

～会館フェスタ～ 食べて・恋して・きれいになってHAPPY

## いつも購入しているメーカーさんに 会えて話せて、試食もしました

11月17日 枚方合同地域活動委員会

枚方組合員会館で開催された会館フェスタは、枚方全域のバル委員会が合同で大規模に行なわれました。メーカー13社の参加と、組合員さんは約250名の参加で、各フロアとも満員に...。

生産者やメーカーさんと組合員さんが直接ふれあい、話をする中で、お互いに学び参考になることがたくさんありました。



産直牛サーロインステーキの焼き方体験ができたイザミコーナーではいい匂い

へちま水を手につけてもらって実感。「しっとりするわ〜」(サンスターコーナーの前で)

参加された組合員さんから聞きました!

展示用ポスターの作成もしたので、このコーナーの担当になってあらためて勉強になりました(金芽米コーナーにスタッフが入った組合員さん)

“にらまんじゅう”生協のは初めて食べたけど、もちりしてて他で買うのよりおいしかったわ(メイシヨクのコーナーで)

うちでは“生しぼり絹豆腐”で白和えもします。濃い豆乳で作っている豆腐だから、白和えにしても水っぽくならないから好きよ(マルツネのコーナーの前で)

食べたことなかった方に「おいしいね」3色とも違う中身って知らなかったわ」と聞きました(子つぶ大福のコーナーにスタッフが入った組合員さん)

「ヨーグルトおいしい!」あおいちゃん(大山乳業コーナーの前で)



組合員活動のコーナー

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も多彩な取り組みをこなしています。このコーナーではその様子を紹介していきます。

# うなぎが苦手な人も「これなら食べられる」と言ってくれます

うなぎが苦手な方は①独特の臭い②皮が硬くてゴムみたい③皮が柔らかすぎると気持ち悪い④骨が気になる、と言われる方が多いようです。そのどれもを解決したうなぎの蒲焼を作っているのが川口水産です。大事にしていることは、うなぎを加工するタイミング。中でも『泥抜き』が一番気を使います。

海で獲れた重さ0.2グラムの小さな天然稚魚(じらまは、国内の養鰻場で育てられ、200グラムくらいのお大きさになれば川口水産の立派なうなぎになります。立派なうなぎは、流水をかけてうなぎ独特の下の臭いを取る『泥抜き』をします。池などに管理されたうなぎを、入荷時に開いて加工ラインで通常通りに焼いて味を試し、泥抜きがあつて何日くらい必要かを決めます。さらに、加工前にも試験焼きをして、試食担当者全員がOKになってから、加工にまわります。もう少し泥抜きをしようというところになって、工場をストップさせる



代表取締役 川口泰史さん「今日のうなぎも合格!」

日もありません。カット用には皮も小骨も柔らかい小さいサイズのうなぎを使用し、大きいものは、タレと一緒に封入される骨が柔らかくなる『刻みうなぎ』やその他の加工品になります。

「うなぎの蒲焼きは本場においしいと思います。このおいしさをお伝えできるように、毎日、毎回、原料を確認して、いつ食べても期待に応えられるような日本一のうなぎ屋でありたい」と、川口社長は語ります。



冬土用にうなぎを食べよう

冬土用が来ると、暦上では冬の終わりに近づいてきたりして、春に向けて、うなぎを食べてスタミナをつけましょう!

[1面の古川さん].....  
 1分あたり3尾以上さばきます。「包丁は毎日研いで切れ味を良くしておきます。切れが悪いと、骨が残ったり内臓がきれいに取れないんです」と、研いで小さくなった包丁を操ります。

聖賢バル委員会(城東区)の15名が見学に行きました



2010年12月1日

きれいな地下水で『泥抜き』されたうなぎから始まり、一匹一匹のうなぎを一人ひとりが確実に手作業で頑張っておられる姿に感心しました。



泥抜きをする“立場”

うなぎはもちろん、タレにもこだわり、何種類もここで作っておられてビックリ。蒲焼きになるまで3種類のタレを使っているなんて初めて知りました。



うなぎ蒲焼カット(タレ・山椒付)  
 200g(5切) 冷蔵  
 1月3回 1,680円



## 新 コーナー 組合員たちの声

バルコープでは、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取り組みをしています。

今回の声を受け、印字の機械を増設し2個組の容器にも賞味期限表示ができるようにしました。今年の1月4回からは、茶わんむし全品で容器と外包装の両方に賞味期限表示を行ないます。



商品部 日配担当 玉木正人

「茶わんむし」の賞味期限って、1個売りは容器に表示されているのに、2個組の分には外の包装にしか表示されてなくてごまかしています。ひとつだけ食べて、もうひとつを後で食べようとしたら賞味期限がわからないから賞味期限がわからなくて...。ひとつひとつの容器にも表示して欲しいです。



2個組の「茶わんむし」、容器にも賞味期限が表示されるようになります。

