

# 単協消費委員会だより



## ～それぞれの肉物語～

今年も5つのエリアで食肉の生産者を招いての食肉学習会が開催されました。わたしたちが、ふだん何気なく利用しているお肉ですが、その背景には品種の選択・エサや育て方・市販の肉の問題点など、さまざまな物語が確かにあるのです。それぞれのエリアから当日の様子が届きました！

### 《5/22 名古屋東エリア 牛肉学習会》 「予約」で築く信頼関係

名古屋センターにて、牛肉生産者・北海道チクレン農業協同組合の佐藤さんと尊保さんをお招きして牛肉学習会を実施しました。

牛にとって良い環境を作るため寝床にまでコストをかけ、飼料も国産のものを使うことにより地域で連携しながら牛を育てているとの説明に、生活クラブのお肉の安全性と美味しさはここから始まっていることを実感。牛肉を食べ続けるためにも、生活クラブの基本である「注文する・予約する」ことで生産者を支えていく重要性を感じた学習会でした。



学習会の後は美味しいハンバーグの作り方やステーキの焼き方の実演があり、それぞれのコツを教えていただいた後、試食。他のメニュー（牛しゃぶサラダ・音羽米ご飯）とともに大好評でした。

（名古屋東エリア 松井由美子）

### 《5/22 つばさエリア 豚肉学習会》 やっぱり平田牧場は、スゴい！

尾張旭センターで総勢 71 名が参加し、大盛り上がりの学習会となりました！

平田牧場と生活クラブは、取組み開始から 40 年以上のお付き合い。平田牧場で飼育されている豚肉（年間 17 万頭）の半分を生活クラブの組合員が食べています。“こだわりの育て方”で美味しく、安全に、豚さんにもできるだけ優しい環境で作られた豚肉。それを日本で一番安く買うことができるのも、生活クラブ組合員の特権なんですよ。

学習会では、量産品との【エサ】【飼育環境】【三元豚の種類】【鮮度】の違いをじっくり学びました。そして豚肉学習会の目玉、半身肉の解体 LIVE！1 頭の豚さんから、ヒレ、バラ、ロース…なにがどれだけ取れるのかを実感を持って知ることで、一頭買いする意味や、バランスよく食べなければいけない理由を知ることができました。

### 《5/23 名古屋北エリア 牛肉学習会》 「健康な赤身の牛肉」を食べよう！

尾張旭センターにて、参加人数 55 名（新規組合員 17 名を含め組合員 48 名・組合員外 5 名・事務局 2 名）を集めて開催しました。

安心なエサを食べていることや、成長ホルモン剤の不使用、治療以外での抗生物質は不使用など、素性の確かさが分かりました。と畜の話は印象的で、命を頂いている事を実感しました。

また、A5 のお肉にはビタミン A コントロールをされた牛（失明する牛もいるようです）もいるとの話から、生活クラブのお肉が、なぜ赤身が多いのかという疑問も解消しました。

残念な事に、牛肉の利用が減ってきている為、食べる事の必要性も感じました。



（感謝して食べたい）（高いと思っていたが、注文したい）との感想も多々あり、今後の利用につながることを期待しています。

生産者の声を聞ける、大変貴重な機会であったと思います。

（名古屋北エリア 清水知子）

#### 《お昼のメニュー》

ステーキの焼き方（講習）・ハンバーグ・牛肉つけ焼きサラダ  
消費材から…ビーフカレー（レトルト）・牛丼の具⇒以上チクレン  
牛カルビ丼の具⇒平牧工房  
デザートは、夏ギフトよりわらび餅



お楽しみの試食 Time では、切りたて新鮮なお肉で【焼肉パーティ】！！【キンパ（韓国海苔巻き）】【2種の煮豚】【ポークビーンズ】なども頂き、大満足の学習会になりました！

（つばさエリア 長尾陽子）



## 《5/23 とよ・おかエリア 豚肉学習会》 大迫力！豚肉の解体

豊田センターで48名の参加者を集めて、豚肉生産者交流会を開催しました。

平田牧場の門脇さんのお話と豚の半身解体実演、部位別豚肉の試食など、大変盛況で得るものの多い学習会でした。

何と言ってもクライマックスの豚の半身解体では、皆さん興味津々の表情で見学し、時に拍手や歓声が上がっていました。目と耳で豚肉についての理解が深まったところで、いよいよ試食へと移ります。

豚しゃぶ、焼き肉、煮豚など、用意した料理があっという間に参加者のお腹の中へ。

簡単で美味しい調理法や、ブロック利用がお得なこと、脂身こそ肉のうま味の元であることなども教わり、生活クラブの目玉消費材である平牧豚肉の魅力が改めて見直す良い機会となりました。



(とよ・おかエリア 神谷あかね)

## 《5/14 名古屋南エリア 鶏肉学習会》 “トリニクって何の肉？”

南エリアテーマ「企画は楽し！企画はおいし！」第1弾として、“トリニクって何の肉？”と題し、秋川牧園の佐藤尚志さんをお招きし、学習会を開催しました。

スライドを見ながら会社の成り立ち、生活クラブとの歩み、牧園という名のとおり、牛や豚、野菜も作っている総合農園との説明がありました。また当初、飼育が難しく、生産効率の悪い国産鶏種は無理と一旦断ったが、試行錯誤を経て、現在の取り組みに至ったことを知りました。また、「安心、安全、そして健康を農業からつくる」という理念のもと、とても誠実に食に向き合っていることがわかり、感動しました。

その後、国産鶏種「はりま」(丹精國鶏)について、特徴や育て方など一般の鶏肉との違いと製品になるまでを学びました。また、日本で食べられている鶏肉の約6割は輸入、加工品は9割が輸入で、国産でも国産鶏種はごくわずかなことを知りました。ブロイラーと地鶏と丹精國鶏との育て方やえさなどの違いも良くわかりました。

また丸鶏の解体では、佐藤さんが部位の説明をしながら鮮やかに切り分けていく包丁さばきに感心しきり！関節を切ると意外と簡単そうでしたし、部位も良くわかりました。部位バランスを保つために加工品も作っているので、「加工品は手抜きではなくバランスよく部位を食べるためだと思って食べてください」と主婦にはうれしい一言もありました。

学習後、2種類の“サラダチキン”やエリア長の故郷(岐阜)の味“鶏ちゃん”、夏ギフトの“丹精國鶏の彩り詰合せ”“鶏もつ煮”を試食しました。

大切に育てられた鶏、しっかり食べていきたいと思いました。

(名古屋南エリア 竹内千絵)

生活クラブのお肉の考え方は至ってシンプル。

おいしいお肉を作るために、健康に育てることが必須です。

健康に育てるポイントは・・・

**なるべくストレスを与えない環境で育てる。**

**だから、エサに薬(抗生物質など)を混ぜなくても元気に育つ。**

**遺伝子組み換え、収穫後農薬のエサは与えません。**

このようにたくさんのエリアで食肉学習会が開催されるのは、

**「見て、聴いて、納得して」利用するため。**

食べ続ける消費者がいるから、作り続ける生産者がいてくれる。

私たちが「注文＆予約」して食べることで作り続けてもらえます。動物の命をいただくことに感謝して、責任をもってまご(食べて)利用していきましょう。

(つばさエリア 市野正枝)

