

HELLOコープ

131

2012年
10月発行



特集 県内産直品・アイコープ商品を みんなで利用して、岩手を元気に!

● みんなで応援商品 産直さくら卵 ● 役立ちレシピ たまご料理



復興へ!

アイコープ商品メーカー・^{こすか}古須賀商店のみなさん (宮古市)

この日は、第2工場で「アイコープ産直真崎わかめ使用味付茎わかめ」を製造中でした。「復興に向けて元気にがんばっているの、みなさんご利用ください!」と、社長の古館誠司さん(中央)と加工場のみなさん(8ページもご覧ください)。



今年は、国連が定めた
国際協同組合年です。
協同の輪を広げ、安心
して暮らせる社会をつ
くりましょう。



パンプディング

佐々木めぐみさん（宮古市）

●材料／1人分

卵1個、食パン1枚（8枚切）、牛乳200cc、砂糖大さじ2

●作り方

- ①ボウルに卵を割り入れ溶きほぐし、砂糖を加えてよく混ぜ、牛乳を加えさらによく混ぜる。
- ②食パンを8等分に切り、耐熱皿に並べ、①を流し入れる。
- ③予熱したオーブントースターで②を10分焼く（焦げそうなときは、アルミホイルをかぶせる）。

※お好みでバナナやレーズンなどフルーツを加えてもおいしいですよ！

●1人分416kcal



ふわとろ湯葉入り和風オムレツ

菊池正子さん（盛岡市）

●材料／3人分

卵4個、生湯葉100g、豆乳大さじ2、砂糖大さじ2、塩小さじ1/2、サラダ油適量

●作り方

- ①ボウルに卵を割り入れ、泡だて器でよく溶きほぐしてから、他の材料を加えて軽く混ぜる。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、①を流し入れる。
- ③卵が半熟状になるまで焼き、オムレツ形に整える。

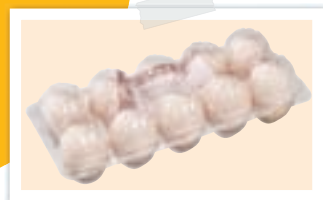
※大根おろしをのせ、醤油を少しかけて食べてもおいしいです！

●1人分234kcal

たまご料理



今日からつくれる
役立ちレシピ



生臭みが少なく
甘みもある産直さくら卵なら、
よりおいしくできますよ！



バジル風味の洋風トマトオムレツ

高橋多鶴子さん（盛岡市）

●材料／1人分

卵1個、トマト1個、とろけるチーズ1枚、オリーブオイル大さじ1、生バジル・塩・こしょう各適宜

●作り方

- ①トマトは6つ切りにする。
- ②フライパンにオリーブオイルを熱し、トマトを炒め、生バジルを加える。
- ③ボウルに卵を割り入れ溶きほぐし、塩、こしょうを入れよく混ぜる。
- ④②に③を流し入れ、形を丸く整えたらフタをして弱火にする。
- ⑤卵に火が通ったら火を止め、とろけるチーズをのせる。再びフタをしてチーズが溶けるまで待つ。

●1人分288kcal



野菜たっぷりたまご丼

砂子光子さん（滝沢村）

●材料／2人分

卵3個、人参1/2本、生椎茸2～3枚、ほうれん草1/2束、A（水1カップ、酢大さじ5、砂糖大さじ2、醤油大さじ2、片栗粉大さじ1）、ご飯（どんぶり2杯分）、ごま油・サラダ油各適量

●作り方

- ①人参は千切り、椎茸は2～3mmの厚さに、下ゆでしたほうれん草は3cmの長さに切り、ごま油で炒めて冷ましておく。
- ②ボウルに卵を割り入れ溶きほぐし、①を加えて混ぜる。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、②を流し入れ半熟状になるまで焼く。
- ④どんぶりにご飯を盛り③をのせる。
- ⑤鍋にAの材料を入れ煮立たせて甘酢あんを作り、④の上にかける。

