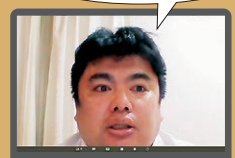




鴨肉は火を入れすぎると硬くなるので、食べる直前に鍋に入れてくださいね
アマタケ・菊池さん



ふかふかの“もみから”を敷いてあるから
水かきが傷つかないんだ♪



- ① あい鴨の鶏舎のようす
- ② 甘竹田野畑の従業員のみなさん
- ③ モモ肉2枚を合わせてササミをはめ込んだものを1本の棒状にしてスライス(写真は断面)
- ④ あい鴨のヒナ



岩手鴨鍋セット
240g 冷凍
+スープ50g×2

企画回: 2月3回



人気の鴨鍋セットやサラダチキンの製造工程を知り、抗生物質など使わないエサ、生育方法を教えていただいたので、地域の方にお知らせし、おいしい食べ方の工夫などをお話したいと思いました。

参加者の感想

アスリート向けに「アマタケサラダチキンスポーツ」が開発され食の面からサポートされている。パルコプの活動に直接関係ないと言われそうですが、知名度が高いアスリートのエピソードをお伝えることで関心を持ってもらえるのではないかと思います。

昨年秋より、組合員活動委員さんの活動をより豊かにするため、タブレットが導入されています。操作に慣れていたため、タブレットを使ってZoomで参加するオンライン学習会を開催しました。講師は「岩手鴨鍋セット」「サラダチキン」などを製造している(株)アマタケさん。

2024年に創業60周年を迎えるアマタケは本社工場が岩手県にあり、2011年の東日本大震災の被害も乗り越えてきました。パルコプでなじみの深い「岩手鴨鍋セット」に使われている「あい鴨」は、1989年事業スタート当初年間約14万羽だったものが、2022年には約45万羽になりました。

オンライン体験学習会 ～アマタケ～

11月15日・18日 ウェブ参加 計33名(組合員委員さん)