

ひまわり

2021年
1月5日
No. 1396

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 南相馬市 タンポポ村 代表訪問（11月27日）報告（上） 無添加ハム・Y-セージ
- ② ↓ もぐもぐミニウインナーの完成まで。もぐもぐミニは幼稚園のお弁当に、/次号のおねがい
- ③ ↓ 大手AX-カー「皮なしラインナー」ともぐもぐミニウインナーの原材料の違い
- ④ 新型コロナ感染防止・マスク・石けん、除菌性水とい自然免疫力アップ。
- ⑤ 生産者からのお便り コロナ禍で生産できず /タンポポ村スマートサーモンレバ。
- ⑥ スモークサーモン切落し企画 /ニラしゃぶしゃぶ ニラの辛さ度 /横田農園「あおいんぼ」
- ⑦ ~⑩ ローカル商品のご案内 /なんでもカド、共通申込書、注文品控えメモ

ローカル商品のご案内（1月4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 0120-80-9431

南相馬市 タンポポ村 代表訪問（11月27日）報告（上）

無添加
おい リーセージ

肉の熟成度合
結着のタイミング
見極めがポイント

タンポポ村 牛渡社長（南相馬市）
2020年11月27日（金）
(カッター機の前) ①



随所に強いこだわり！

今回、タンポポ村へ訪問させていただいた、第一印象は思っていたより小さい！でした。
大きな工場で製造しているのかと勝手にイメージしておりました。
初めに牛渡社長から、原料肉についてのお話を伺いました。ティーブルミートを使用していることは知っていましたが、現在はと畜後1週間熟成させたり、生Y-セージにバラ肉を混ぜていたりと随所に強いこだわりを感じました。

ウインナー・ハムはヨーロッパが発祥で本場だが、日本には日本に馴染んだものがあり風土も違うため基本的には全く同じ作り方はできないということでした。



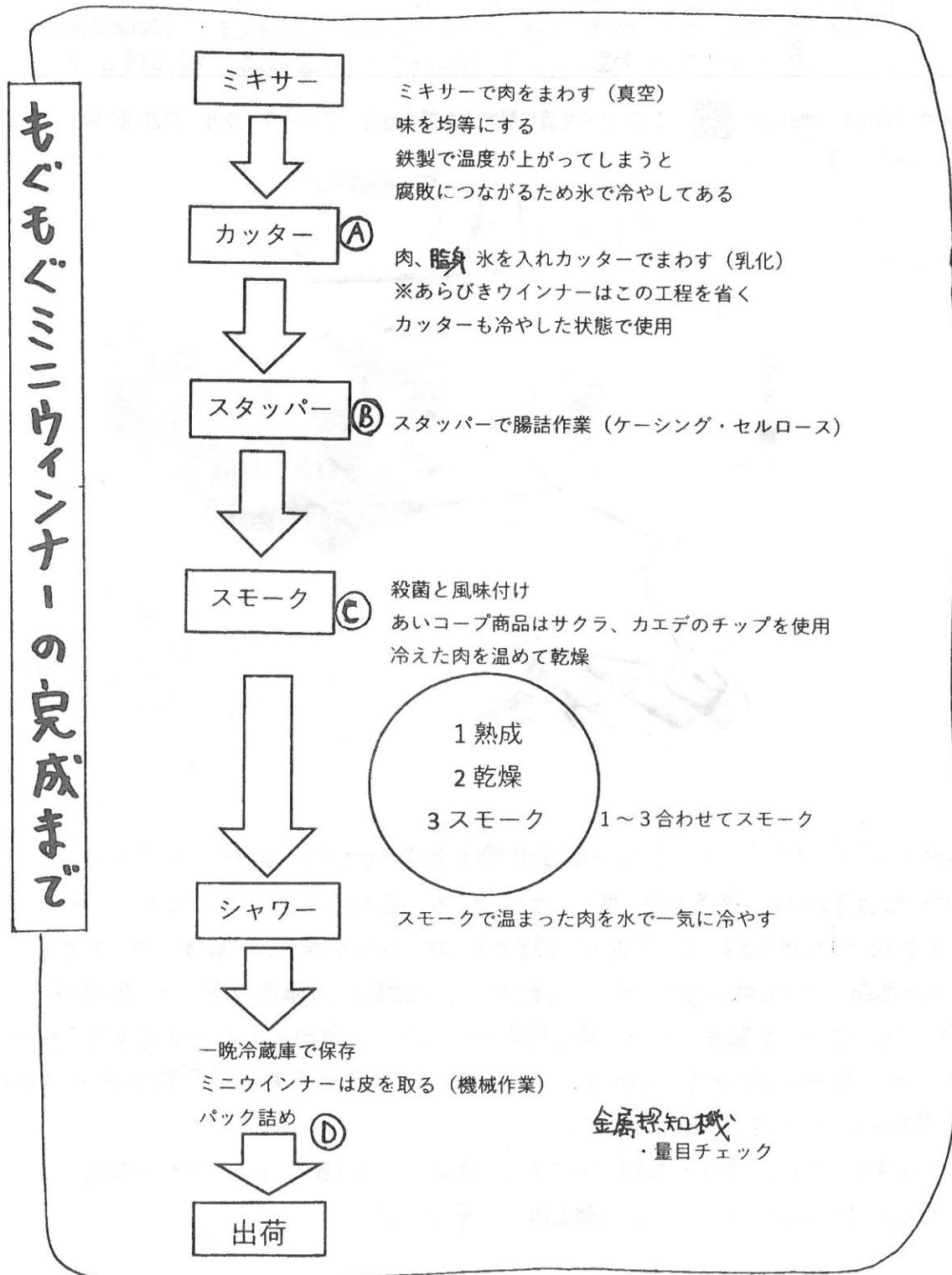
→ 工場内では「もぐもぐミニウインナー」の製造現場を見学させてもらいました。ミニウインナーは小さいから製造するのは一番楽かなと思っていましたが、その逆でした。ミキサーでまわして、更にカッターで乳化させながらまわして、スタッフで詰めて、スマートしたら冷やして、最後に詰めた皮をむいてやと醸品という工程の多さにビックリしました。この工程でこの値段は安いなと思いました。その後、スマートサーモンを製造している工場も見学させていただき、原料のサーモンのお話を伺いました。養殖のトルウェー産や干物産が多いなか、あいコープ品はアラスカ産の貴重な天然物を使用しており、ここぞ素材へのこだわりを感じることができました。

