

単協消費委員会だより



おいしくて新鮮で安心な 私たちのパステライズド牛乳 牛乳消費地交流会 (9/4 豊田センター)

昨年の10月に名古屋センターにて開催し大好評だったため、今年は豊田センターでの開催となりました。牛乳生産者の新生酪農(株)安曇野工場の塚田さん、三村牧場の三村さんを招いて、生活クラブの牛乳について、興味深いお話をたくさん聞きました。

生活クラブの牛乳とは？

独自の衛生管理基準によって搾乳され、自前の牛乳工場で製造される、国内トップクラスの品質の「パステライズド牛乳」。市販の牛乳の9割が、120℃～150℃の超高温殺菌をしていますが、生活クラブの牛乳は72℃15秒間殺菌(高温短時間殺菌牛乳)のため、熱による成分の変性が少なく、さらっとしてほんのり甘みのある牛乳になります。レンネット実験では、超高温殺菌によって水溶性カルシウムが熱変性してしまうため、凝固しにくくなってしまいうことが良くわかりました。生活クラブの牛乳はしっかり固まっています。



左から新生酪農の塚田さん・三村牧場の三村かづみさん

三村さんからのお話

2015年3月27日に誕生した「交流乳牛アイちゃん」の成長記録を紹介。ご家族みんなで、愛情こめて育てられている牛たちの様子がよくわかりました。また、フリーストール型の新牛舎(牛が繋がれず、自由に歩き回るスペースを持った牛舎)には樹脂製の柔らかい柵を使用、エサ寄せロボットも活躍。牛が好きな時間に全自動で搾乳してくれる搾乳ロボットを導入したりして、牛にも人にも優しい酪農をされているという印象を受けました。



固まったのは左の生活クラブ。固まらないと体内で栄養が吸収されにくいのです！

飲み続けていくために…

私たちの飲んでおいしい安心な牛乳は、こうした生産者さんのおかげで出来上がっているのだということを実感しました。

ただ、近年は生活クラブの牛乳の利用量が減少してきています。2001年から比べると半減。全体的な牛乳離れや、価格の安い牛乳販売の影響もあるようです。

生活クラブの牛乳を安心して飲み続けるためには、その価値をよく知って支えていく(=みんなで飲む)ことが大切ですね。

私たちの牛乳は私たちが守っていきましょう！

(フルーツバスケットエリア 佐戸川真紀子)

牛乳消費地交流会に参加して

レンネット実験では市販の牛乳は固まらずサラサラのままでしたが、パステ乳はモッタリとなりました。(これが私たちの胃の中で起きている現象なんだな。これによってゆっくりと消化され、より栄養を取り込むことができるんだな。)実際に目に見えると理解が深まりますね。

三村牧場の三村かづみさんが「とても大変な仕事ですが、息子たちが後を継いで頑張っているの、息子家族・孫たちの為にもたくさん牛乳を飲んでください。」とおっしゃっているときはお母さんの顔だったのが印象に残りました。

また、前回の名古屋でも好評だったモッツァレラチーズ作りの実演をしました。家で作るのとは違い、大勢の人の前で説明しながらの調理でしたので緊張しましたが、「家で作ってみたい」「おいしい」の声がうれしかったです。

【主な質疑応答から】

- 調理で熱を加えてもタンパク質の変性はありますか？
→85℃までなら大丈夫です。
- 低脂肪牛乳をレンネット実験したらどうなりますか？
→生活クラブはパステ乳から脂肪分を取り除いただけなので、固まります。
- ビンの再利用は50回とのことですが、どうやって見分けるのですか？
→ビンに製造年が表示されています。計算では、およそ2年でお役御免になります。
→ビンが白っぽくなるのは、保護フィルムが傷つくせいです。汚れではありません。その他にも多くの質問があり、一つ一つ丁寧に答えていただきました。



だんだんチーズの形になっていきます

(名古屋南エリア 竹内千絵)

わたしたちの提案が消費材に！

～「カレーふりかけ」の取組みが始まります～

2017年度『ご飯がすすむ消費材』をテーマに、組合員から開発チーム(あったらいいなプロジェクト)のメンバーを公募しました。集まった8名で、消費材にはない、安価で誰にも食される『カレー味のふりかけ』を選択し、ふりかけの市場調査や試食を実施。その後は

乾燥タイプ or しっとりタイプ？

大人向け or 子ども向け？

野菜は何を入れる？

個包装 or 大袋？

それぞれのメリット & デメリット

などなど多岐にわたり話し合い、知恵を絞って意見をまとめ、子どもが好きなカレー味のふりかけの開発提案をさせていただきました。

(組合員の声から消費材が生まれていく)

それを実感できるいい機会を与えていただきありがとうございました。

(フルーツバスケットエリア 都築磨麗)

12月2回分より！



40g 211円(税込228円)

