

クローズ CLOSE UP! アップ



組合員さんと開発した 産直さくら卵

農事組合法人東山産業(三木町)
代表理事 **志渡 節雄**さん

なつて、販売に向けて動き始めます。みんなで一緒に学び合う中で、昭和56年10月に産直さくら卵が誕生しました。約2年かかりました。

消費者目線の必要性と コープさんのお付き合い

高度経済成長期の昭和36年、生産性の向上を目的に7戸の農家にて協業経営を開始し、41年に会社を設立しました。同時期に、コープががわさんの前身の「香川県労働者消費生活協同組合」も設立され、協同の力が重視され始めた時代でした。

まだ物資も十分ではなく、質より量が優先され、少ないエサで卵をたくさん産ませるために薬が使われたり、この農家がいつ採卵したかわからない卵が出回っていました。新鮮な卵を求めて、コープさんから声をかけて頂いたのが昭和51年。我々も、消費者目線の必要性を漠然と感じていました。

組合員さんに届けたい卵 産直さくら卵の開発

初めは、白卵5kgの箱(80個入)を週に約200箱を納品していました。その3年後に、産直商品を強化しようと、組合員さんに声をかけて「たまご委員会」を立ち上げました。その頃、京都生協さんが取り扱っていた「さくら卵」の存在を知り、コープさんとたまご委員会と一緒に

現在約10万羽を生協指定の飼料で育てるなど、安全・安心の精神はずっと変わっていません。食卓に上がるいつもの卵として、今後とも召し上がって頂きたいと思えます。

産直さくら卵

生協指定の配合飼料には、PHF(収穫後に農薬散布をしない)及びNON-GMO(遺伝子組み換えをしていない)トウモロコシを使用。

親子2代でファンの方がいてくれるのは、食卓で「さくら卵」の話をされていたんだろうなと思って本当に嬉しいです。



▲左は息子の聡一郎さん。



ミックス は プレゼント クイズ 12月で発売35周年を迎えます。

●次回9月号のテーマは、「携帯電話・スマートフォン」です。必需品!という方も、無くてもOKという方も、良かったことや失敗談などのエピソードをお寄せください。その他、何でもお便り、お待ちしております!

お便り募集!

お便りカードにクイズの答えを記入し、地区担当店舗サービスコーナーへご提出ください。
クイズの正解者の中から、抽選で20名の方にコープ商品をお渡しします。

応募締切り
8月15日(月)



※写真はイメージです。

※当選発表は、当選者にプレゼント商品をお渡しして発表に代えさせていただきます。配送担当者、又は店舗のサービスカウンターにてお渡しします。
5月号のプレゼントの答えは「50」でした。(応募総数1300枚)

編集後記

コープががわの公式フェイスブックを開発しました。機関誌の取材の裏話なども投稿しますよ。
応援よろしくお願ひします!
(編集者H)



※20周年記念「料理集 我が家の味」より復刻した高松市 三島さんのレシピをアレンジ。

- ### 作り方
- 豆腐は1丁を8本の棒状に切り、深皿に入れ、ラップをかけずに1丁あたり電子レンジ600wで2分加熱する。
 - 豚肉をバットに並べ、つけ汁をかけて味をなじませてから、①の豆腐を巻く。
 - 片栗粉と卵をよく混ぜ合わせ、②にからめる。
 - フライパンに油を少し多めに熱し、③を巻き終わりを下にして並べ、全面をこんがり焼く。

ミックスキャロットご飯を添えて 豚肉のオリエンタル風

材料(4人分) 1人前約500kcal
豚肉(ロース薄切り).....400g
もめん豆腐.....2丁
さくら卵.....1個
つけ汁用
濃口醤油.....大さじ3
酒.....大さじ1
砂糖.....大さじ1/2
しょうが汁.....小さじ2

調理例として、ミックスキャロットご飯とレトルトカレーを盛りつけました。

ミックスキャロットご飯の作り方

材料【米2合、ミックスキャロット 400cc、バター 20g、コンソメ 2個】を炊飯ジャーに入れ、通常どおり炊飯する。



※20周年記念「料理集 我が家の味」より復刻した高松市 三島さんのレシピをアレンジ。

- ### 作り方
- 【つけ汁を作る】鍋に米のとぎ汁と塩を入れて火にかけ、煮立ったら火を止め、酢を加えて冷ます。
 - 【野菜を切る】野菜は大きめの短冊切り、りんごはいちょう切り、香味野菜は薄切りにする。(厚めに切ったものは薄塩をして、しんなりしたら水洗いし、しぼっておく。)
 - 【漬け込み】①に②を漬け込み、好んで赤唐辛子の輪切りや青じその千切りを入れ、常温で3時間～半日おいてから冷蔵庫へ入れる。2日目～1週間が食べ頃です。

乳酸菌たっぷり健康的 水キムチ

材料(作りやすい分量) 全体で約160kcal
米のとぎ汁.....500cc
塩.....小さじ2
酢.....大さじ1~2
漬ける野菜類
大根: 5cm長さ、人参: 1/3本、
キャベツ: 2~3枚、きゅうり: 1本、
りんご: 1/2個、玉ねぎ: 1/4個
しょうが: にんにく.....各1片
(赤唐辛子・青じそなどお好みで)

米のとぎ汁について

※米のとぎ汁は、2回目以降のものを使いましょう。
※米のとぎ汁に豊富に含まれる植物性の乳酸菌が、発酵を促します。さわやかな酸味で食欲増進、夏バテ解消にピッタリです。つけ汁ごといただきます。
※米のとぎ汁の代わりに、もち米や白玉粉を溶いてもOKです。



※20周年記念「料理集 我が家の味」より復刻した高松市 三島さんのレシピをアレンジ。

- ### 作り方
- ミックスキャロットとぶどうジュースを別々の小鍋に入れ、わらびもち粉を半量(50g)ずつ入れて、どちらもよく混ぜて溶かす。
 - ①の一つを中火にかけ、鍋底に木べらを当てたまま混ぜ、とろみがついてきたら手早く混ぜる。全体が均一になっても、もうひと練りする。(もう一つの鍋も同様に。)
 - ②をスプーンですくって冷水中に落とし、冷えたら水気を切ってできあがり。

ミックスキャロットを使って カラフルわらびもち

材料(作りやすい分量) 全体で約293kcal
わらびもち粉.....100g
CO-OP ミックスキャロット.....200ml
ぶどうジュース.....200ml

※ヨーグルトやアイスクリームにのせたり、フルーツと盛り合わせてフルーツポンチに。好みのジュースや炭酸飲料に入れても楽しい。(※ツルツとしているので、喉につまないように注意。)

ポイント!

練るときは火を止めず、鍋底から一気に混ぜます。



しぼり袋を使うと簡単です。