

いわて生協／くらしの情報誌ハローコープ

HELLO コープ

2016 冬号

No.151 (年5回発行)



2～3 ページ **これいいね!ラブコープ商品**

産直 産直若鶏



産直若鶏(むね肉・もも肉)と
産直若鶏使用のアイコープ
商品セットを

※3ページを見てね♪ **5** 名様に



産直若鶏生産者の奥谷俊一さん(軽米町)は14棟の鶏舎を1人で
管理しています。産直若鶏は、十文字チキンカンパニーと提携し
ている県内(県北中心)の45戸の農場で飼育しています。

4～7 ページ **特集 クリスマス・年末こそ**

安心のコープ商品でおいしく!

10 ページ **コープでいきいき生活 コープくらしの助け合いの会**

12 ページ **知ってへ～!使ってみたいわ～! セリオ積立**

さくら卵とチョコレート
だけでできるよ!

13 ページ **楽育しましょ! おんぶに挑戦しませんか?**

14～15 ページ **今日からつくれる役立ちレシピ! 卵を使った料理**

1,000円分の商品券が当たる「たぐさんクイズ」は16ページに掲載!



2020年ビジョン ～私たちのありたい姿～
助けあい、支えあい、ともにつくるくらしの安心



バックナンバーや取材
こぼれ話もホームページで

いわて生協

検索





大切に育てた「産直若鶏」は おいしさが違います

愛情込めて育てています



産直若鶏生産者
奥谷俊一さん(軽米町)

鶏を出荷するまでの54日間、毎朝5時から夜10時頃まで常に鶏に目を配っています。2日前に雛が入ったばかりなので、今は環境の変化でストレスを与えないように温度や衛生管理には特に気を付いています。

産直若鶏は、病気予防のためのワクチン以外は使用しません。抗生物質を使わないので、健康管理が重要になります。そのため鶏舎内の衛生管理、温度・湿度の管理を徹底し、たくさんエサを食べて元気に育つように気を配ります。

仕事は大変ですが、産地見学に来た組合員さんから「いつもおいしく食べています」という声を聞けるのはとてもうれしく、やりがいにつながります。また、子どもたちといっしょに生協のお店に行ったときに売場に並んでいる「産直若鶏」を見て「パパの鶏さんだよね?」と子どもたちから言われとやっぱうれしいですね。

(株)十文字チキンカンパニー(三戸市)

種鶏の飼育から加工まで一貫して行い、契約農場の運営、品質管理、施設管理などを統括している。鶏の飼育農場及び加工処理工場、そして本社に至るまで、すべてを岩手県内に有している。



「産直若鶏」と一般の若鶏のちがい

	産直若鶏 (2009年4月から産直提携)	一般の若鶏(国産) (いわて生協取り扱い)
産地	十文字チキンカンパニーと提携している、岩手県内(県北中心)の45戸の農場	岩手・青森・宮城県の農場
飼育方法	飼料や飲み水に抗生物質や合成抗菌剤を使用しない(病気予防のためのワクチンは投与)	抗生物質や合成抗菌剤を投与
飼料	生協指定の配合飼料(抗生物質や抗菌剤を含まないもの)で、飼育期間の後期(生後22日目以降)に与える飼料は動物由来のたんぱく質を含まない	全飼育期間で、動物由来のたんぱく質を含む
鶏舎	開放鶏舎(窓があり自然の光と風が入る)	ウインドレス鶏舎と開放鶏舎
飼育日数	54日前後(成長促進効果もある抗生物質を使わないため飼育期間が長い)	47日以上



窓があり、光と風が入る開放鶏舎。野鳥が入らないように網戸の破れがないかも毎日点検している。

「うま味と弾力があっておいしい!」と人気の「産直若鶏」。生協指定の配合飼料で、光と風が入る開放鶏舎で育てられています。生産者が愛情込めて育てた生協こだわりの「産直若鶏」のよさを知って、みんなで利用しましょう!

薬物残留の心配がない!

動物由来のたんぱく質を含まないので、臭いが少ない



産直若鶏の良さを広げよう！

にのへコープ ゆいっくす ぶ委員会
リーダー 嶋 歩さん

私たちのこゝぶ委員会では、今年の「これ、いいねー商品」に、「産直若鶏」を選び、食べ比べや料理教室、産地見学などの活動を楽しみながら行い、一般の鶏肉との違いを知ることができました。

9月の委員会では、鶏肉レシピを持ち寄って調理し、試食。10月の「秋のコープのつどい」で「ジューシー煮鶏」を紹介しました。



「秋のコープのつどい」で紹介しました ★ 簡単！ジューシー煮鶏 ★

●材料（4人分）

産直若鶏むね肉…2枚 水・酒……………各200cc
生姜・にんにく…各1片 砂糖・醤油…各大さじ4

●作り方

- 1 生姜は皮をむいてうす切りに、にんにくはすり下ろす。
- 2 炊飯器の中に全ての材料を入れて炊飯モードで炊く。
- 3 炊き上がったらそのまま冷まし、むね肉を取り出し、煮汁をかける。



持ち寄ったレシピ3品を調理し、試食しました。

もも肉 100g当たり
本体価格 **128円**



むね肉 100g当たり
本体価格 **88円**



どの料理も
産直若鶏のおいしさ
が分かるね！



公開安全確認会とは

- 組合員と生協職員が産直品の産地を訪れ、栽培や肥育方法を確認する会。
- 全31産地で毎年実施。
- チェックシートに沿って行う「書類点検」と、生産現場での「現地点検」を行う。

にのへコープの組合員、店舗の畜産部門マネジャー、十文字チキンカンパニー社員らが参加しました。

鶏を出荷するまで毎朝5時から夜遅くまでお仕事されているとお聞きし、大変な苦労があるのだと知りました。



書類点検

十文字チキンカンパニー本社（二戸市）で実施。

生産者のみなさんが日々の作業のほかに、毎日の鶏の状況をきちんと記載するのは大変ですね。



現地点検

奥谷俊一さんの小軽米農場（軽米町）で。衛生管理と防疫の面から、鶏舎内には立ち入ることができないため、鶏舎内のライブ中継をモニターで見ながら実施。

商品プレゼント 5名様



産直若鶏（もも肉・むね肉）と
産直若鶏使用のアイコープ商品
のセット※いずれも冷凍

※「商品プレゼント係」と明記し、17ページ下の応募方法・あて先を参照の上、ご応募ください。商品の発送は、1月中旬の予定です。

応募締切 12月18日(日)

台風10号被害に遭った産直若鶏生産者10人に、お見舞金を贈呈しました。

※9ページもご覧ください。

私たちの手元に届くまでに徹底した衛生管理や開放鶏舎での飼育の苦労、生協指定のこだわりのえさを与えるなど、様々な工程がありました。この生産者の方の努力と苦労のおかげで、柔らかく臭みのないおいしいお肉が食べられるんですね。改めて「命」をいただいていることを実感できました。

8月の台風10号で産直若鶏の鶏舎もいくつか被害に遭われたと聞きました。一日も早い復旧を祈るとともに、私たち組合員は、産直若鶏を食べることで生産者のみなさんを応援していきたいと思っています。



にのへコープ（二戸市）
中村靖子さん

「命」をいただいていることを実感
「産直若鶏」の公開安全確認会