

キャロット46号(2011年)に載っている「クッキングシート」は、両面使えるタイプが、片面タイプなのかわかりません。注文するときの重要な情報なので、カタログに「片面」「両面」がわかるように表示してください。

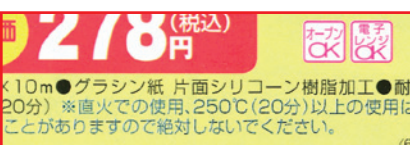
改善前
キャロット
2011年46号



案内がありません

改善後

キャロット8号から、「片面シリコン樹脂加工」の説明が加わりました。



片面シリコン樹脂加工のコメントが入りました!

組合員さんの声で、商品案内は改善されています。ぜひ皆さんのお声をお寄せください。

コープベル ☎0120-706-887

A 農産物には「栽培自慢」、畜産・水産物には「はぐくみ自慢」マークが付いた商品があります。このマークは、コープ独自の「品質基準」をクリアし東海コープグループメンバーで構成する認証委員会の承認を受けた商品です。それぞれのマークについて説明致します。

Q 商品案内を見ていると商品の枠内に「栽培自慢」や「はぐくみ自慢」などのマークを目にします。いくつか種類があるようですが、それぞれのマークの意味を教えてください。

■商品案内にあるマークの意味について教えてください。



組合員の皆様により安全で安心な食品をお届けするため生協では、国の基準はもとより独自の自主認証制度を設け生産者の方々と一緒に食品づくりに取り組んでいます。



「品質指針」に基づき、これをクリアした商品を対象に生協独自に認証した商品です。飼育動物・水産資源の管理や衛生管理など生産者・加工業者の皆さんのさまざまな取り組みや自慢の取り組みを認証基準にしています。

はぐくみ自慢
CO-OP
畜産物・水産物が満たすべき基準と、品質向上の方向を示した「品質指針」に基づき、これをクリアした商品を対象に生協独自に認証した商品です。

栽培自慢
CO-OP
有機栽培品や特別栽培農産物をはじめ、一定の栽培基準を満たした農作物に対して認証しています。毎年、栽培状況についての計画や記録をもとに現地での点検を行い、認証委員会で承認します。農場や生産者が特定できる「顔の見える」農産物ばかりです。

Report 商品安全検査センター

暮らしに役立つ検査 「卵の保存には気をつけて！」

【東海コープ商品安全検査センターとは...】
東海3県の3生協で「東海コープ」を作り、商品を共同仕入しています。東海コープは、メーカーさんと農家さんと、書類で約束を交わします。その約束が守られているか点検するのが、商品安全検査センターの役割です。

東海コープ商品安全検査センター

例えは？
メーカーさん

約束
このウインナーは、添加物を減らして送るうね

東海コープの商品部

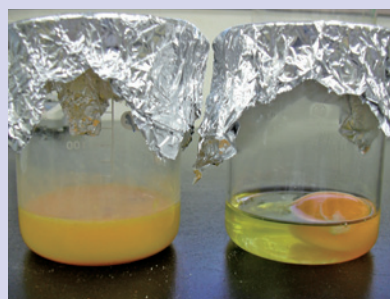
追加物検査
ぬきとりで、不定期に実施

約束どおりだね!

サルモネラ菌による食中毒は、以前に比べれば減少していますが、毎年発生します。「サルモネラ」と聞くと一番に浮かんでくる原因食は「たまご」だと思います。何故たまごに多いかというと産卵後、親鶏の便で卵の表面が汚染されて卵内にサルモネラ菌が入ってしまうこと、またごくまれに鶏の卵巣から卵に入り込むこともあります。最近では卵は洗って冷蔵で販売されています。卵の中にサルモネラ菌がいたとしても、菌数が少なく新鮮な卵を冷蔵保存していれば食中毒の心配はありません。しかし、保存の仕方が悪いと菌がいた場合には増えてしまいます。

そこで今回検査センターでは卵の中にサルモネラ菌がいたという状況を作るために生の卵を割り、そのままの状態のもと、割ったものを更にかき混ぜた状態のものそれぞれに、サルモネラ菌を加えて保存(放置)する実験を行いました。

- 実験
- ①滅菌したピーカーに、卵を1つつ割り、片方はそのまま、片方は黄身と白身を完全に混ぜました(写真)
 - ②次にサルモネラ菌をそれぞれに加え、10℃と25℃で保ちながら、菌を入れた直後、1、2、3、4、5、6、24時間後でそれぞれの菌の増殖を調べました。
- 結果
- 10℃保存** 混ぜていない方も混ぜた方も、菌を加えているので若干菌が出るものもありましたが24時間保存してもほとんど増えていませんでした。
- 25℃保存** 混ぜていない方は、10℃保存とほぼ変わらない結果でした。一方混ぜた方は6時間後まではほとんど増えていませんでしたが、24時間後は菌が増えています。



白身には「リゾチーム」という多少の抗菌作用を持った成分が含まれ、それにより黄身を微生物から守る役割があるといわれますが、混ぜてしまうと菌が増えやすい状態になってしまいます。結果からみると、卵を混ぜた状態のまま放置しておくのは危険が高くなることになります。

昨年は、自宅で調理した「生卵入りオクラ納豆」で3人が食中毒にかかり、70代の方が亡くなった事例や、生卵かけごはんを食べた3人が食中毒にかかり2歳の子が入院したという事例がありました。卵を生で食べる場合には、新鮮でヒビの入っていないものにし、食べる直前に冷蔵庫から出すようにしましょう。割ってから放置するのは禁物です。また、高齢の方や乳幼児、妊婦さんなどはもし菌がいた場合に発症の危険性が普通の人より高くなりますから、生卵を食べるのはできる限り避けた方が良いでしょう。

■お米の栽培自慢表示について

Q お米「恵那ひかり」の名前が付いた頃は「栽培自慢」のマークがついていたと思うのですが、今はついていません。どうしてですか？ 私は恵那ひかりの名前が決まった頃からのファンで、ずっと注文していたので、栽培自慢だといいたくありません。

A 「恵那ひかり」の名称が決まった頃からご利用頂きありがとうございます。恵那ひかりはコープぎふの組合員さんが名付けたお米として、たくさんのご利用を頂いております。

現在、恵那ひかりは「恵那ひかり」「恵那ひかり(特別栽培)」の2種類企画しております。

「恵那ひかり(特別栽培)」は栽培自慢の認証を受けている為、栽培自慢マークが付いております。このお米は恵那地域(恵南地域)を中心に栽培されていますが収穫量が少ない為、予約登録でお届けしています。

一方「恵那ひかり」は地域慣行栽培ですので、栽培自慢マークがついていません。このお米は、恵那広域で栽培されており、栽培方法が地域によって異なり栽培自慢基準を満たしていない地域がある事から栽培自慢マークが付いていません。



地域慣行栽培とは
一般慣行栽培とも言います。その地域で一般的に行なわれる栽培方法です。

特別栽培とは
その農産物が生産された地域の慣行レベル(各地域の慣行的に行われている節減対象農薬及び化学肥料の使用状況)に比べて、節減対象農薬の使用回数が50%以下、化学肥料の窒素成分量が50%以下、で栽培された農産物です。