



組合員活動の  
コーナー

### 「ベジタブルセンター」見学



果物の袋詰め作業を間近で見学。「これくらいなら充分食べられるのに、もったいないわ」の声がありましたが、配送までの時間の経過で傷みにつながりそうなものは除いていきます

## 野菜や果物、 どうやって私たちの ところへ来るの？

10月26日 西成地域活動委員会

10名の組合員さんが、枚方市長尾にある(株)おおさかベジタブルセンター(農産物加工仕分けセンター)で、デリケートな野菜や果物の加工や管理・流通を実際に見て学びました。

2010年度、組合員活動は「食」「平和」「環境」「くらし」の4つの柱にそって各地域で多彩な取り組みをすすめています。このコーナーでは、その様子を紹介していきます。

合格した野菜や果物を仕分けラインに送り、班別

に発泡スチロールの箱に詰めていきます。できるだけ同じ大きさの野菜が同じ班に届くように気を付けていますが、自然に育った野菜は個体差があるため、むずかしいところがあります。冷蔵の状態を保ったまま、配送センターに向けてトラックで送ります。

商品仕分けライン。一人1時間当たりで700点を仕分けします



人間の目と手で選別されていてデリケートな野菜・果物ならではの扱いだなぁと思いました。小玉みかんも一つひとつ手にとって表裏をチェックされていて、私たちのために良い商品を届けようとする努力のあらわれですね。

毎週わが家に届く生協の品物が、産地から送られたものを早朝から多くの人の手で点検・仕分けされているのがよく分かり、感謝の気持ちです。

参加者の感想

ベジタブルセンターの1週間は、配送曜日に合わせての農産物の入荷から始まり、入荷された箱ごとに、大きさ・重さ・個数などの規格や産地などが間違いないか確認します。品質点検(検質)のために抜き取りチェックをし、傷みが見られた箱は念のため一個ずつ全品の検品を行います。次に、加工が始まり、バラバラの形で箱に入ります。丸のままのものや、大きさを合わせてカットしたり袋詰めをします。このときも、大きさ・重さ・色づきなどの規格や傷みを点検します。

検品から加工して箱詰めまで



組合員さんが手に取ったときを考えて

毎日早朝に出勤して、全ての商品から10個ずつを抜き取ってチェックをしています。共同購入(個配)では、組合員さんのところに直接ここで仕分けた商品が届けられます。生で食べるものも多く、責任重大です。食味と糖度についても検質チーム3名で、計ったり食べて確認をし記録を残しています。仕分けの時間も迫りますが、確認できない商品は仕分けできません。今年は天候の影響もあり産地の状況も大変ですが、組合員さんが班で手に取った時のことを一番に考えながら検質の仕事をしています。

センター検質チーム 武吉リーダー(写真左端)

## 組合員さんに便利に美味しく冷凍魚を



ぶりを人の手で切身に

加工場の中でも鮮度をたもつように、凍ったままの

おいしい冷凍魚を生協組合員さんへ

「冷凍魚は新鮮さがないから」と言われる組合員さんがおられますが、そうじゃないんです。新鮮なまま冷凍した魚を、各家庭でサッと解凍してサッと調理できるからこそ、新鮮なものを食べる事ができるのが冷凍魚の特徴です」と、シーサットの藤田さん。

これからの時期、出世魚としておせち料理にも欠かせない「天然ぶり切身」は、山口県下関にある(株)シーサットで加工されています。

ぶりを包丁で切り分けて切身を作っていきます。その後、切身は表面に氷の膜を付けます。酸化防止剤を使用せず、氷の膜で覆うことで空気に触れないようにして変色や品質劣化の原因となる酸化を防止します。ぶりのように脂が乗った魚は表面に水が付きにくいので、特に気を付けて氷の膜を付けます。

海水温の上昇や魚が育つ環境の悪化により水産資源の減少が言われています。冷凍魚なら安定した品質と数量を確保できます。原料を吟味して、おいしい魚をお届けします。



### ～冷凍魚の解凍 & 調理のコツ～

電子レンジ編



ポイント

十分な解凍と控えめな加熱で

『冷凍魚は料理するとパサパサになる』、『生臭さがあるので苦手』と思っている組合員さんは、ぜひお読みください。

1グラム当たり0.5秒弱の計算で、500Wレンジで解凍できます。

<280グラムのぶり切身の場合> 280×0.5=140秒

※袋のままかお皿に平たく並べて、片面を約60秒、裏返しにして約60秒レンジにかける(始めは少なめの時間で、いきなり140秒しないように)。解凍されていないようなら、様子を見ながら10秒ずつさらに加熱を。

※焼いたり煮たりの調理用なら、端の身の薄いところが少しだけ白くなりかけたくらいが解凍の目安。

※水気が残っていると、生臭さの元になるのでキッチンペーパーでしっかりふき取ってから調理。

※調理の加熱時間は控えめに(余熱で中まで火が通るので)。焼き過ぎがパサパサの元です。

藤田さんは、「冷凍魚の便利さとおいしさを知って欲しい」と各地の組合員さんが主催する学習会に出かけ、組合員さんに伝えています。

長池・常盤パル委員会主催 料理講習会

参加者の感想より

9月24日 (講習会の写真は1面です)

魚類・肉類は注文したことがなかったのですが、これからはもっと利用したいと思います。

冷凍魚はおいしくないというイメージがあったが、調理によっておいしくなるとわかった。

ぶりなども短時間で解凍する方法を教えてください。ホタテもおいしかったです。

冷凍魚の見方が変わりました。