●1人分663kcal



ココット

岩泉友枝さん（花巻市）

●材料／1人分

卵1個、ミックスベジタブル大さじ1、ロースハム1枚、とろけるチーズ大さじ1、バター・塩・こしょう各適量

●作り方

- ①ミックスベジタブルは解凍しておく。
- ②ボウルに①と細切りにしたハムを入れて混ぜ、塩・こしょうで味付けし、バターを塗ったココット型に入れる。
- ③②に卵を割り入れ、上にチーズをのせる。
- ④予熱したオーブントースターで焼く。卵が半熟状に固まり、チーズが溶けたらできあがり。

※前夜に②まで準備しておけば、忙しい朝でもたっぷりの栄養がとれる1品が簡単にできます！

●1人分361kcal



かぼ"ちゃとブロッコリーのたまご"サラダ

鎌田キエ子さん（盛岡市）

●材料／2人分

卵2個、かぼちゃ200g、ブロッコリー1/3株、玉ねぎ1/4個、A（マヨネーズ大さじ2、ヨーグルト大さじ2、塩・こしょう各適量）

●作り方

- ①かぼちゃは皮と種を取り除き2～3cmの角切りに、ブロッコリーは小房に分け、玉ねぎは薄切りにする。
- ②卵をゆで、殻をむき、輪切りにする。
- ③耐熱皿に①を入れ、ラップをかけて電子レンジ（600W）で5分加熱する。
- ④③の野菜の水気を切り、粗熱がとれたら②とAを加えて和える。

●1人分286kcal

募集

お米料理



次号（1月4日発行予定）は、「お米料理」です。みんなが大好きな「お米」を使ったレシピを大募集！料理名、材料・分量・作り方、郵便番号・住所・氏名・年齢・電話番号を明記し、いわて生協広報室（あて先は17ページをご覧ください）へお送りください。掲載の方に薄謝進呈（500円相当）。締切は11月20日です。

●過去に紹介したレシピを、いわて生協のホームページ上でご覧になれます。
HELLOコープのバックナンバーか「お料理レシピ」をクリックしてね！



鶏舎は緑に囲まれた自然豊かな場所にありますが、防鳥ネットをめぐらすなど野鳥対策は万全にしています。



産直さくら卵

卵を食べて
いわてを元気に！

紫波町・花巻市産の
飼料米の配合割合を
3%↓10%に

組合員の人気ナンバーワンの「産直さくら卵」。安全・安心をさらに高めようと、6月から飼料の10%を国産飼料米にしました。生産者の(有)浅沼養鶏場社長の浅沼克男さん、常務の浅沼直克さんにお話を聞きました。



(有)浅沼養鶏場（紫波町）
常務 社長
浅沼直克さん 浅沼克男さん

少しでも国産の飼料を

日本の食料自給率は39%（2011年度カロリーベース）で、食料の61%を外国に頼っています。また、鶏の飼料は90%以上が外国産で、特に飼料の60%を占めるとうもろこしは、気象の影響やバイオエタノールへの需要増加で価格が高騰するなど不安を抱えています。そのため、少しでも国産の飼料を使いたいと、2011年2月から、とうもろこし

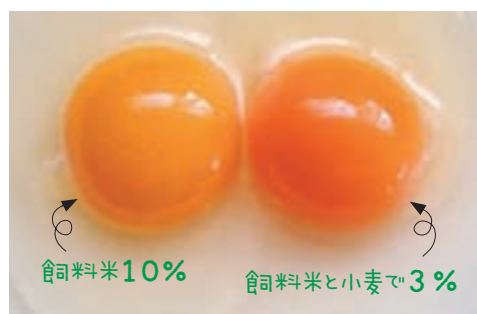
の配合を3%減らし、代わりに「米（もみ）」と小麦を合わせて3%配合していました。

