

ひまわり

2019年
5月13日
No. 1313

生活協同組合 あいコープふくしま
郡山市安積町日出山1-110-1
Tel 024-956-0011 Fax 024-956-0055
フリーコール 0120-910-408

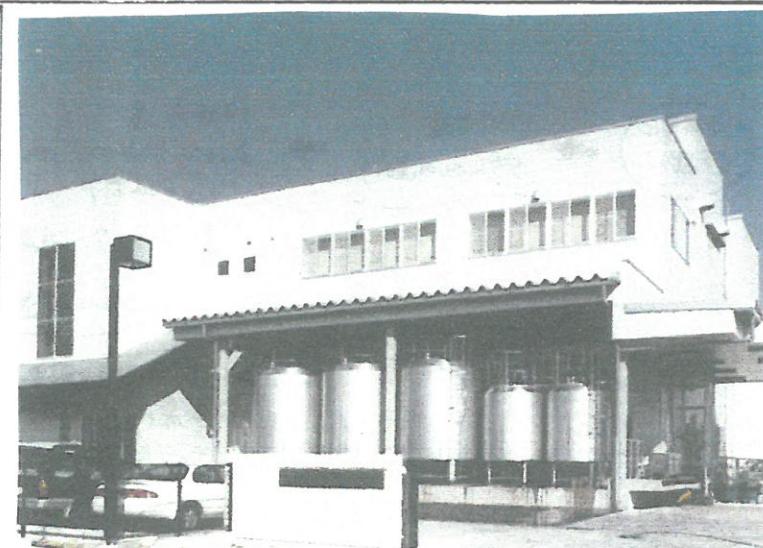
もくじ

- ① パスちゃん牛乳・プレーンヨーグルトを作る 奥羽乳業 報告 マイルド感・香りは低温長期間発酵と
パスちゃん原乳したから
- ② “放牧パスちゃん”牛乳から家庭まで～2泊3日の旅～
- ③ パスちゃん牛乳との味覚比べ パスちゃん原乳の免疫力
- ④ 納のもの「ゴワゴワ キキシ」太陽油脂・石垣さんの話から／いやれつき遊び カフェ会より 他
- ⑤ さつき幼稚園・井上理事長のお話から「みません、しっかり大脳を育ててから言って」
- ⑥ 生産者からのお便り・プロ・コリー 茎まで甘いと自信作・測定安心・新しい組合員歓迎します他
- ⑦ ⑩ ローカル商品のご案内・つなごカード・英語申込書・注文品控えメモ

ローカル商品のご案内（5月5回）はうしろのページからです ホームページ <http://icoop-fukushima.jp> CO·OP共済に関するお問合せは、フリーダイヤル 0120-212-107

パスちゃん牛乳・プレーンヨーグルトを作る
奥羽乳業 報告

マイルド感・香りは
低温長期間発酵と 原乳
だから



※「パスチャライズ」とは
低温殺菌のことです

奥羽乳業でパスチャライズ牛乳に！

※ 4月22日(月)パスちゃん牛乳とパスちゃんヨーグルトを製造している

奥羽乳業協同組合（山形県河北町）を訪問し、
秋葉課長にお話を工場施設の案内をしていただきました。
その一部を紹介します。

(あいコープふくしま 佐藤孝之)



価格が大きく違う
不思議
(同じパスちゃんヨーグルトなのに…)
組合員の共同購入の
力！です！

左	… 飯豊ながめやま牧場 プレーンヨーグルト	300円(本体)
右	… あいコープ 放牧パスちゃん プレーンヨーグルト	218円(本体)

～どちらも400gで量も同じ～

自然の発酵・熟成を大切に

あいコープ
ふくしま
(佐藤)

