



JA全農ミートフーズ(株)見学

10月13日 枚方香里地域活動委員会(枚方市) 参加13名



佐々牧場 豚バラうすぎり200g 冷凍
次回企画：1月2回



【食べ比べ】
バラ肉はやわらかくて
おいしい〜♡
ロース肉は
さっぱりやね!

パルコープで取り扱っているお肉が、農場から家までどのようにして届くのかを知るために、「産直 徳島豚」や「佐々牧場豚」でおなじみのJA全農ミートフーズ(株)さんまで見学に行きました。摂津工場の工場長 窪田さんより工場内の案内をしていただきました。

佐々牧場豚は、今年の3月に「産地指定豚」としてデビューした熊本県の豚肉で菊池夫妻と平均年齢28歳の若い生産者さんたちで豚を育てている農場です。豚にストレスを与えないように肥育豚舎は広くとり、床にはフカフカのオガコ(発酵床)を敷いてバイオの力で糞尿が分解できるようにしているなど、衛生管理も徹底しているとのこと。全農ミートフーズさんで

やわらかくおいしくジュシーになるのは?
A. 子どもの時に肉にする
B. 香水風呂



A-!!!



秋のおしゃべりお茶会

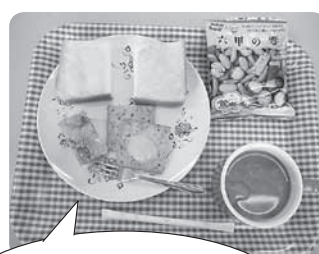
9月16日 東成地域活動委員会(大阪市) 東中浜店組合員集会室 参加14名



東成地域活動委員会では、「秋のおすすめ商品」のお菓子やお店でも購入できる商品などを食べながら「みんなでおしゃべりしませんか?」とお茶会を開催しました。「ニュースは見てるが忙しくて参加できなかった。今回は参加できてよかった」と初めて参加された方や、「こんなあったらちよいちよい参加しています」と、何回目かという組合員さん達が集まって和やかなお茶会に。パル委員会の活動報告などもあり、パル委員になって活動している、子どもがいる世代、どうしては学校の事を話したり、ちよっと年代が上があれば年金の話など気軽にできるのが良い

ところなんです」と紹介。参加者からは、「自分が試したいものを食べられてうれしい。仕事をしているけど参加してます」「試食のりんごバターおいしかったー」「また参加したいです」などの感想がでていました。

CO・OP
りんごバター140g
次回企画：1月3回



おすすめ商品を試食♪
「熟仕込み食パン」には
CO・OPの新作ジャム2種が
塗られて食べ比べ

東成地域活動委員会では、月1回土曜日から日曜日に東中浜店組合員集会室で委員会やお茶会などのとりくみをしています。仕事をしているメンバーも多いですよ。興味のある方はのぞいてみてくださいね♪



ヤマモリ(株)工場見学

11月17日 西パル委員会(寝屋川市) 参加19名

CO・OP ビーフカレー甘口(5食パック) 200g×5
次回企画：1月3回



三重県松阪市にある、主にレトルト食品などを製造しているヤマモリさんの工場見学に行ってきました。パルコープでは「ビーフカレー」をはじめ、「麻婆豆腐の素」「ブルーベリー&玄米黒酢」などおなじみのCO・OP商品を多数取り扱っていただけるメーカーさんです。今回、レトルト食品の製造工程や品質管理のこだわりについて学びました。ヤマモリさんでは、レトルト食品の他にも調理缶詰やめん類用のつゆも製造していますが、特にレトルトパウチ商品は、年間で1億8千万袋

(国内年間消費量の11%)という日本で最大級の製造能力を持っているということが分かりました。会社概要を聞き、案内ビデオを見た後、見学通路から工場内を見学させていただきました。

調理の際は、味や品質の中間検査を行い、合格が出たもののみが次の工程に進めるとのことや、原料が輸入の場合合は輸入元にも厳しく安全性の確認をしていることなどから、製品作りのこだわりがうかがえました。展示しているいろんな商品を皆さん興味深々で見ながら、取り扱いのない商品は一度リクエストに出してみるのもいいね〜という話もしました。



松阪工場前でパシャリ!
管理部長の小川さん(左)、管理部の塚原さん(右)と



みかんに会いに行こう(有田コープファーム収穫体験)

10月29日 生野地域活動委員会(大阪市) 参加40名(うち子ども10名)

産直 有田みかん大玉
1.5kg前後(2L)
次回企画：1月2回



参加者の感想

甘いやら
酸っぱいやら
おいしかったです。

収穫体験は
普段できないので、
いい経験になりました。

取れたての
おいしさを実感しました。
みずみずしくてみかん
らしくおいしい。

いつも食べている温州みかんのできるまでを農家の方から苦労などを聞き、子どもたちにも学んでほしいと、和歌山県・有田コープファームさんへ行きました。

最初に生産者の山下さんよりお話をききました。「温州みかんは日本独自の品種です。有田コープファームは1976年に、安全・安心を届けるために4名で出荷組合を結成。現在91名で出荷、温州みかんは年間1500t出荷しています。みかんは1年休みなく世話が必要です。木の手入れ・土壌・水やり、おいしく育つためには余分な花や実を摘むなどしています。農薬はできるだけ少なく、一般慣行栽培の30%削減し、除草剤を少なくし機械で除草、有機質肥料を主に使っています。防除剤やワックスは使っていません」。

生産者の箸尾さんの園地に行き、収穫の仕方を教わりました。自分たちの目で選んで若い木・古い木や木の場所によって日当たりの違いなどで、みかんの味がちがう、甘いみかん・酸味と甘さのバランスがよいみかん・酸っぱいみかんなど、生産者の苦労があり実になったみかんが実感できました。



このみかんが
おいそう

チョッキン