サーモンは生きものなので温度も管理されており、使用している機具は全てステンレス殺菌で菌がつかないようにしているところで、衛生面でも安全でした。

→ 次ページへ

今回見てきたこと、感じたことを組合員さんと共有し、市販品よりも安心・安全で社長のこだわりが詰まっているもの食べられるといふのを伝えていければと思います。

(あいコープセンター 菅野 裕介)



「もぐもぐミニ」は幼稚園のお弁当に

息子が大好きで毎週かかさず頼んでいる『もぐもぐミニウインナー』！！2歳の娘は皮が噛み切れないで皮なしウインナーは助かります。幼稚園のお弁当にも便利です。生ベーコン、それはもう～！！大好きです。初めて食べた時、今まで食べてたベーコンは何だった！？と言うほどに感動しました。スープにはもちろんいつもの味噌汁に入れるときつぱり洋風味噌になります。他にも肉じゃがに少し変化が欲しい時には肉の代わりに使用します。ウェルカム交流会で試食したロースハムスライスは『生ハムを食べているみたい！』ととても好評でした。

「亜硝酸塩」も「アミノ酸等」も使わない

社長はヨーロッパでの伝統的な手法を学んだそうです。亜硝酸塩の入らないハムはハムではないのでは？そう考えた時期もあったそうですが、社長の努力で添加物で増量しないハムとウインナーが完成しました。

なるべく摂取を控えたい添加物のひとつ、調味料『アミノ酸』を入れずに美味しいハムを作るにはどうしたら良いか？お肉が熟成し、1番美味しい時を見極めて加工するしかない。そう社長はおっしゃいます。そして余計なもので水増ししない。だからタンボボ村のウインナーはお肉の味がするんです。タンボボ村の商品と市販品のパッケージ裏を見比べるとタンボボ村のハムのシンプルさが良く分かります。鮮やかなピンク色のハムがまた添加物で増量され色付けされている事にショックを受けました。

(船引町)

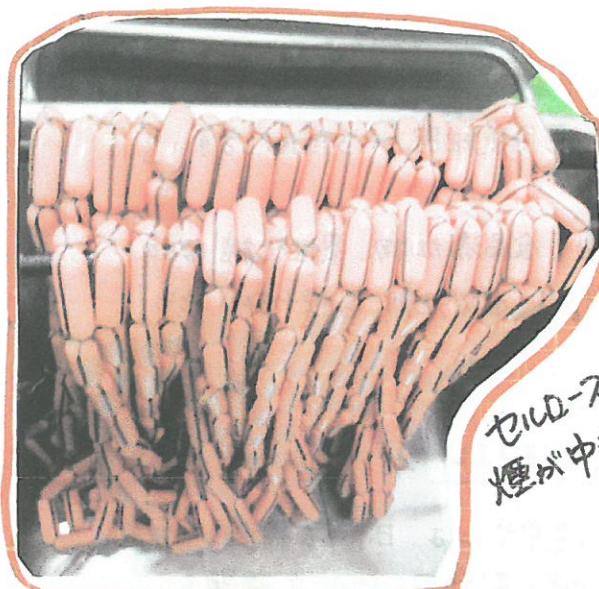
(2017年11月13日号から タボボ村牛渡社長と囲む会(10月26日)報告より抜粋)

