインナーのつなぎ目が簡単に切れていくのが面白かったです。

乳・卵アレルギーでも安心して食べられるおいしいウインナーというのは給食の現場でもありがたい存在だろうなと思いました。受注生産方式のため学校の長期休暇中は工場もあまり動かないというお話しは季節感があって面白いです。いつも生協で注文して出来立てのものが届いていると知らなかったのですが、これからさらにおいしさを噛みしめて利用していきたいです。

肉と皮が破れないようにパンパンに詰めることが大変だった。思っていたより簡単につくれたので家でも作ってみたいと思った。

肉詰めする専用の道具があるのを初めて知りました。

作ったウインナーはとてもおいしかったです。

子ども達が楽しそうに肉をこねたり、詰めたりしていて良かったです。レモンの香りと肉の旨味がよく合っていて、一瞬で食べつくしてしまいました。家でもさっそく沸騰させずにウインナーをゆがいて製品の方もおいしくいただきました。

(つくば市・Gさん)

＼春のお友だち紹介キャンペーン実施中／

ご紹介頂いた組合員の方には
3,000円分クーポン券プレゼント！

紹介されたお友達に
朝の活力セット
プレゼント

春の紹介キャンペーン
2023年6月30日ご加入分まで

3/16（木）青木農園さん：畑での活動報告

3/16（木）に組合員5名、職員2名の計7名で畑の片付け作業に
いってきました！

全体で10か所ある畑のうち2か所で、除草や育ちすぎた野菜の引き
抜き作業を行ったのですが、折角育てた野菜を人手が足りない
というだけで収穫期を逃し、廃棄することにもどかしさを感じて
しまいました。



育ちすぎた野菜をその場で食べてみた
ところ、とても甘く、味は十分良かった
のですが育ち過ぎてしまっているだけ
で商品にならないことが、参加した組合員さん達とも勿体ないと話を
していました。引き抜いた野菜で、菜の花などのおひたしがどれだけ作れた
ことか...

除草作業は青木さんの予想以上にはかどりましたが、それでもまだまだ
足りず、雑草の強さを実感しました。

ちなみに今回は除草作業だけになってしまった
ことを青木さんは心配されていましたが、皆さん終
始和やかな雰囲気作業が出来ました。これも青

木さんの人柄のなせるワザ...さすが青木さん！

～今後について～

より青木さんの力になれるようなお手伝い企画や、援農活動を通して私たち
職員を含め、改めて農業への理解や食すことへの意義を考えていける機会を
増やし、継続していければと考えています。その際は是非！組合員の皆さんの
参加をお待ちしております。



～参加した組合員からの感想／生産者へのメッセージ～



お天気にも恵まれ、作業も楽しく参加出来ました。平日
だったので、大人だけでしたが、土にまつわるお話を青木
さんから伺えて、生産者の大変さが少しだけ分かりまし
た。

モンシロチョウやハチたちがたくさん舞っていて安心する畑でした。青木さんが常に笑顔でいてく
れて、とても和みました。貴重な機会を頂き、ありがとうございました。

(龍ヶ崎市：Mさん)

初めての青木農園でした。除草剤を使わないと、こんなにも雑草がスゴイんだなと思いました。ニン
ニクの雑草を抜くのではなく、根本をハサミでカット。土と根をととても大切にされていました。また
土作りで石灰を混ぜると土が固くなるなど、土づくりの話が聞けて納得。農薬や化学肥料を使わない
農業は手間がかかり、時間と労力を考えたら高額になっても仕方がないと思いました。

(取手市：Tさん)

青木農園援農交流会にはじめて参加しました。大きく広く高い空の下、気持ちよく作業できました。
ほうれん草やワサビ菜等まだ食せるか一莖とって口に入れたり赤い大根を割って味を見たり初めての
体験でした。

(取手市：Sさん)