… お忙しいところ申し訳ありません。今日はパスちゃん牛乳とプレーンヨーグルトの免疫力について
製造現場から教えて下さい。

まずは、パスちゃんヨーグルトです。組合員の評価は高く、マイルド感があり、酸味より
牛乳の甘味と香りが強く、砂糖なしで食べています。と。これはどうしてでしょうか？

奥羽乳業
(秋葉課長)

… 私は二つの要因と思います。

一つは ヨーグルトの製造が「低温長期間発酵」方法です。

市販品には酸味の強いもの、加糖されているもの いろいろあります。一般的な製造では
乳酸菌の発酵温度を40℃～45℃と急速に菌を活性化させ 発酵時間も1～2時間に
短縮します。(発酵・熟成)

①

② ページへ戻る

前ページよりつづき

しかし、パスちゃんヨーグルトは生乳を「85℃～15分間」パス殺菌後に35℃の低温帯に下げ、乳酸菌を投入し5～6時間かけじっくり発酵させるため酸味が抑えられ、マイルド感が生まれます。

あいコープ …自然の発酵・熟成ですね。しかしこの方法はコスト面優先の大量生産には不向きのようですね。

奥羽乳業 …もう一つの要因は、原乳が良質なこと、すなむち放牧パスちゃん生乳(原乳)の旨味コクがあり、しかも塩味・酸味が少ないと「データ・味覚センター値」(図)からもはっきりしています。
③ページ参照
一般市販牛乳では、渋味・苦味・酸味など高い数値が出ています。

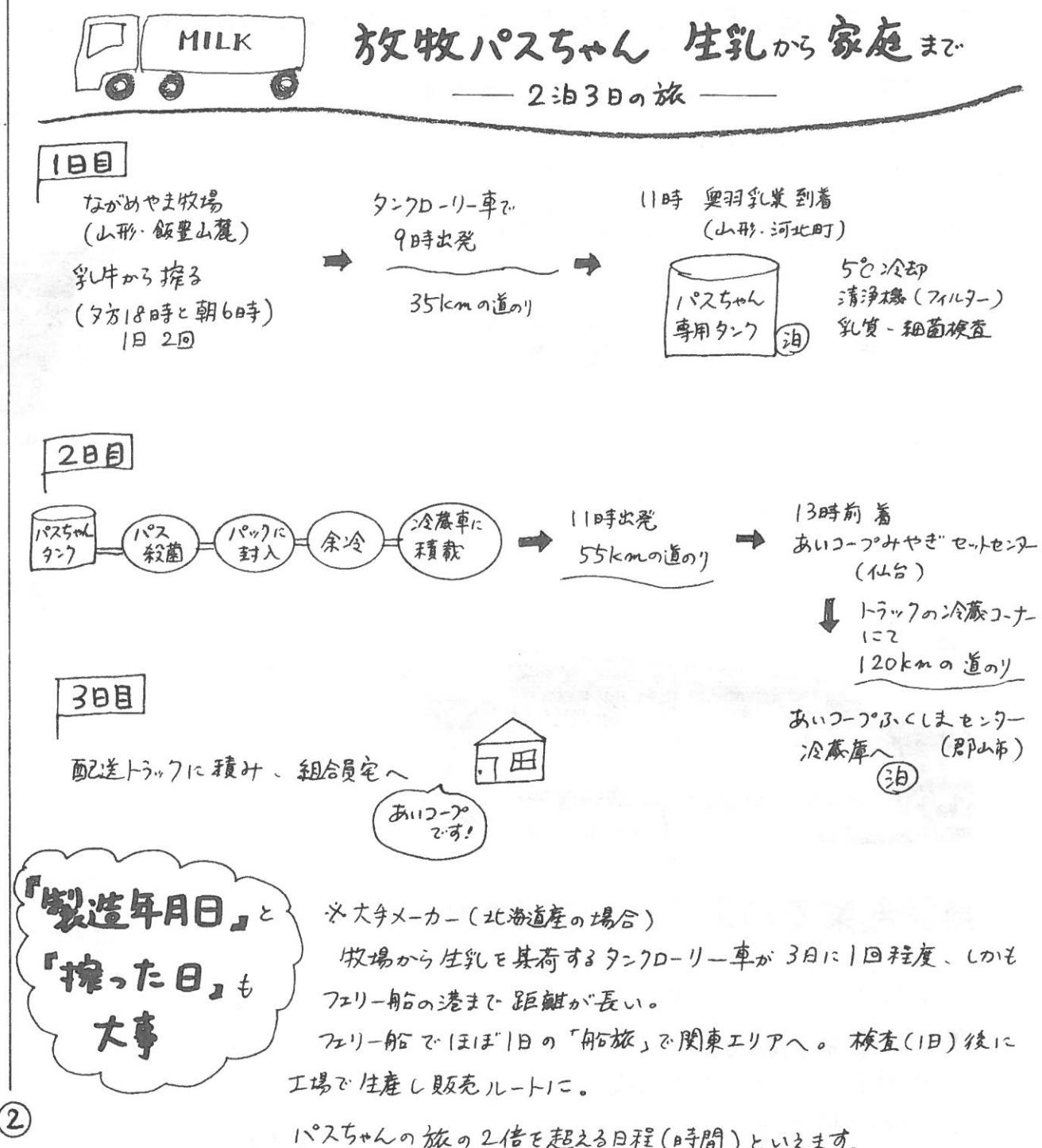
あいコープ …放牧での運動とこだわりの飼料で健康な「パスちゃん」だからで、「食べる!遊ぶ!」は子どもの二大生き甲斐」と共通ですね。
パスちゃん生乳100%使用が旨味の大好きな要素なこと、良くわかりました。
関連して、スーパー店等で「原材料 生乳・乳製品」のヨーグルトが並び。
その価格は「100円前半～100円の後半」ですが、「乳製品」とはどんなものでしょうか。