「ひまわり」(2021年1月3回号)『欠号』のおわび

「ひまわり」1月3回号が欠号になってしまいました。
編集者の私が目の字下げで両眼とも使えない状況が長びいたためで、誠に申しわけありません。1月4回からなんとか再開しましたが、多くの点で不十分ですが、何卒ご理解をお願いします。

(あいコープふくほ 佐藤考え)

ミキサーと
カッターカラ
腸詰機 (1ページ裏)



桜や楓のチップでスモーク
(20~30分)



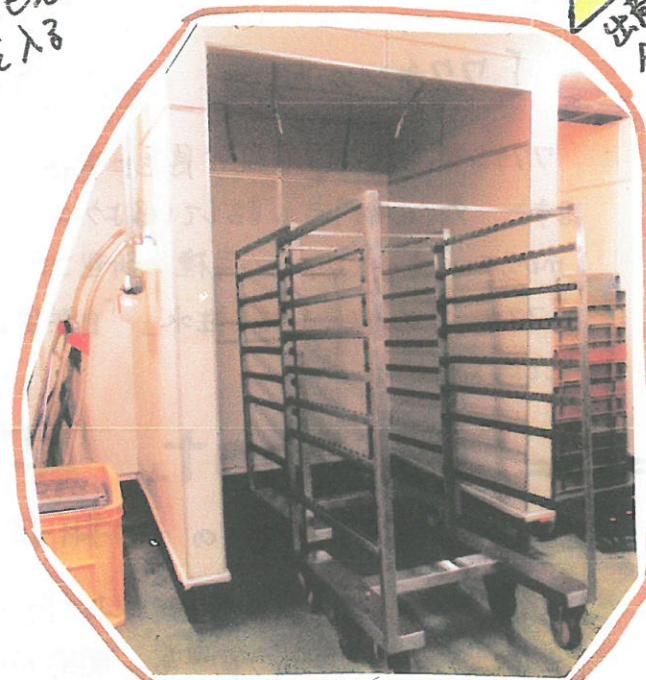
独特の風味と殺菌効果

市販品の多くは「くん液」を原材料に混ぜるか
(*スモークの代わりに使われる) 噴霧する
噴霧する



スモークにかけて前える

出荷・包装
風呂桶知敷を絞り替へ



83°C程度 (中心部 63°C ~ 30分間)
で殺菌する (蒸気か湯せん)

③



もぐもぐミニウインナー(皮なしタイプ)
の完成

名称: 無塩せきソーセージ
原材料名: 豚肉、食塩、でん粉、オニオンパウダー、砂糖、野菜エキス、香辛料
内容量: 75g

1月4回 まんま通信

423 もぐもぐミニウインナー タンホ不^ト
75g 税込 214円 (南相馬市)

加熱食肉製品(加熱後包装)

名 称	ウインナーソーセージ		
原材料名	鶏肉、豚横隔膜、豚肉、豚脂肪、結着材料(でん粉、植物性たん白、卵たん白)、食塩、砂糖、香辛料、調味料(アミノ酸等)、カゼインNa、リン酸塩(Na,K)、保存料(ソルビン酸)、炭化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤、発色剤(亜硝酸Na)、(原材料の一部に卵、乳成分、小麦、大豆を含む)		
内 容 量	216g	賞味期限	表面右下記載
保 存 方法	10°C以下で保存してください		



A 大手メーカー品のラベル (表示は量目順に並んでいます)

- ① 「鶏肉」が一番多く使われている。廃鶏(産卵終了後)が多く、かなり安い原価。
- ② 「豚横隔膜」は驚き、豚脂肪(背脂部位と思われる)
- ③ ①と②の素材だから增量にもなる。結着材料をたっぷり使い、リン酸塩も使用
- ④ 「旨味 美味しさ」は 塩と砂糖とアミノ酸(合成分の)をかなり入れている。
- ⑤ 発ガン性物質の発色剤(亜硝酸Na)