※バイオエタノール：植物が作りだす糖、でんぷん、セルロースなどを原料として製造されたエタノール（エチルアルコール）のこと。燃料として自動車などに使用される。

東日本大震災、
そして火災の被害に

その矢先の3月、東日本大震災が発生し、飼料工場が被災。指定の飼料が手に入らなくなり、「産直さくら卵」としての供給ができませんでした。

また、昨年末には北上農場の火災で1万7千羽を消失し、生協店舗でさくら卵が供給できなくなりました。その後、紫波町の本社に新しく鶏舎を整備し、9月までに5万5千羽（80%）まで回復しましたが、猛暑の影響でえさを食べなくなり、産卵率が低下。卵のサイズも小さくなるなど、組合員のみなさんに大変ご迷惑をおかけしました。



黄身の色は、飼料の60%を占めるとうもろこしの黄色に影響されるが、飼料米10%ではそれほど変わらない。

飼料米の割合を
10%にアップ

とうもろこし・米・麦の栄養価は、ほとんど同じなので、より安全な国産原料「米」を与えたいと、今年の6月から、飼料米（紫波町産のひとめぼれとひめのもち、花巻市産のひとめぼれ）の配合を10%に増やしています。

耕作放棄地の田んぼがいっぱいある中、循環型農業をめざし、農地を守りたいと思っています。鶏が地元の米を食べ、その鶏ふんは肥料として地元の農家が使う——循環型農業。飼料米の作付けが広がれば、米農家と農地を守っていくことができます。さくら卵を食べることで、岩手の農業・経済を応援し、食料自給率を少しでも上げることができるのです。



日光と自然の風が入る、自然に近い環境で育つ。



ゴトウさくらは、親鶏の羽の色も卵の色も個体差があり、濃いもの・薄いものがある。

これが飼料。飼料米は、もみのままを与えている。黄色いのがとうもろこし。

	産直さくら卵	一般的な白卵
親鶏	純国産鶏の「ゴトウさくら」。赤卵×白卵の雑種。中間のさくら色の殻の卵を産む。体が大きく、エサをよく食べ、丈夫で強健。元気のある卵を産む。	外国で品種改良された「白色レグホン」（国内で卵を産む親鶏の94%がこの品種）で、白い殻の卵を産む。産卵率がいいのが特徴。
飼料	とうもろこし（50%）、飼料米（10%）、植物性油かす類（15%）、動物質飼料（10%）、糟糠類（5%）、その他（炭酸カルシウム、※木酢液、海藻、ヨモギなど10%）	とうもろこし（60%）、植物性油かす類（15%）、動物質飼料（10%）、糟糠類（5%）、その他（炭酸カルシウムなど10%）
鶏舎	窓がある開放鶏舎。日光と自然の風が入る、自然に近い環境。※厳重な防疫対策を実施。1坪当たりの飼育羽数は30羽くらい。	窓がなく、外部と遮断された環境。1坪当たりの飼育羽数は90羽くらい。

※木酢液は、炭焼きで発生する煙を冷却した液体。有機酸を含み、さまざまな効果・効能が知られている。
※鶏インフルエンザ対策として、野鳥が入り込まないように防鳥ネットをめぐらし、鶏舎内外の消毒を徹底。外部の人間の立ち入り禁止（組合員が見学に行っても鶏舎は見られない）。



卵の「賞味期限」は、冷蔵庫で保存（10℃以下）し、生で食べられる期間のこと。賞味期限後は、十分加熱調理して食べてね。

保存はとがった方を下にして。れいおしりの方に気室という空気の部屋があり、ここを上にして保存する方が長持ちすると言われているよ。

さくら卵の親鶏は、「ゴトウさくら」という純国産鶏。日本で育種改良された丈夫な鶏で、黄身がしっかりして、白身がこんもり盛り上がり、元気のある卵を産みます。鮮度低下が遅いのも特徴です。

飼料米のほか、飼料のもうひとつのこだわりは、木酢液を与えていること。生臭みが少なくなり、卵に甘みが出ます。組合員さんからも「さくら卵なら生で食べられる」という声をたくさんいただいています。