のっけ丼試食コンテスト 受賞作品決定！！

9/5（木）名古屋センターで「のっけ丼公開試食コンテスト」を開催しました。

生活クラブ連合会「ピオサポレシピ」サイトの投稿機能を活用し、ご飯がしっかり食べられる丼物のレシピ募集を行いました。当初3部門に分けて募集しましたが、1部門に応募が集中したため、3つの賞を選考する形式に変更しました。

用紙での応募も合わせ14点の作品から、消費委員会での討議により6点に絞り、実食審査へと舞台は移動！

当日は単協消費委員を含め、約20人の組合員が試食して審査、シールでの投票で受賞作品を選出しました！

受賞作品のレシピを下記に掲載しています。当日の様子や当日作品のレシピは、生活クラブ愛知のホームページ及び「ピオサポレシピ」サイトをご覧ください。

（名古屋南エリア 伊藤香）



左から:とにかくネバネバ丼 梅だれサラダチキンと半熟煮卵丼 レンジで簡単！サバ缶で卵丼 夏に食欲そそるジャージャー丼
考案者:左から 神谷あかねさん・市野正枝さん・安藤智香さん・浅井友紀子さん

パーティー牛丼（周防裕子さん）

「つくってみたい」賞

「食べておいしい」賞

【作り方】

- ①フライパンに玉ねぎを入れ、なたね油を回しかけて混ぜ、中火でふたをして、時々混ぜながら透き通るまで炒める。
- ②玉ねぎをフライパンの脇に寄せて牛肉を両面炒めてAを加えて煮て、全体に味をなじませる。
- ③仕上げにBを加え煮汁を適宜残すように煮詰める。
- ④器にご飯を盛って、煮汁とともに牛肉をのせ、人参や細ネギを彩りよく添える。



【材料】

冷凍牛丼用スライス(バラ)	1袋(280g)
玉ねぎ(スライス)	1個
人参(すりおろす)	適宜
細ネギ(小口切り)	適宜
A 素精糖・醤油	各大さじ2
B 三河本みりん	大さじ1~2
なたね油	適宜

9/30 庄内交流会報告会

今年度の庄内交流会に参加した、中野京子さん・浅田澄香さん・都築磨麗さんによる報告会が名古屋センターで行われました。

浅田さんの話

遊 YOU 米生産農家の圃場（田んぼ）は特別栽培米の認証のため、定期的に厳しい検査を受けているとのことでした。田んぼを高いレベルで維持するために、一度使った水を田んぼに決して戻さない等の努力をされているそうです。鳥海山から遊佐に流れるお水は飲んで美味しい本当に綺麗な水で、遊佐の皆さんは大変な誇りを抱いています。その水を守るために、「合成洗剤を使わない」「質の良い廃油でせっけんを作り地域で利用する」などの町ぐるみの運動が広まったということに感銘を受けました。



左から中野さん・浅田さん・都築さん

都築さんの話

「平田牧場の豚バラ肉に脂肪が多いというクレームを良く聞きますが、パックに入ったままで判断せず、まず袋を開けて広げてみて下さい。最初の印象より脂肪は少ないはずですよ」という生産者の切実な声を、都築さんがイラストに書いて説明しました。また市販品のウイナーは副原料を多く使っているため、同じ量の豚肉でも生活クラブウイナーの倍量近くのウイナーができてしまうとのことでした。

中野さんの話

大江トマト倶楽部のトマト用ビニールハウスは、暖かくする目的ではなく、トマトの果の水分コントロールのためにあることが分かりました。トマト栽培がとにかく虫や雑草との闘いであることも分かり、生産者の苦勞を想像しました。それから、今年の大江りんごは雹害（ひょうがい）で少しキズがあるかもしれないが、品質には問題ないとのことでした。私たちが試食してみましたが、実際とても美味しいりんごでした。大江のりんごを見つけたらぜひ皆さんも利用してみてくださいね！

（つばさエリア 河村一恵）

群馬県民熱愛のナスの蒲焼き丼 愛知風（神谷あかねさん）

「アイデア」賞

【作り方】

- ①ナスの皮をむいて、たて半分に切る。皿に並べ、ラップをして、電子レンジ500W3分加熱する。ナスを軽く叩いて、うなぎの形に似せる。
- ②フライパンに油を熱し、ナスの両面に程よく焦げ目が付くくらいに焼く。
- ③調味料を全部合わせて、ナスにまわしかけ、煮詰める。丼ご飯の上に、炒り卵（または錦糸卵）、刻み海苔を散らし、ナスの蒲焼きをのせる。山椒を振って出来上がり！



【材料】

ナス	4本(大きさを臨機応変に)
鶏卵	4個(炒り卵・錦糸卵などお好みで)
刻み海苔・山椒	適宜
★味噌	大さじ2
★醤油	大さじ2
★素精糖	大さじ4
★みりん	大さじ4
★酒	大さじ4