次号につづく

マスク 石けん 微酸性水 そして 自然免疫力のアップ

— 新型コロナ感染防止を強めましょう —

新型コロナ感染者数は「県内で1008名」(1月4日現在)に達し、全国的にも世界的にも第三波の感染者は増え続けています。

この状況は、2021年も残念ながら継続する傾向にあります。以降にワクチンが開始されたとしても収束には多くの課題と時間が必要と思われます。しかし、「三密」を避けるなどの感染対策を徹底すれば成果が確認されています。

これに、私たちが強調してきた感染防止対策を改めて確認し、実行し、多くの人に伝えていきましょう。

— 感染対策を再確認しましょう —

飛沫感染をしない・させない

【マスク効果】

大声のツバ、せき、くしゃみの飛沫には幾万～幾十万个のウイルスが付着している。
「マスク」が大切

(効果) 感染者がマスクすると放出されるウイルスの約90%が削減。健康者の防衛マスクではほぼ100%近くが阻止される。「0個」ではないが極めて少ない数に抑えられる。ウイルスの主な体内への侵入口、口・鼻を防ぐマスクの役割。

【手指と手指が触れる場所 — 洗浄と消毒・石けん】

飛沫は主に手・指に付着やすく、それを手の荒れない石けんで十分泡立て洗うことでき間の汚れと一緒にウイルスを洗い流す。

石けんの界面活性作用は、ウイルスのたんぱく質にダメージを与える効果があります。アルコール消毒は、ウイルスの水分を蒸発させ大きなダメージを与える殺菌効果がありますが、汚れを落とす効果は弱い。また手荒れのルートと手荒れのキズからウイルスの侵入がルート。これまでの「微酸性水」は安全で臭いや手荒れもなく、そして効果がありおすすめ。

【自然免疫力が大切】 — 鎌田 實さん — (食べもの通信 2020年6月号)

「新しいウイルス(新型コロナ)が体内に入るとまず白血球の仲間 リンパ球がウイルスを食べます。これが自然免疫力です。リンパ球は30分で体内を1周レバトローレしますがウイルスが多いと攻撃しきれません。」

そこで、自然免疫を高めるために「体を温めたり、少し汗をかくくらいの運動をしてリンパの流れを良くすること。

免疫の中枢は腸ですから、腸内環境を整える『発酵食品』や食物繊維、野菜をたくさん吃ることも有効です。またよく笑うと免疫細胞が活性化します。」

私たちは、同時に腸内環境を悪化させる農薬、食品添加物、異性化糖などの摂取を避ける努力を自然免疫力を高めることであり「合成洗剤」を使わないこともそのひとつと考えます。

【ワクチンに期待、しかし万能ではない】

ワクチン開発が世界各国で急速に進み、2021年前半には、日本でも接種が始まっています。多くの専門家も話しているように「その効果と副作用」について課題をかかえています。ワクチン接種、新型コロナの収束にはまだ時間がかかります。「マスク」「石けん、微酸性水」「自然免疫力」を意識することは今後持続することが大切です。

— 「新型コロナ」早期発見と対処 —

〈県内感染者の初期症状(例)〉

発熱、頭痛、倦怠感(けんたい感)、せき、のどの痛み、鼻汁、鼻つまり、たん、嘔吐、きょう覚異常、関節筋肉痛、腹痛、めまい、味覚異常
(2020年12月下旬の陽性者の症状から)

こんな症状がありましたら 素早く対応

(感染の疑い、ルートの時) 24時間対応します。

そしてPCR検査をおこなう医療機関を紹介します。

「(夜間でも)明日8時30分まで〇〇医院でPCR検査を!」
紹介してくれます。

受診・相談センター
電話番号
(感染の疑いがある人)
0120・567・747
※24時間対応

医療機関を
案内します。

皆さんとの提携が コロナ禍でも生産できました

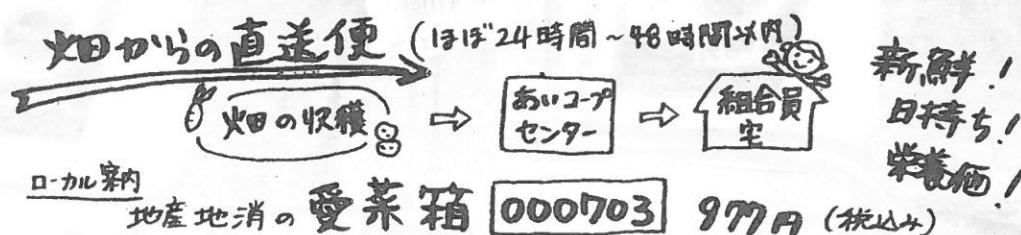
*生産者からのお便り

昨年とは違い、12月に雪も降り寒い日が続き、年の瀬らしい感じです。

今年も福島県愛農会の野菜をご利用いただきありがとうございました。コロナ禍の一年でしたが、提携のかたちで皆さんと繋がっているおかげで、自分達はそれ程の影響はなく農業生産を続けることが出来ました。ただ、ご利用の皆さんには、お立場によっては不安に揺れた一年ではなかつたかとお察しします。まだまだ出口は見えない感じですが、日本は欧米より人口比で重症化する人が少ないので、海藻や発酵食品のみそ、醤油、納豆を食べる和食にあるのではと唱えている先生もいます。自分もそうであつたら、農業者として嬉しいと思っています。