組合員さんと交流する中、「喜ばれる卵づくり」をめざしてきました。一人でも多くの方に喜んでいただけるよう、たくさんの方の声を聞き、相互理解を深めていきたいですね。

「産直さくら卵」のこだわり

盛南コープ 浅沼さんを元気づけたい

コープ代表
佐藤雅子さん（矢巾町）

7月の店舗の産直収穫祭で、さくら卵おススメ隊がバelf仙北で「たまごかけご飯」の試食オススメをしました。「初めて食べたけど、おいしいね」という方もいて大好評。ばら売りもし、10個以上買った方にはおまけプレゼントも。この日は、ふだんの1.5倍の144パックの供給になりました。

また、こ〜ぷ委員80人に呼びかけて、「さくら卵で笑顔コンテスト（たまコン）」を実施。さくら卵の料理を食べで笑顔になっている写真とエピソードを募集し、浅沼さんにプレゼントしようと思っています。



「卵かけご飯」の試食で、さくら卵のおいしさをお知らせしました。

「さくら卵はおいしい〜!!」。この笑顔で浅沼さんを元気づけたいですね。



「応援しよう!」と組合員が取り組んでいます

産直さくら卵を「応援商品」に選んだ3つのコープの取り組みを紹介します。

花巻コープ 生協まつりでおすすめてしました

コープ代表
佐藤ゆりさん（花巻市）

9月の花巻コープ生協まつりでは、さくら卵をタイムサービスで特価販売。即座に完売し、購入した方には「久しぶりに卵かけご飯を食べた。すごくおいしかった!」と喜ばれました。また、「さくら卵の温泉卵」は「コープビビンバの素」を使ったビビンバ丼にして50食分を振る舞い、好評でした。

さらに、「秋のコープのつどい」に向けて、生産者の浅沼さんをお招きして学習会を開催しました。



さくら卵のタイムサービスに行列ができました。

北上コープ 「浅沼養鶏場見学会」を開催!

鬼柳・めろんこ〜ぶ委員会
長久保礼子さん（北上市）

組合員の人気ナンバーワン商品の「産直さくら卵」。黄身がしっかりしていて、本当においしい。とくに、卵かけご飯は最高です。

7月に浅沼養鶏場の見学会を行いました。バック詰めは、きれいな作業場で機械化されていましたが、選別はわずか6人で毎日5万個を行っていて、びっくりしました。また、割れや血が混じっていないかなどは、下から光を当てて人の目と検査機で一つひとつチェック。衛生管理もしっかりしていて、安心して食べられると感激しました。

23名が参加しました。



きれいな作業場で、衛生管理もしっかりしていました。



県内産直品・アイコープ商品を みんなで利用して、岩手を元気に！

「被災地へは行けないけど、私も何か支援をしたい」「岩手をもっと元気にしたい」という声をよく耳にします。どんな方にもできる支援は、県内産直品や県産材料を使ったアイコープ商品を利用すること。「生産者・メーカーの努力や商品のよさを伝えよう」という組合員さんの応援活動を紹介します。



今年3月、佐勇水産（宮城県石巻市）が製造する「アイコープほっけみりん漬」の見直しに、私たち「一関コープつくってみる会」が参加。試作品や他スーパの商品と食べ比べ、「やっぱりアイコープはおいしいね！」と全員が納得の味でした。その後、一関コープでは、復興に向けてがんばっている佐勇水産を応援しようと、アイコープの漬魚を「がんばろう！岩手・みんなで応援商品」として取り上げ、年間を通して応援しています。



一関コープ代表
千葉由実子さん

**佐勇水産を応援しよう！
利用して支えよう！**

佐勇水産復興支援バスツアー



佐藤社長の自宅の壁に書かれたり貼られた、たくさんの寄せ書き。



倉庫の壁には津波の跡が、いまだにくっきりと。

7月に企画した「佐勇水産復興支援バスツアー」には53人が参加。行ってみるとそこはやはり被災地で、津波の跡が残る倉庫を見て声を失う場面もありました。ですが、全国から来ているボランティアの方が壁に書いたり貼ったりした寄せ書きを見て、「たくさんの方のつながりの中で復興に向かっていて、その輪の中に私たちも入れているんだな」と感じ、胸が熱くなりました。

