

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



商品検査室だより

4月度

■今月のコメント■

- ★4月度は1107件の検査(昨年970件)と393件(昨年461件)の商品相談受付でした。
- ★検査の結果、人体危害に関わる不適合はありませんでした。
- ★新規取扱い事前検査で、再検査を要するものが1品あり、再検査をしましたが、基準不適合となりお届け中止となりました。
- ★腹痛下痢、スキントラブルなどの同一商品の複数発生はありませんでした。

Q いろんな商品があるけど生協で内容を確認してるの?

A パルコで新しい商品を取扱うときは、商品取扱いの基準にもとづいて事前にその商品の原材料と製造方法などを点検し、必要に応じて添加物・微生物・残留農薬検査を実施しています。その結果に問題なければ取扱いすることが決定します。供給開始後も、加熱せずにそのまま食べるもの、腐敗しやすいもの、食中毒の発生する可能性が高いと考えられる食品群を中心に抜き取り検査を随時実施し、品質を確認しています。

〈商品の相談受付状況〉

主なお申し出状況(昨年度)	
人体有症	4件(15件)
異物混入	58件(74件)
異味異臭	20件(42件)
他意見・質問など	311件(330件)
合計	393件(461件)

の生育期(昨年11月~本年1月中旬)が、平年を上回る高気温と、1月下旬から4月中旬までの異常気象(高温や低温)で、生育が促進されたためと思われる。

収穫時および箱詰め作業時の品質チェックを生産者と共に強めてまいります。

お申し出

春キャベツ
届いたときから割れていて
中からたくさん芽が出てきた



検査室からのお答え

中から芽が出て花が咲いている、成長が進んだ“とう立ち”の商品をお届けし、本当に申し訳ございません。原因は、キャベツ

*抜き取り検査って何?

販売製品から任意で一部を抜き取って調べ、それによって全体の製造状態を推測するもの。サンプリング検査とも言います。

新コーナー

え良えと聞いた

このコーナーでは、組合員さんのくらしの中の商品にまつわるお話を紹介いたします。

「二人ぐらしでも食へきれん大きさ」

配達担当者がある組合員さんに嬉しい声をいただきました。

「毎年この時期にゴールドキウイを頼んでるけど、今年のもおいしいなあ。一人ぐらしだったら、果物ひとつ切ると量が多すぎて、食べきれんこと多いから、果物はあんまり食べへんねんけど、これやったら、ひとつベロツと食べれるし、丁度いいわ。朝ヨーグルトに入れて食べることが多いから、また頼むね!」



ゴールドキウイ 冷蔵
小玉、4玉、280g前後
6月5回 298円



7月は毎週企画です。
(サイズ・玉数は変わります)



恩納村

COOP 恩納村産味付糸もずく

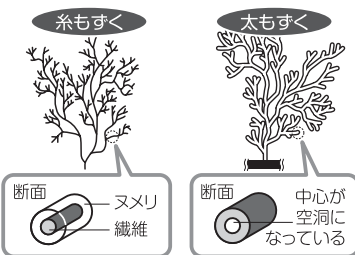
「隠岐もずく」が枯渇しつづくとするとき、井ゲタ竹内は「糸もずく」の養殖ができる産地を探して、沖縄県内の漁協を回りましたが、どこも引き受けてくれません。沖縄では太もずくは味噌汁などで日常的に食べていましたが、糸もずくは食へる習慣もなく、雑草のように思われていました。それは天然の糸もずくは太もずくと違って、成長が早いので、すぐに筋つぼくなり、おいしくなかったからなのです。

パルコOPの前身の3つの生協の時代からお付き合いのある(株)井ゲタ竹内。20年前、当時供給していた「隠岐もずく」の原料が枯渇しかけてしまった。

昔から干ばつを繰り返した歴史に培われたものなのです。「だからこそ、恩納村漁協では、難しい費用も掛かる糸もずくの養殖をやろうと決めてくれたのです。当初、生産者は7人でしたが現在は60人で養殖しています。井ゲタ竹内の竹内さんは話してくれました。

「サンゴ」が生き続ける海を守る

もずくだけでなく、様々な生物を育てる恩納村の海。里海という発想です。その海洋生物の中



なく、共生藻がサンゴから逃げ出した状態なので、この藻が帰ってくれば、サンゴは再びよみがえり、魚たちの住処になるのです。このようにサンゴが生き続ける海を守る取り組み①赤土の海への流出を防ぎ、②サンゴを食い荒らすオニヒトデの駆除、③養殖・植



(株)井ゲタ竹内
代表取締役 竹内 周さん



恩納村漁協が考案したサンゴの植え付け。海底からボールを建て、その上で植え付けたサンゴを育てます。

心にサンゴがあります。自ら栄養を取ることができないサンゴは、サンゴの中に住む共生藻が光合成で作る有機物をもらい、成長します。残った有機物はプランクトンのえさになり、そのプランクトンは小さな魚のえさになり...の食物連鎖があります。また、サンゴは魚たちの住処でもあります。地球温暖化の影響で、海水温が上昇すると、この共生藻が逃げ出し、サンゴが白化します。白化とはサンゴが完全に死んだ状態ではなく、共生藻がサンゴから逃げ出した状態なので、この藻が帰ってくれば、サンゴは再びよみがえり、魚たちの住処になるのです。このようにサンゴが生き続ける海を守る取り組み①赤土の海への流出を防ぎ、②サンゴを食い荒らすオニヒトデの駆除、③養殖・植



CO-OP
恩納村産味付糸もずく
(すっきり三杯酢) 冷蔵
70g×4 6月4回 298円

恩納村漁協の比嘉さんは「生協組合員さんには、『COOP』恩納村産味付糸もずく」の背景にこんな取り組みがあること、もずくを食へてもらおうと参加することになると知っていただきましたので、話をしてくれました。