

- 毎月の検査室だよりはHPにも掲載しています。http://www.palcoop.or.jp/au_ji/kensashitsu.html
- 放射能検査の取り組みは http://www.palcoop.or.jp/radioactiv_lab/index.html



商品検査室だより

8月度

新米を炊くときの
水加減



お申し出

そろそろ新米のシーズンやけど、炊くときの水加減は変えた方がいいの？

検査室からの回答

いつも通りか、やや少なめがおすすめです。
新米が「水分が多い」といわれていたのは昔の話で、以前は自然乾燥（天日干し）が主流でしたので少なめに炊くのがコツと言われました。しかし最近では機械による乾燥が主流になっており、また、現在ではお米の水分量は、新米も古米も15%程度と決

められおり、1年を通じて水分量は変わらないように精米しています。新米の特徴のとして柔らかくアルファ化（糊化＝のり状にベチャツとなる）しやすい性質のため、まずは「いつもの水加減」で炊いて様子を見て、お好みに合わせて調整してください。無洗米も同様です。

お米の検査について

おおさかパルcoopではDNA検査で品種の確認をしています（昨年度28件実施・以下同じ）。それ以外にも残留農薬検査（28件）や、17都府県の産地を対象に、残留放射能検査（9件）も実施。また、ご飯の風味に関わるお申し出を中心に米鮮度検査を実施。

〈8月度検査状況(18.7.21~18.8.20)〉 【商品検査のとりくみ】商品検査数 1467件（前年同月1384件）

検査の種類	検査件数	注意品	内容と結果
微生物検査	990	18	注意品は品質上の問題はありませんでしたが、製造メーカーへ原因調査・対策化を要請のうえ再検査を実施し、商品回収・人体危害にかかわる不適合がないことを確認しました。
残留農薬検査	56	なし	問題ありませんでした。
理化学検査	247	なし	問題ありませんでした。
残留放射能（放射性物質）検査	61	なし	生鮮・一般食品を検査し、全て検出はありませんでした（検出限界値は各20ベクレル/kg）。
輸入食肉検査	32	なし	問題ありませんでした。
その他*	81	なし	問題ありませんでした。

【商品の相談受付状況】 203件（前年同月246件）

※その他…店舗・福祉施設の設備の衛生検査など

人体危害（腹痛下痢、スキントラブルなど）での、複数発生商品はありませんでした。

組合員さんの声

パルcoopでは、組合員のみなさんから寄せられた声を、商品や運用の改善にいかすと取り組みをしています。ホームページでもご覧ください。
<http://www.palcoop.or.jp/blog/koe/>

「北海道産昆布使用つぼ漬け昆布」の企画が実現します

“つぼ漬昆布”っていう昆布のつくだ煮、めっちゃおいしくて、ご飯のお友にぴったりやねん。是非生協さんで企画してほしいわ～。



【回答】 お申し出のあった「北海道産昆布使用つぼ漬昆布」は、組合員さんのお声を受けて10月2回に新登場させていただきます。国産大根を使用したつぼ漬と、北海道産昆布の佃煮を合せた商品です。ぜひご利用いただければと思いますのでよろしくお願いいたします。（商品部 日配担当）

声をいただいたのは60歳代の組合員さんです。いつも笑顔で迎えていただき、配送中は一緒にカタログを見て僕のおすすめなど注文されます。つぼ漬昆布の企画については、「冷蔵庫に貼っついて忘れずにね」とお伝えし、「楽しみにしとくよ～」と言っていただきました。



南寝屋川支所
配送担当 東さん

北海道産昆布使用 つぼ漬昆布 200g 冷蔵

企画回:10月2回

本体 498円(税込 538円)

