

あなたの声をきかせてください

* 暮らしの中の商品交流会 *



生協のこと、商品のこと、くらしのこと…みんなで楽しくしゃべりしてみませんか? 暮らしの中の商品交流会が事務局主催で開かれました。各会場にはペビーカーを押して、お友だち同士、お嫁さんとお義母さんとお孫さんで、またご主人も揃ってご家族で、などいろんな組合員さんやまだ生協に加入されていない方が6カ所の会場で253人参加されました。

「牛乳」「豆腐」「魚」やその他人気商品の食べ比べや試食をし、商品について組合員さん同士、組合員さんと職員で話せる事ができました。



栄養豊かなふたつの湾と六花社のこだわり
六花社が扱うあさりは伊勢湾と三河湾で獲れます。特に三河湾産のものが多く、質も良く、またまた量も豊富です。ふたつの湾には、山の腐葉土などの栄養を運んでくる河川が充実しています。その豊かな栄養が湾の外に流れ出ることなく、湾内に残ります。そのため、国内でも有数の良質のあさがりが獲れます。

六花社ではこれらのあさを、地元漁協に限らず産地問屋(専属漁師を抱え、全水揚げ量を買上げて、六花社などメーカーに卸します)や漁師さんからも直接仕入れます。こうしてもこの貝をというときは、同業者からも仕入れるのです。その時期、時期で身入



時期のあさがりこそ食べておきたいものです。

工場では、あさりの砂出しと別の水槽で滅菌海水を使って、12時間以上あさりの体内浄化をしています。また、殻の乾燥が劣化につながるため、砂出し・体内浄化の水槽から、パック詰めまでの工程では常に、水に浸けたり、水を掛けたりしながら殻の乾燥を防ぎます。「仕入れたあさりの状態を見て、輸送・物流センター」



りの良いものは獲れる場所が変わります。それに合わせて仕入れ先も変えています。旬のものは栄養価が高いし、身入りもよく、やわらかく、味が良いです。この



六花社 代表
肥田 高嘉さん

家庭での状態を考えながら、一番おいしいタイミングで組合員さんにお届けするため、出荷の時機について神経を使っています。特に春から夏にかけては気が抜けません。

あさりをもう一つおいしく

貝類は「コハク酸」という旨み成分を含み、特にあさりには多く含まれます。この「コハク酸」は空気に触れると増える性質があります。軽く水洗いし、水を切って3時間ほど放置してから加熱調理します(あるいは一晩水を切ったものをふきんを掛けて冷蔵庫で保管し、翌朝加熱調理)。ただ、冷めると、この旨み成分はクセが出ますので、調理後は温かいうちにいただきます。また、アミノ酸のひとつ「ウリン」も貝類に多く含まれます。血中コレステロールを減らす働きを持ち、肝臓の解毒機能を高める働きもあります。

生協で頼みにくい魚がおいしかった。牛乳や豆腐など違いが、食べ比べることによって分かってよかった

ホッケは食べたことなかったけど、おいしかった。他の組合員さんからおいしいもの話しを聞いて、調理方法などを教えていただきました

参加者の声

パンを初めて食べましたが味がよかったです。日持ちするパンは味が劣ると思っていたので意外でした

ホタテはいつもバター焼きをしてましたが、生でもおいしいんですね

2010年度 「暮らしのパートナー」モニター募集



あなたの日用品・雑貨商品に対する意見や要望をお聞かせください

会場参加モニター

…募集4名
日時▶ 6/10、9/9、11/11、1/13、3/10、5/12
いずれも木曜日 10:30~14:00
場所▶ パルコープ本部(京橋)3階
・商品学習会も行います
・多数の場合抽選
・保育あり(1歳以上)

在宅モニター

…募集10名
モニター商品をご自宅に郵送でお届けし、1カ月後に郵送でモニターレポートを提出

はがきで得た個人情報は組合員さんへの連絡以外には使用いたしません

<応募方法>

はがきに①希望モニター名(会場か在宅か)②郵便番号・住所・氏名・年齢・電話番号・組合員コード③職業④家族構成(子どもの年齢も)⑤応募動機⑥組合員活動経験を記入の上送ってください。

<締め切り>

4月3日(土)

<申し込み・問い合わせ先>

〒534-0024 大阪市都島区東野田町1-5-26
おおさかパルコープ組合員活動事務局
「暮らしのパートナー」モニター募集係
☎ 06-6242-0904

国内産活あさり

220g
3月5回
298円



企画は毎週あります

砂出しなくていいんです

六花社で24~48時間塩水に付けて砂出ししていますので、家庭では軽く水洗いだけで大丈夫です。

※中には、あさりの紐に砂が入っていてなかなか取れないものもあります。

産地の食べ方 教えてもらいました

あさり味噌汁のクラムチャウダー風

材料 (2~3人分)

- ベーコン.....3、4枚
- あさり.....1パック(220g)
- 水.....3カップ
- 牛乳.....1カップ
- キャベツ.....2枚
- 味噌.....大2

作り方

- ①ベーコンは5mm幅、キャベツは1cm四方に切る。あさはらぎをこすり合わせてよく洗う。
- ②鍋に水とあさりを入れ煮る。あさりの口が開いたら火を止める。
- ③小鍋に油をひかずにベーコンを入れて炒め、焼き色がついたらキャベツを加えて炒める。しんなりしたら②に加えて煮立てる。
- ④③に味噌を溶き入れ、ふつふつとしてきたら牛乳を加える。再びふつふつとしたら火を止めて、できあがり。