

生産現場からみえるもの

2010年11月18日 組合員活動推進学習会

日本の農業・漁業がおかれている状況を産地の生の声で聞き、組合員活動に繋げようと、ふたつの産地の方を招いてパネルディスカッションを行い交流しました。その内容を一部紹介します。



(株)井ゲタ竹内 常務取締役 竹内 周さん



農事組合法人 多古町旬の味産直センター 理事 小林 由紀夫さん

◆日本の農業・漁業があがらない

＜小林さん＞いろいろな農産物が海外から来ている中で、日本の農家は大変です。スイスでは、農産物の価値をきちんと語っていった結果、「国産のものを買ったこと」で農家を支える。そのことで自分の生活も支えられているのだから、当然と言われたい。消費者にも支持されるようになった。日本でも、消費者のみならずと一緒に作りあげることが大事になってきています。

＜竹内さん＞水産の状況は、実は農産物に負けないくらい厳しい。ここ10～15年で全国の生産者は半減、高齢化もすすんでいます。加工流通されるものが60パーセントもある水産物は、低単価で加工された海外ものに押されてしまっています。

◆欠かすことができない環境を守ることが

＜小林さん＞野菜や米の栽培に、大

豆油かす・ごま油かす・魚粉・米ぬかなど有機質肥料を使う「環境保全型の農業」を推進。また、日本最大のダムであり、浄水器であり、生物多様性の宝庫である「田んぼ」という環境保全装置」を守る活動も消費者の皆さんと共にしています。

＜竹内さん＞沖縄県恩納村では海を地域の財産と考え、オピトデの駆除や温暖化で減ったサンゴを復活させたり、もすくを養殖し藻場を増やし、小さな魚やえびなどが住む生態系の一部として位置づけ「里海」の役割をします。

◆生産に望むこと

＜小林さん＞紀ノ川農協との「一株トマト」のような、生産者と組合員さんが一緒に作った商品づくりが大事になっている。「野菜ボックス」でも、買ったことがない野菜のレパートリーが広がったり、健康的な食生活もできるなど魅力がいっぱいある。そんなストーリーや魅力を語り合いたい。

＜竹内さん＞組合員さんの声をもっと発信してほしい。それが生産者にとっても大きなプラスになる。生産者と組合員がつながることで、大きな意欲になると思う。

組合員さんの声でさらにリニューアルする 国産トマトのケチャップ



ケチャップの糖度を計測。30度以上で特級ランクですが「国産トマトケチャップ」は約32度です

しっかり検査して出荷します

品質管理課・保井さん
毎回の製造ごとに、酸度・粘度・糖度・塩分、生菌検査、官能検査(人の目と舌で色と味を見る)などを行っています。製造1回のうち、原料調合・充填前・完成品と最低でも3回は工場に検体を取りに行かれます。この時、最終の合否判定で出荷するかしないかが決まるので、責任重大です。

トマトの味をもっと表に

表紙の商品開発課・出立さん
このケチャップは、マイルドなトマトの味が生きていて、作ってる自分が食べても本当においしいなあと思います。今回、ビンのリニューアルに合わせて、トマトのフレッシュ感がよりしっかりと前に出るように、少しトマトを増やして、砂糖を少しだけ抑えています。今まで使ったことがない方にも食べてみて欲しいです。



国産 トマト ケチャップ 380g 3月5回 280円

「このケチャップやないとかあかねん」

「国産トマトケチャップ」は7年前、パルコープ西成支所の組合員さんが「ピン入りのおいしいケチャップがあるんだけど、生協で扱って欲しい」の声から始まりました。今では「これじゃないとかあかねん」と言われる方も多い、毎回4000本以上の利用がある人気の商品です。製造するハグルマ(株)は和歌山県紀の川市にあり、創業が明治27年の老舗の調味料製造メーカーです。

露地栽培の 真っ赤なトマト

ケチャップの赤色は、そのまま原料であるトマトの色です。原料の約7割を占める加工用トマトは、ケチャップ一本に約62個を使用。ハウスで育てる生食用と違い、畑で完熟させます。夏の太陽の光を浴びた、リコピン・カリウムなどの栄養価が高い真っ赤なトマトを使い、トマトの深い甘みが生きたマイルドなケチャップができます。

「容器が使うビン」の声にこたえて

ビン容器は、空气の透過性が少なく、使用時に容器

を押して絞り出すなどの加工がないため、チューブタイプに比べて品質や食感を保持しやすいのが特徴です。しかし、「少なくなってきた」とビン底のケチャップが取りにくい「だけ」という声も組合員さんから出てきました。今までの、口部の細かいケチャップビン(ドレッシングビンのような)では、最後まできれいに使いきれません。そこで、ビンの長さはそのままで、スプーンが底まで入って使い勝手の良い、広口タイプ(ジャムビンのような)に3月5回からリニューアル新登場することになりました。



〈2月12日 城東組合員会館 294名参加〉 「生産者・取引先との交流会」でも「国産トマトケチャップ」は好評でした

こんなにおいしいケチャップは初めてです。子どもが、ポテトやハンバーグにたっぷり付けてくれるんですが、親から見ると「付け過ぎ！」と思うところ、このケチャップならたっぷり付けてもOKと言いたいです。

一度買ったとしてもおいしくて、それからずっとハグルマさんというくらい食べています。今までビンに残ったケチャップは、ロールキャベツを作るときにスープを入れて使い切っていました。でも、新しい形のほうが使いやすいですね。

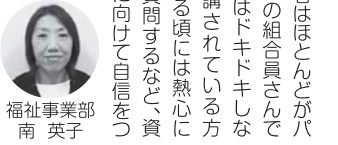
すっぱさやしつこさがなく、とても食べやすかったです。

え 良えり聞いてたっ その14

納得でき自信がつか やりがいいもなる ヘルパー2級講座

昨年ヘルパー2級講座に参加された組合員さんにお聞きしました。

講師の熱心な指導が自信となりました。今は子どもが幼稚園や学校に行っている時間だけ、ヘルパーの仕事をしています。小さなお仕事がいろいろある方がありがたいです。(柴田さん)



受講者はほとんどがパルコープの組合員さんです。初めはドキドキしながら受講されている方も、終わる頃には熱心に講師に質問するなど、資格取得に向けて自信をつけていかれます。