奥羽乳業 …それは、生乳からバターを抜いた「脱脂粉乳」です。
生乳100%よりもコストは低くなりますか、風味・旨味等は違ってきます。

あいコープ …奥羽乳業の「のむヨーグルト」(1000ml 298円)には生乳100%で「安定剤・香料不使用」とありますか、他メーカーでは「使用」されておりますか、何のためにですか？

奥羽乳業 …ある開発菌(乳酸菌)を使うと、「強い臭味」が出ます。
それを消すための「合成香料」ではないでしょうか。
また、「安定剤」は生乳100%以外の原材料を使った場合、「粘度をつくる、均一化する」目的でゼラチン・デンプン・ペクチンなどが「安定剤」として一般的には使われています。

あいコープ …そうしますと、こうした添加物は生乳分を節約しコスト(価格)を下げるためですね。
お詫びありがとうございました。
それでは、工場を見せていただき、ながめやま牧場からの「生乳」がパスちゃん牛乳やヨーグルトにおける工程をお見学します。(ヨーグルトについては次回ひまわりで報告します)

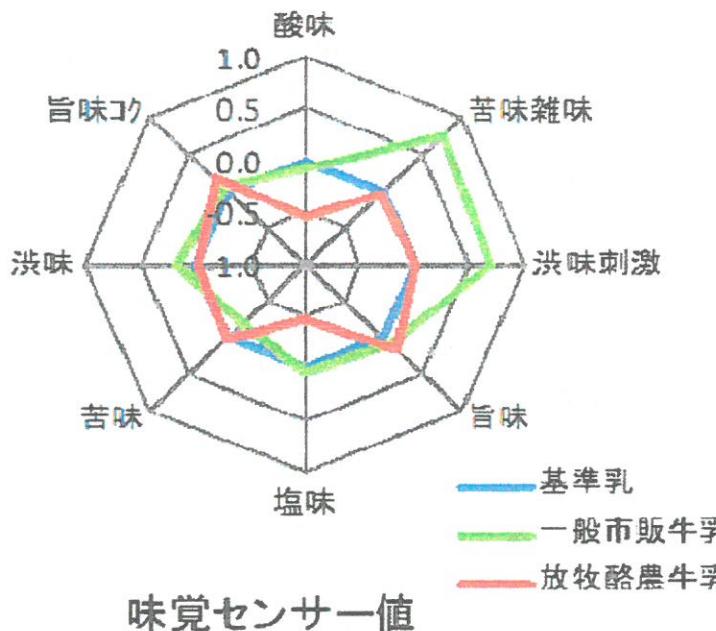


* パックへの表示について

放牧パスちゃん牛乳
賞味期限 2019.5.5
(製造日を含め 8日間です)
製造年月日 2019.4.28

このパックは
組合員宅に 4月29日に
届けられています。
(4月27日の朝6時と 26日18時に)
搾った生乳

<パスちゃん牛乳との味覚比べ>



【データ: 山形県畜産試験場分析値(協力: 山形大学工学部)】



工場で作られてました!
原乳から殺菌方法まで
放牧パスちゃん牛乳と同じ。
違うのは
パッケージと価格です。
パスちゃんは 1L 238円(税別)

パスキャラクスド殺菌の心臓部

(75℃で15秒殺菌を行う)
プレート式熱交換機



○ 放牧パスちゃんに
会いに行く バスツアー
○ 9月7日(土)予定
○ 企画の詳細は 後日案内します

放牧パスちゃん 原乳の魅力 ✨

① 市販品との味覚センサー値比較

ながめやま牛乳 → 旨味・コクが高く、塩味・酸味が少ない。

多くの市販牛乳 → 渋味刺激、雜味が多い。

② 飼育飼料トウモロコシ(デントコーン)を牧場内で自前で育て、収穫後にホールフード内で
乳酸菌で発酵(白い大きなホール)。
他に豆腐カス、果物、野菜など 地元の物を飼料に。国産飼料率が90%を越えています。③

③ 食司育スペースが広く、放牧地と牛舎を1日2往復。(牛さん)

牛舎は 室内運動場(フリー・バーン)で自由に歩きまわれる。

(日本全体では、90%が1頭ずつ拘束された狭い牛舎)

この放牧生乳(原乳)を奥羽乳業協同組合が
75℃で15秒殺菌のパスキャラクスド牛乳に!

髪の毛の「ゴワゴワ キシキシ」

— 太陽油脂 石垣さんの話から —

Wa!
わあまつり
より

石けん生活でハードルが高いのが、シャンプーです。一般的に市販品のリンスは髪の毛に油分の膜を張り、それが「さらさら」に感じます。石けんは洗浄力が高いので油分の膜をとってしまいキューティクルがはがれた状態になります。それが「ごわごわ、キシキシ」の状態と感じます。これを酸性のリンス（クエン酸）で中和させると、キューティクルがとります。市販品をずっと使用している人にとっては、慣れるまで人によりますが、1ヶ月～長くて半年くらいかかる人もいるそうです。私も最初はなれなくて挫折をしたことを思い出しました。生協で働いてなかつたら、そこで終わっていたと思います。うまくいっている人の話しを聞ける機会が生協にはあります。話しを聞いてまたチャレンジしようとする気持ちも出でてきます。

「食用の重曹と普通の重曹との違いは？」私の素朴な疑問を聞いてみました。「中身は全く一緒」で、作られている工場の違い。食用の工場か、それ以外の工場かということでした。工場は横浜に自社工場をもっています。太陽油脂では生分解性が高い、残留しない、人体に無害、敏感・乾燥肌の人でも使える、防腐剤・酸化防止剤不使用で天然100%のものを使用。来年で創立100年だそうです。

(職員 橋本)