8月には、目抜と赤魚の「塩麹漬」の開発に参加。塩分7%・9%・11%の3種類を食べ比べてみて、「9%がちょうどよい塩味だね」と意見がまとまりました。

交流をする中で一番うれしかったのは、社長の佐藤由隆^{ゆたか}さんの表情が何度かお会いするたびに明るくなっていること。復興に向かって歩んでいるのだなと感じられ、とてもうれしかったです。みんなが笑顔にな

漬魚の改善・開発に参加



一関コープつくってみる会のみなさん。



「塩麹に漬けると、身がふっくらやわらかで、おいしいね」と好評でした。

佐勇水産



- アイコープ漬魚（みりん漬、みそ漬、西京漬、粕漬、塩麹漬）を製造。冷凍保管しておいた原魚を加工時に解凍し、使用。漬け込み後は再度の冷凍はしないので、風味がよいのが特長。合成保存料・合成着色料は不使用。
- 津波被害により、宮城県石巻市にあった本社工場・事務所・第2工場とも壊滅的な被害を受けたが、昨年10月に第2工場を復旧し、アイコープ商品の製造を再開。本工場も再建に向け建設中で、“本工場再建記念開発商品”として「アイコープ目抜塩麹漬」「アイコープ赤魚塩麹漬」を9月に発売した。

れるよう、私たちにできることは、商品を利用して支えること。おいしさは私たちのお墨付きです！ぜひみなさんも食べてみてくださいね！



以前ベルフ青山の「ふれあいサロン」に参加した内陸避難者2人もおさそいし、訪問。前列中央が生産者の七木田さんご夫妻。



飼料の中身や効能、豚舎内のような、具体的な飼育方法など、スライドを使って説明してもらいました。



七木田さんを囲んで、バラ肉の食べ比べ。

生産者と交流できる
ことがすごい！



盛岡西コープ代表
松原靖子さん

盛岡西コープの「がんばろう！岩手・みんなで応援商品」は「産直アイコープ豚」。6月にベルフ青山で開催した学習会に生産者の七木田さんをお呼びし、お話ししてもらいました。すると、参加者から「どんなところで飼育しているのか見てみたいね」と声があがり、農場見学会を企画しました。

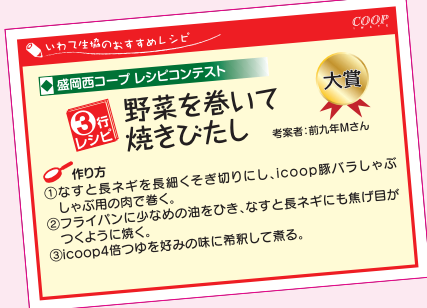
このように生産者と交流ができ、飼育の苦労まで知ることができるのは生協ならではの。30年以上かけて生産者と組合員がいっしょにつくりあげてきた、安全・安心の「産直アイコープ豚」をおすすめします。

その後、昼食も兼ねて、アイコープ豚と他スーパーの国産豚をしゃぶしゃぶにして食べ比べ。「アイコープ豚は全然臭みがなくておいしい！アクもほとんど出ないよ！」とはびっくりした違いを確認しました。

その後、昼食も兼ねて、アイコープ豚と他スーパーの国産豚をしゃぶしゃぶにして食べ比べ。「アイコープ豚は全然臭みがなくておいしい！アクもほとんど出ないよ！」とはびっくりした違いを確認しました。

の農場を訪問。防疫上、豚舎への立ち入りはできませんでしたが、スライドを見ながら飼料のこだわりや豚舎内のような、飼育方法などをお聞きしました。七木田さんのお話からは、おいしい豚肉にするための努力や、1頭1頭への深い愛情が感じられました。

