

特集 組合員さんと一緒に作ってきた「広東バナナ」。 17年前から農薬不散布で作られています

2月4回～3月2回で
広東バナナの予約登録
できます



広東バナナ協議会
事務局
(滋賀県貿易(株)
代表取締役)
井上さん

日本で買えるのは、ほとんどが熱帯のフィリピン産やエクアドル産のバナナ。この亜熱帯産「広東バナナ」は、全国の生協の組合員さん向けにしか作られていません。今

から19年前、生協組合員さんの「農薬を使わないバナナ作られへんの？」の声から開発を始めた「広東バナナ」。1995年からパルコープとコープしが・京都生協・東海コープ事業連合と共に「広東バナナ協議会」を設立し生協専用農園を開設。海外の産直産地という位置づけで、以来17年の間、全国12生協の組合員さんに安定供給するため、登録制でお届けしています。

* 輸入供給とろくみを行うために設立。1993年から数えてのべ約700名の組合員さんや生協職員が産地に訪問して広東バナナの安全性や品質の向上をはかっています。広東バナナ協議会のホームページは <http://www.biwa.ne.jp/~sgktrade/>

広東バナナ 検索

～ 四季のあるバナナです ～

四季がある亜熱帯育ちの広東バナナは、熱帯地方育ちのものよりも味が濃いのが特徴。気温の変化で味や品質も変わります。特に気温が10℃以下になる冬季はゆっくりと育ち、春先に収穫されたバナナは甘みが増します。また、夏場は大型であっさりした味になります。年によって、6月下旬頃に「新芭蕉」と呼ばれる追熟しにくいバナナが見られることがありますが、数日おいても硬く、美味しくならないなどがありましたら、担当者へお申し出ください。交換や返金をさせていただきます。

Pa・ぱっとさんのちょっと役立つ

～バナナはすぐれもの～

- * バナナに含まれる糖質は果糖、ショ糖、でんぷんなど、それぞれエネルギーに変わる速さが異なり、即効性と持続性に優れた食品です。また、食物繊維も含まれているので、自然な時間差で消化されます。
- * 保存には常温が一番ですが、残りそうなら皮をむいて一口大に切り、ラップで巻いて冷凍庫に。凍ったまま食べても、牛乳と一緒にミキサーでバナナスムージーでも。「バナナの三色プリン(8面のレシピ)」にも使えますよ。

他にも

意外と低カロリー。
1本で70～100kcal

アミノ酸豊富



ビタミンB群、
カリウム、
マグネシウム
などの
ミネラルも!

2月4回では
「お試し広東バナナ」
もあります。



広東バナナ

600g 313円

※利用には登録が必要です。
「毎週」「隔週」「4週間に1回」
のいずれかが選べます。
ご注文については、今週
配付(2月11日から)の別
チラシをご覧ください

バナナが届くまで

バナナは成長が早く連作障害がおこりやすい植物。農薬を使わず育てるために、数年おきに、農地を移転しています(広東省珠江の三角洲)



収穫後、ていねいに水洗い(農薬不使用で虫がつきやすく、日本に虫を持ち込まないため)



12.5℃に冷蔵管理したコンテナへ入れられ、完全にカギがかけられます(バナナは青い状態を維持しないと日本の検疫を通りません…)



中国の港を出て5日後、神戸港に到着(カギ付のコンテナのまま水揚げされます)



農林水産省の検疫官によって植物検疫されます(冷蔵コンテナから7ケース分を1房ずつていねいに目視検査)



お届け日にあわせ、ムロで追熟させた後、枚方の物流センターで個人別に仕分けられて組合員さんへ。ご自宅でお届けまで常温で追熟させていただきます

