



商品検査室だより 3月度

■今月のコメント■

★3月度は964件の検査(昨年798件)と商品の相談受付は386件(昨年484件)でした。

★検査の結果、人体危害にかかわる不適合はありませんでした。

★新規取扱事前検査で、食中毒菌と衛生指標となる菌数において、再検査を要するものが2品あり、各製造者へ改善・再検査を要請しました。

★ハート栽培農産物の事前検査で、1品に殺菌剤2種類が検出されました。法基準・ハート栽培基準での問題はありますが、農薬使用実績の報告書には記載されていない農薬でした。調査の結果、農薬使用実績の報告書への記入漏れが原因でした。産地に記入確認の徹底を申し入れました。

★腹痛下痢、スキントラブルなどの複数発生はありませんでした。

毎月の検査室だよりはホームページ(パソコン専用)で詳しく掲載しています。
http://www.palcoop.or.jp/au_ji/anzen_kensashitsu.html

お申し出

さくら卵いろいろパック
18個中2個が凍ったような
感じのものが届いた

検査室からのお答え

お預かりした現品を確認したところ、お申し出通り冷凍による卵の変性が見られる物がありました。

冷凍による変性は黄身も白身も約マイナス0.5℃からはじまり、ゲル化と呼ばれる状態に変化します。変性後は、温度を高くしても元の黄身状態には完全には戻らず、今回のように固まった状態を維持します。白身は、ある程度温度が戻ると見た目には通常と同じようになります。

現在、卵は選別包装後、出荷まで冷蔵庫にて保管し、生協へ

〈商品の相談受付状況〉

主なお申し出状況(昨年度)	
人体有症	6件(10件)
異物混入	56件(87件)
異味異臭	26件(29件)
他意見・質問など	298件(362件)
合計	386件(484件)

納品の際も車の庫内を約10℃以下に設定しています。また、入荷後は冷蔵保管し、卵の鮮度を保つよう冷やしこんでいます。今回は、保管の際に直接冷気が噴出する所に数時間置かれたことによって、冷凍変性によるゲル化が起こったのではないかと考えられますが、原因箇所の特定はできませんでした。

今後、保管・配送の管理体制を再点検し、同様の不良品が発生しないようにいたします。



永松 義智さん(43歳)



桑原 克尚さん(39歳)

「他の畑で、根元が割れる『ツルワレ病』でメロンが全滅したって聞いたけど、今年は接木をしたんよ。」根が強い品種に、肥後グリーンメロンの芽を接ぎま

肥後農産出荷組合 ～永松さん達の肥後グリーンメロン～

永松さん達のメロンの産地・不知火地区は干拓地で、この日に話を伺った4人の生産者は、干拓地に入植されてから3代目の生産者です。かつてこの地は、い草の大産地でした。い草の生産が衰退した昭和40年頃から、プリンス→アンデス→肥後グリーン、クインシーへとメロン生産の変遷がありました。

14年前、永松さんが作るメロンの企画が始まってから、年々増えていく注文に応えるため、坂田さんたちとグループを作り、肥後グリーンメロンの生産を続けています。「JAに出荷してもこれがどこに行へのか、誰に食べてもらえるか分からない。バルコープは、組合員さんの家庭に届くことがはっきり分かっている。届けたメロンに間違いがあったら来年は買ってもらえない。大勢の『おいしかったよ。来年も買おうよ』という声を裏切れない」。年に1度届くメロンで日本の四季を感じてほしい、それを大事にする消費者に届けたい。「去年よっか、つまかっぱ(去年より、おいしいものを作りたいう)そぎやんせんと、良かったはでけん(そうとう良かった)」



坂田 正之さん(37歳)



山本 洋司さん(29歳)

1〜2玉のメロンに 栄養を集中させる

作業中にツルを踏んで傷めてしまうことがないよう、ツルを地面に這わせず、支柱に巻きつかせた立体栽培にしています。「ツルが傷つくと、実に栄養がいかなかったり、味にもバラツキがあるので。立体栽培だとツルを踏んで傷めることないし、味の確認もしやすいんです。従来の栽培方法に比べ手間も費用もかかるけど、最初から最後の収穫まで、安定した品質のものが穫れるから」

「大変なのは実ができてからずっと続く『芽摘み』。メロンは決まった土地の中で、たくさん作る、味が悪くなります。ひとつの株から収穫する1〜2玉の実に栄養を集中させるためそれ以外の実と、一定以上、伸びる芽を摘む作業です。」

「コクのある甘みを作るために有機肥料をすき込みます。有機肥料は、土の中の微生物が活発に動き回り、根を充分張ることが出来る土の構造を作るために使っています。」

「他のは天候不順により、楽しみにしていただいてる組合員さんに、一部、熟したりないメロンをお届けし、ご迷惑をお掛けしました。今年はお掛けしませんでした組合員さんに必ず喜んでいただけるように生産者と共に力を尽くしてまいります。」

商品部 高橋宏明

「コストを2倍掛けて病気を予防するのは、病



暑いハウスで芽摘みをする坂田さんのお母さん

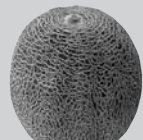
'09年に肥後農産を訪問された 総代さんの声 木村末子さん

メロンが宙に浮いたように栽培されているのを見てとても驚きました。

ニコニコとメロン作りのお話をされる永松さんを見て、愛情込めてメロンを作っているのを見て、ほんと、メロンちゃんやることが伺えました。ほんと、メロンちゃんのような顔だね。また、肥後農産の宮本社長と生産者の方たちがお互い信頼している結びつきが伝わり、だからこそ、いいものを作ろうと思われんだなと感じました。配送で届いたメロンは大きく、甘かったですよ。



'09年8月の8名の総代さんが永松さんのハウスを訪問しました。



産地
永松さん達の
肥後グリーンメロン [冷蔵]
1玉、1.2kg前後
6月2回 698円
※今年は6月4回で終了です

※今年の生産者は、永松さん、坂田さん、桑原さん、山本さん、西岡さんの5名です。