2019年 高校生平和大使と 中高生広島平和交流団派遣

支援金のご協力に感謝します。

2月・3月分	47名	34,500円
4月分	31名	22,500円
5月1回	4名	3,000円
	82名	60,000円

未来につなぐ 支援金 ローカル案内

000770 1口…500円

現在、高校生平和大使・広島交流団募集中
申し込み受付中
詳細は、2月2回の「ひまわり」に掲載

④

じゃれつき遊び

～カフェ会より～

- 1オ2ヶ月の双子の母ですが、夜なかに決まった時間に寝られ／といことに悩んで、ヒントになればと思い参加しました。
- 夜は子供が余裕がない、十分にふれあてあげることができていないなあ…とみなさんの話の中で感じたので、少し意識してふれあてみようと思いました。
- じゃれつき遊びは長い目で見ても、子どもにとってよい影響があると分かったので続けていこうと思います。

(福島市 O.N.)

集中力や成長も

- 今日、参加してみて遊び方などのお話をかなと思っていましたが、それだけではなく集中力がついたりキレイになったりと、成長にもいいことがわかりました。
- 子どもも楽しそうにしていたので、参加してよかったです。
- 寝る前に遊んだり、朝起きてやるのがいいと聞いてびっくりしましたが、ぜひひとり入れてみたいと思いました。

(ゲスト・福島市 K.T.)

いろんなことに良い遊び

- じゃれつき遊びが色々な事に良い事が知れて、本当に勉強になりました。
ずっと遊びのは、こちらが疲れちゃうんですか、5~10分なら遊べるので、
やっていきたいと思います。

(ゲスト・郡山市 S.A.)

- 家事で忙しくなかなか時間がとれなくて子供とのかかわりの時間がとれてないなあと感じていたので、じゃれつき遊びで短時間でも遊んでいこうと思いました。
見て、声を聞いて反応をみながら自分も楽しんで子育てをしていきたいと思いました。

(福島市 S.K.)

—じゃれつき遊び“カフェ会”— どう子どもと向き合うか

sss
• 初めてのカフェ会の参加でした。

『じゃれつき遊び』の本を読んで、とても興味をもち 参加しました。

どんな遊びをするか、ということを教えてもらいましたが、

どう子どもと向き合うか、触れ合うか、が大事なことだと学びました。

(郡山市 S.T.)

さつき幼稚園・井上理事長のお話から(11月7日)

「お母さん、しっかり大脳を育ててから言って」

1970~1980年代から、家族崩壊、不登校、いじめなど、いろいろな問題が発生していました。その要因もあってか、無気力、無関心、無作法、無感動の子どもが増えていきます。学校でも対応が難しくなってきています。その年代の人たちが親となり、全体的にお母さんたちの教育力が低下してきているのが実情だと井上理事長はおっしゃいました。

現在、子どもに落ち着きがない、集中力がない、あきっぽい。静かにできない。これらは何をするのでも必要なことだが、それができない、そんな子どもが増えていきます。そこで母親は叱りとばしますが、叱ってできるなら問題ありません。落ち着いて、静かにじっとしていられない子どもたちがいます。その問題点は子どもではなく、親にあります。「お母さん、しっかり大脳を育ててから言ってよ！」ということです。叱っても大

脳の未発達から、静かにできないものはできないのです。叱っても叱っても、同じことを繰り返すわけです。大事なのは、「叱る」ではなく、諭すように話しをすることです。

自分を楽しませてくれる人に親しみを

この前段で必要なことは、普段からの信頼関係です。子どもは自分を楽しませてくれる人に親しみを感じるもので、たくさん遊んで信頼関係をつくっていると、諭すように話した言葉は耳に入ります。親は叱られる子どもの気持ちを考えること、今の子どもの実力を理解する必要があります。もっとお父さん、お母さんに大好きになってほしいと子ども達は思っています。そのためにじゃれつき遊びは有効です。

抑えきれないほどの興奮を与える→興奮を抑えようとする→また興奮する→抑えようとする。興奮過程で大脳は活性化するのです。

(職員 橋本)



うれしい うれしい!
いい笑顔!!