3行レシピを
募集し
レシピカードに



アイコープ豚の簡単な料理法を広くお知らせしようと、「3行レシピ」を7月に募集しました。※大賞を含む全応募作品のレシピはいわて生協ホームページでご覧になれます。

飼料米を与えた産直アイコープ豚



- 1973年産直開始。アイコープ豚生産者の会（紫波町・矢巾町の6戸の農家）との産直品。
- 生後70日以降出荷までの110日間は、抗生物質・抗菌剤を含まない、指定配合飼料（主原料のとうもろこしは遺伝子組み換えでないものに限定）で肥育。母豚にSPF（特定病原体不在）豚を導入し、外部から病原菌が入らないよう衛生管理を徹底している。また、食料自給率向上をめざし、生後120日以降は、国産飼料米を5%配合。
- 震災では、飼料工場が被災し、指定配合飼料の入荷が停止。一時、やむなく手に入る飼料で肥育し、「県産豚肉」として供給せざるを得ない事態に。
- 昨年10月から供給を再開。



約束どおり飼育されているか、書類を見ながらチェック。

公開安全確認会



工場内へ入る前に装備の説明。ネット、帽子、白衣、マスクを着用（奥の人のように）し完全防備しました。

産地見学会



雪のように真っ白な地面。石灰がたっぷりまかれてい
ます。

丸鶏の解体実演が大好評でした。



産直交流会

盛岡北コープでは産直若鶏の「3行レシビ」を募集。大賞には、小原さんの「さっぱり！おろしあえ」が選ばれました。

盛岡北コープの「がんばろう！岩手・みんな応援商品」は「産直若鶏」。8月に企画した産地見学会には、12人が参加しました。

まずは産直若鶏を生産する農場のひとつ、盛岡市玉山区にある「生手第一ファーム」へ。「本場にここに鶏がいるの？」と思うぐらい、鶏舎からは臭いがまったくしませんでした。



盛岡北コープ副代表
小原満子さん

「よりよいものを」
という姿勢に脱帽

9月12日には、公開安全確認会に参加。どんな質問に対しても、包み隠さず真摯に対応していただき、「よりよいものを供給しよう」という姿勢に脱帽しました。

これらの活動を9月26日の「盛岡北コープ産直交流会」で報告。生産者もお呼びして、参加した42人の組合員との交流を深めました。

私たちが学んだ産直若鶏のこだわり、おいしさをもっとたくさんの人に知ってほしい！そしてたくさんの人に利用してほしいですね！

その後、八幡平市にある「岩手農協チキンフーズ県央工場」へ。工場の敷地へは、車のタイヤを消毒しなければ入れません。また見学前には全員が体温を測り、健康チェックも行いました。工場内も衛生管理が徹底され、鶏肉がスピーディーに加工されていました。

た。鶏舎のまわりにはネットが張られ、地面一帯には石灰がまかれ、外部からの動物の進入や病原菌を持ち込まないための対策がしっかり施されていました。飼育のようすを肌で感じ、農場長の森博行さんから実際にお話を聞いたことで、「自信を持つて育てている」ことが伝わってきましたし、「これが私たちの求める『安全・安心』にもつながっているんだな」と実感することができました。

今号の表紙

復興へ！



古須賀商店の3棟あった工場は、1棟は全壊、2棟は大規模半壊と壊滅的な被害を受けましたが、社員は7人全員が無事でした。機械を全て買い揃え、6月に工場を再開。新商品として、10月下旬に「アイコープさんま上乾みりん干し」を発売予定。

産直若鶏

- 2009年産直開始。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）の約50戸の農場が生産。
- 飼料や飲み水に抗生物質や合成抗菌剤を使用せず（病気予防のためのワクチンは投与）、指定配合飼料にも抗生物質や抗菌剤を含まないため、薬物残留の心配がない。また、飼育期間の後期（生後22日目以降）は、動物由来のたんぱく質を含まない飼料を与えるため、臭いが抑えられる。窓があり自然の光と風が入る、ストレスの少ない開放鶏舎で飼育。
- 震災後は、飼料工場の被災とガソリン不足により、指定配合飼料の入荷が停止。また、停電により自動給餌機・給水機が止まり、飼育途中のヒナを失う生産者も。指定の飼料が入荷するまで、やむなく「県産若鶏」として供給した。
- 昨年7月に供給を再開。





11/26

生協牛乳を、30年ぶりにリニューアル!!



