7月3日 産直産地ツアー 奈良県・美吉野農園

おいしい空気、景色、恵みをいただきました

工場長の中本隆さん

梅の生産地であり、梅干しの製造もする美吉野農園。今回、4人の組合員が美吉野農園を訪れ、梅干しの製造現場を見学し、梅干しの漬け方講習を受けました。梅干しの製造現場では、大変な高温のサンルームの中で、天日干しの梅を裏返すなどの地道な作業があります。そんな現場を見て、参加者は身近な梅干しも、大切に最後までいただこうと改めて思いました。

今回は少人数の参加でしたが、次回はぜひ大勢で行きたいと思います。

梅干し作りを教えていただき、お話を聞いて、以前自己流で漬けてカビが生え全体に混ざってしまったこと、高温になってしそ梅酢が茶色に変色したことなど思い当たることばかりでした。カビが生えてしまったら、カチカチになるまで待ち、ペロッと剥がす裏ワザを教えていただきました。また150年の歴史を持つ農悠舎王隠堂（のうゆうしゃおういんどう）の旧家で、自家栽培の野菜や果物、自生の山菜料理、おいしい空気、景色、恵みをいっぱいいただきました。

大正区　谷 いつ子さん

梅干し作りは初めてなので心配していたけど、親切丁寧に教えていただき、家に持ち帰ることができよかったです。これから毎日、梅干しの壺と「にらめっこ」となりそうです。楽しみがひとつ増えたようです。

交野市　浅井美代子さん

美吉野農園の和田さんに梅干しの漬け方を教えてもらいました

良（え）えこと聞いたっ その4

このコーナーでは、組合員さんから配送や電話で伺った、商品にまつわるお話をご紹介します。

子どもらが食べてるの見てたら幸せな気持ちになるなぁ～

「去年よっか、うまかつば（去年よりもおいしいものを作りたい）」という思いで作られている「産直　永松さん達の肥後グリーンメロン」。

鶴見支所 担当 森下宣也

配送で組合員さんが教えてくれました。

組合員さん「前、勧めてくれたメロンめっちゃおいしいって子どもら喜んでたわ。それに主人が、俺メロン嫌いやから食べられへんけど、子どもらが食べてるのん見てるだけで、幸せな気持ちになるな～って言うのよ」

森下「ありがとうございます！私も食べてましたけど、今年もうまかったですよ～」

組合員さん「でも3週間くらい置いてて、毎日子どもがまだ固いな～って毎日触ってたよー」

※「産直　永松さん達の肥後グリーンメロン」はパルコープの組合員のために作られています。来年の注文は6月ごろの予定です

機関紙 ぱるタイム27号 2010.8.9

幼稚園のお弁当では保冷剤代わりになりますよ。それにうちの子はお団子大好きなので、お弁当に入れてないときは幼稚園から帰ってきて「今日、おダンゴ入ってなかった！」と言うんです。主人のお弁当にも入れるんですけど疲れも取れるとお楽しみになってるみたいです。

住吉区　青砥（あおと）ゆかさん

商品を使う場面と方法は使う人が作る

子つぶ大福

毎日のお弁当作り。お弁当に子つぶ大福を冷凍のまま入れるという組合員さんのアイデアが広まっています。

幼稚園のお弁当作りでは色をきれいにしないとだめなんです。赤、白、黄、緑とみんな入れないと。女の子はうるさいんです。

天王寺区　高岡美由紀さん

「保冷剤代わりなんて、私らが知らなんだことです。商品を使う場面と方法はそれを使う人が作る、まさに使う人が育てるんですね。子どもさんと一緒ですね。いかにまじめに作るか、育てるかでいずれ成長につながるんじゃないかな」と㈱サンショクの山本俊彦さん。通常、大福は50～70gですが、子どもや女性でも食べきれる一口サイズ（ひとつ10g）の子つぶ大福を開発しました。パルコープでは12年前から取扱いが始まりました。

「子どもは家族の中心。子どもが喜べば家族がみんな喜ぶ」と、子どもの『子』を使って命名された子つぶ大福。子どもはつぶあんをあまり食べないから、赤には子ども向けにこしあんを入れました。昔ながらの緑色のよもぎ大福にはつぶあんを入れ、おじいちゃん、おばあちゃんに。白はお母さんにてぼう豆の白あん。

また、あんは70～80度の糖度だと甘すぎて子どもが食べないので52度にしました。常温なら2日しか日持ちしませんが、これを冷凍にすることで商品化できたのです。

「仕事ってつらいことばっかりだけど、こんなふうに組合員さんからの声を聞くと勇気もらいますね」と山本さん。ものづくりをする人と私たち生協の支えあいの関係をここでも感じることができました。

開発者の㈱サンショク 山本俊彦社長
製造者の野口食品㈱ 青山智子社長

「小さいということが子どもにとっては食べやすい。大きいと食べない大福も、小さいことで不思議と子どもは食べるんですね」。青山さんは11歳と13歳の二人の子の母

あんが出ていたり、変形していないかを目視で点検します