sss
うちの息子(年少)は お父さんが帰宅すると、戦いごっこをします。とても興奮しておかしくなるくらい大笑いをしてハイテンションになり、休日も外へ出かけるより家の中でお父さんと遊ぶほうがとてもいい顔をしています。この講演のナラシを見た時、「息子の思いはこれだったんだ」と気づき、ぜひ「じゃれつき遊び」の真相を知りたくて参加しました。

様々な問題（運動する機会が少ない・核家族でいつも子供の相手ができない・幼稚園にないじめなど）があり、試行錯誤していますが、とりあえずまずはお父さんとの戦いごっこ（じゃれつき遊び）やスキンシップしながら子供の様子をみて対応していくと想い、気持ちが晴れました。
ありがとうございました。

子供と接する時間のなかで、産まれた時より今のほうが“かわいい”という気持ちが大きくなっていると感じます。

まずは、自分のそういう気持ちを大切にして、子供とのスキンシップ・遊びを自信をもって楽しんでいこうと思いました。

本日は ありがとうございました。

(ゲスト・郡山市 H.C.)

『10連休』だが…

農家はいよいよ

農繁期に

*生産者からのお便り

いよいよ10連休になりました。連休をいかに有意義に過ごすかいろいろ思
い巡らされてあらることと思いますが、私たち農家はいよいよ農繁期に入りました。
稻の苗も第一回目に種を蒔いた育苗ハウスは、薄緑色にきれいに発芽しました。
これから4回に分けて種を蒔きますが、温度と水の管理に一時も気を
許せない日が続きます。

残念なニュースですが、私の部落で、今年二戸の農家が廃業を決意されました。
トラクター・田植機・コンバイン・乾燥設備などに1千万円を越える投資
になっていますが、後継者があられないことや、いても農業経営に希望がない
ことにあるようです。

石沢 重吉

地元!

安藤 節子さん
(郡山市・ふじはGAP)

ブロッコリー

『茎まで甘い』と自信作

おおすめ
茹でてマヨネーズはもちろん、わさび醤油がおすすめです。天ぷらが美味しいくて我が家
では人気です。煮物やおでんの付け合わせにすると色合いがきれいで。

収穫は朝します。その後、保冷庫に保管し、夕方袋詰めし、翌朝出荷します。

地元ローカル案内

まんま通信 [56] ブロッコリーに差し替えてお届けします … 1玉、183円(税込み198円)

測定安心
測定対応

新たけのこ 不検出

岩瀬牧場

258

単位:ベクレル/kg

測定日	場所	品目	量目	結果	検出下限値	測定時間
2019年				cs137/cs134	cs137/cs134	
4月26日	岩瀬郡鏡石町	新たけのこ	570g	⑦ / ⑦		3600(秒)

⑥

新しい組合員

歓迎します!!

* ・イチゴジャムがとてもおいしかった。パンは思ったよりフワフワでした。
タマゴもスーパーで買うよりおいしかった。

(郡山市)

* 卵…黄身がぷっくりしておいしい。牛乳…さらっとしている。市販品と比べるとうす味に感じる。
パン…もちりしている。我家はハード系のパンが好みなので、注文する機会はないかも。
ジャム…甘すぎず。いちごの味がわからぬ。

(福島市)

* 卵…味が濃かった。牛乳…ツセがなくおいしかった。
パン…想像以上にふわふわしていた。

(田村市)

* 全部おいしかったです。安心食材、子供も喜んで食べていました。

(須賀川市)



「餃子の空容器」活用しています

*いつもお世話になります。

タンポポ村の餃子の入ってるプラスチックの容器ですが、

とても便利に使っています。

とうふが賞味期限ぎりぎりで残った時は、さいのめに切って
餃子の容器に詰めて冷凍します。

大きさもちょうどいい感じです。

もちろん自分で手作り餃子を作った時などにも便利です。

(須賀川市)