殺菌温度・時間を「80℃ 15分」から「72℃ 15秒」に

生協牛乳を30年ぶりにリニューアル！より生乳の風味と栄養を生かすため、殺菌方法を見直しました。新しい生協牛乳は、10月29日から始まる「秋のコープのつどい」会場で、一足早く試飲できます。ぜひみなさん、参加してお試しくささいね！

リニューアル商品はコチラ！

左から、アイコープ生協びん牛乳(720ml)、アイコープカフェ・オ・レ(200ml、1000ml)、アイコープ低脂肪牛乳(1000ml)、アイコープ生協牛乳(200ml、500ml、1000ml)。



生乳の風味と栄養をさらにいかして

湯田牛乳公社常務 溝渕郁夫さん

72℃ 15秒殺菌の牛乳には、体に良いとされる水溶性カルシウムなどの栄養成分が、これまでの80℃ 15分殺菌に比べてより多く残ることがわかりました。また、より低温で殺菌することにより、80℃ 15分殺菌ではわずかに残っていた牛乳の「焦げ臭さ」がなくなり、すっき

りとした味わいになりました。市販の9割以上は120～130℃ 2～3秒の超高温殺菌ですが、牛乳本来の風味や味を損ね、たんぱく質やカルシウムの変質を起こすと言われていいます。72℃ 15秒殺菌にすることで、より生乳の風味と栄養がいきいた牛乳になりました。

殺菌温度を見直しました



いわて生協
日配・グロスリーチーム
チームリーダー

古舘広光さん

年々、生協牛乳の利用が低下しています。これに歯止めをかけるために、湯田牛乳公社のHACCP取得を機に、牛乳の風味と栄養をさらに追及した殺菌温度に見直しすることになりました。

※HACCP（ハセップ）…食品製造工程での食品衛生チェックシステムのこと。



「おいしい」の声を支えに

産直牛乳生産者 多田隆義さん（西和賀町）

飼料価格の急騰、牛乳の消費低迷など、生産者にはたいへんな状況が続いています。西和賀町の産直牛乳生産者はこの一年で2戸が廃業し、現在は9戸になってしまいました。今年の夏は暑さが続き、暑さに弱い牛に疲れがはじめてました。生き物

相手ですので、常に目が離せません。ですが、「おいしい」と言ってくれる組合員さんのため、品質のよいおいしい牛乳を生産しようがんばっています。ぜひ、私たちがつくった安全・安心な産直牛乳をたくさん飲んでください！



お先にいただきました！



9月12日、いわて生協組合員と産直牛乳生産者、湯田牛乳公社の代表が参加する「牛乳委員会」で試飲しました。



牛乳本来の甘みが いきいた味に！

ちようなん
長南久美子さん（盛岡市）

新しい生協牛乳は、現在のものと比べると、口の中でまとわりつく感じがなくてサラッとした口当たり。高温殺菌による「焦げ臭」はまったくないので、スツと飲めます。また、生乳本来の甘みで、くどさがありません。わが家では、つつい飲みすぎて、減りが早くなってしまうかもしれません（笑）。



品質・おいしさには自信があります

産直牛乳生産者 矢作 實さん（金ヶ崎町）

金ヶ崎町では7戸が産直牛乳を生産しています。原発事故以後、金ヶ崎町では自前の牧草の利用自粛が出され、除染作業に追われています。除染後、新たに種を蒔きましたが、来年その牧草を検査し、基準値を下回らなければ給与できません。現在は、やむなく「輸入乾草」を購入し給与しており、手間だけでなく費用

も増す一方です。放射能汚染への懸念は、牛乳の消費減少という影響も及ぼしています。

原乳は県によって毎週検査され、また湯田牛乳公社でも製品検査を毎月1回行い、「すべて検出限界値未満」となっています。品質・おいしさには自信がありますので、みなさんに利用してほしいですね。

県の放射性物質検査結果を確認できます！

岩手県公式ホームページ 検索

岩手県公式ホームページ⇒トップページ「環境放射能に関する情報（原子力発電所事故関係）」⇒新着情報「農林水産物」の中の「原乳（畜産課）」