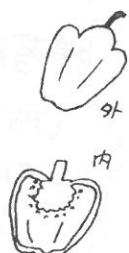
来年もよろしくお願ひします。

石澤 智雄



(畠の句)

- 12月5回 お届け 白菜1個、人参800g、
ブロッコリー1個、ジャガイモ600g
- 1月1回 お届け 小松菜、カブ、里芋、
大根、長ねぎ



今ホントに スモークサーモンレシピ

即席サーモンカルパッチ風

材料

(2人前)

- スモークサーモン切り端 60g
- カブ 中2個
- 唐辛子 1本
- 塩麹 小さじ2
- 柚子(またはレモン)の皮 適量

作り方

- カブは食べやすく切つておく。
- 容器に入れ、塩麹と混ぜて、柚子と薄く輪切りにした唐辛子も混せてできれば一晩おく。
- 出てきた水気を少しきつて、サーモンを混せて完成☆

スモークサーモンと玉ねぎのマリネサラダ

材料

(2人前)

- スモークサーモン 50g
- 玉ねぎ 1個
- 水 (さらす用) 適量
- 黒こしょう 1つまみ
- パセリ(乾燥) 適量

(マリネ液) マリネ液は食酢でもOK
 オリーブオイル 60ml
 (某種油でもOK)
 酢 30ml 花見糖 小さじ1
 塩 小さじ1

作り方

- 玉ねぎを薄切りにし、水に5分程度さらします。
- スモークサーモンを半分に切れます。
- ボウルにマリネ液を入れてよく混ぜ合わせ、水気を切った1を入れて和えます。
- 2を入れて和えて、ラップをかけて冷蔵庫で1時間程漬け込みます。
- 器に盛り付け、黒こしょうとパセリをのせて完成です。

(郡山市)

スモークサーモン
 私はこんな風に
 作りました!
 「なくさカード」へ

天然紅鮭

(ロシア産かアラスカ産)

煙は切身の中まで入ると味が違う
(液体)

スモーカーモン切落し企画



タヌキ味村スモーカーモン切落し (端切れ)

ローカル案内 毎週企画

000725 100g 324円 税込350円

- 数量限定のため 売切れまでは毎週企画になります
- おと火を通すと風味がよくなります。 (加熱をお推め)

本格的にスモーク

「もぐもぐミニウインナー」と異なり 桜だけのチップで紅鮭をスモークしました。
市場で流通する多くは養殖サーモン(ハリュー・チリ産が多い)で、原料価格が天然ものの半額程度。スモークチップくん製ではなく、くん液を噴霧して作る場合が多くスモーク(煙)のように中までは浸透しません。

「切落し」企画は、まんま通信「スモーカーモン」正品の端切れ部分をまとめてパックしているもの。品質、味は正品と変わりませんが、調理上の見栄えの相違程度といいます。正品をつければ、端切れは必ず出ます。価格も牛渡社長の好意で格安になります。

横田農園(須賀川市) とちおとめ

あまえんぼう



ローカル案内 1月4回

44 大小込みパック 280g 税込611円



704 あまえんぼうケース 800g 税込1,717円
M.S込み

⑥

ニラ しゃぶしゃぶ

ゆずポン(醤油)で2袋 次回は3袋注文

森さんのニラがとても甘くておいしいかったです！

今年は祭りがなく残念ですが、祭りで食べたゆずポンでニラシャブが忘れられず、家でもニラシャブをして食べました。2袋のニラがあとという間になくなりました。子供達も旦那も始めは“えー、ニラ？”と言いましたが… またニラシャブしたいと思います！今度は3袋かな…？！
安心な食材をおいしく食べられるのは、とてもありがたいと思っています！

(二本松市)

森さんのニラと市販品の糖度比 6.3:5.2



森さんの甘いニラ

ローカル案内 *まんま通信が差し替わって森さんのニラ

113 150g 税込210円

次回2月1回は「成育待ちワーク」をお休み
2月2回から再開になります。

【贈答用】

(班配達用と発送用があり〼 詳細は
ローカル案内・発送票を
ご覧下さい)