

無添加無漂白のもやしって？

12月10日 枚方香里地域活動委員会(枚方市) 枚方組合員会館 参加11名



「コロボ緑豆もやし」は緑豆種子の発芽野菜で、緑豆はモンゴルに近い中国内陸部の広大な農園で無農薬栽培されています。種子選別や品質管理の後、水質が良い兵庫県三木市の生産センターで7〜10日間かけて発芽させます。発芽したもやしは洗浄と根取り、異物検査をして袋詰め。包材の紙袋はもよしの鮮度を保つようサラダコスモさんが独自で開発されたものです。無添加無漂白なので冷蔵庫で保管し、加熱調理する場合は1〜2日は洗わずに調理ができます。細、太、豆の



紙野さん
※左のもやしは200g (1袋) のもの
野さんにお越しいただき学習会を開催しました。

(株) サラダコスモの紙野さんにお越しいただき学習会を開催しました。

3種類のもやしを食べ比べ、食感や味の違い、価格を上げない為に中国に次ぐ栽培地を探していることなど聞き知りました。

ティータイムでは、和やかな雰囲気の中「協同組合とは？」「エシカルとは？」を委員さんが紙芝居風に発表され、「今まで取り組んできた活動を展示していますので見ていってくださいね！」というお声掛けで、産地やメーカー見学・学習会の様子を皆さんに見ていただきました。



委員さんが活動の中で学んだ知識を参加者にも分かりやすく説明

緑豆もやし
300g (2袋入)
冷蔵
企画回：毎週企画



イサミ吉備高原牧場見学

11月28日 住吉地域活動委員会(大阪市) 参加26名



牛舎で間近に牛を見学

産直牛の牛舎見学や生産者との交流を目的に、イサミ吉備高原牧場(岡山県)に行ってきました。吉備高原牧場では、500頭の牛を7名で飼育されているということに驚き、広大な敷地で清潔に大事に育てられているのを実感しました。生産者の方の案内で牛舎の見学、牛舎は月齢で分けられています。ホルスタインはおおらか、黒毛は繊細など、牛に合わせて世話されているのをお聞きし、苦労がよくわかりました。

参加者からは、「お肉がす



梶永さんから、「前日の夜に冷蔵庫に入れて24時間ぐらしかけるのがベストです。面倒ですがうまく解凍して美味しく食べてください」と、上手な解凍方法もお聞きしました。

住吉地域活動委員会では、参加者からの「こんなこと知りたい、あんなところに行きたい」などの要望を参考に、今後も色々な取り組みを行います。是非、ニュースをご覧ください。

「美味しくかつたので利用したいと思います」「カタログで『イサミ』というのを探して注文します」との声がありました。バスで片道3時間以上かかりましたが、生産者さんだけでなく、初めて会った組合員同士も交流ができました。

産直
牛すき焼用肩ロース
160g 冷蔵
企画回：3月2回



店舗のクリスマスケーキ・迎春商品試食会

12月8日 城東南地域活動委員会(大阪市) 東中浜店 1階入口スペース 参加72名(うち子ども10名)



店舗で予約購入できるクリスマスケーキと迎春商品の味を、来店される組合員さんに知ってもらおうと試食会を開催しました。

東中浜店の入口付近に設けた場所には、委員さん達がおすすめする大山乳業のケーキとCO・OPの黒豆や紅白かまぼこ・伊達巻・生協の味付け数の子などをワンプレートにして盛り付け。お買物前の方などに、商品の良さや食べ方などを説明したり感想を聞きました。開催時間も工夫し、土曜日の午後の混雑時をさけた時間帯に行なったので、普段平日に開催する事が多かった活動では出会えない組合員さんとも交流することができました。

試食された方からは「ケーキはクリームもスポンジも大変おいしい。初めて食べたが試食できて良かった」「いつもは生協の無漂白塩数の子を買って自分で味付けしていたけど、今回は味付けを頼んだよ」と好評のお声をいただきました。「もう何十年もこのお店でお正月商品を買ってます」という方もいて、長くお店が愛されている様子も分かりました。



試食台の横には委員手作りの商品紹介ボードと、「祝20周年 東中浜店」と書かれ、開店当初の委員会ニュースや写真を掲示。懐かしい芋煮会の写真も!



いろいろ試せていいね♪

ソーセージについて美味しく学ぼう

11月30日 木田パル委員会(寝屋川市) 寝屋川組合員会館 参加20名(うち子ども3名)



あらびきポークウィンナー
85g×2 冷蔵
企画回：毎週企画



皆さんにお越しいただき学習会を開催しました。

まず、皆さんが疑問に思っている、「ソーセージとウィンナーは別物？」について。ケーシング(ウィンナーの皮の種類や太さでウィンナーソーセージやフランクフルトソーセージ・ポロニアソーセージなどに分けられること。羊腸詰めまたは20ミリ未満径の物がウィンナーで、豚腸詰めまたは20ミリ以上く36ミリ未満径の物がフランクフルトだそう。よく耳にする【無塩せき】って？との疑問にも「発色剤を使用し漬け込む工程を『塩せき工程』といい、発色剤を使用せずに製造したものが【無塩せき】ウィンナー



日当さん、林さん

ソーセージの違いや製造工程などを知りたいたい、明治ケンコハムの林さん、日当さん、



コロボあらびきポークウィンナーでポイル・焼き・蒸し焼き(フライパンに少し水入れ)の食べ比べ。ポイルはあっさり、焼きはジューシー、よく違いが判り好みもわかれた

ていたウィンナーだけど、これからはパツケージを良く見て買うことにします」「調理方法で味も変わる事を知りました」との声がありました。



「なるほど」と日当さん。参加された組合員さんからは、「何気なく買って食べた」