

# もつと知りたいたい！ 生協自慢の商品

生協独自の厳しい「品質基準」をクリアし、生産者、加工業者が、品質指針・管理基準に基づき自己チェックし、東海コープグループのメンバーで構成する認証委員会が認証した商品が「はぐくみ自慢」「栽培自慢」「水産はぐくみ自慢」です。



## こだわりの飼育方法

岐阜アグリフーズは、生後2日目のひよこから飼育。季節やライフステージによって、与えるえさを調整します。餌にはEM菌（乳酸菌や酵母などの有用微生物群）が添加されており、腸内環境を整え、鶏の健康づくりに重要な役割をしています。

ひよこの育て方は、若鶏のできればえにも影響するため、えさはもちろん、衛生的な飼育環境を整えることも大切にしています。通常のブロイラーより、飼育密度を下げ、ストレスの少ない環境を整えています。

岐阜アグリフーズで導入され



ている、「オールインオールアウト」とよばれる方法は、鶏舎に同じ孵化日のひよこを入れ、これを育てて出荷します。空になった鶏舎は、フンの掃除、水掃除、2回の消毒、乾燥、給水機などの器具の設置、飼育に有用なEM菌の散布をおこなった後、農場に鶏がいらない状態で十分に鶏舎を空け、次のひよこを導入します。

丁寧な飼育も自慢です。給餌器、給水器の管理や鶏舎内の空調管理など細かな調整を行うことにより、鶏の健康状態を日々管理しています。抗生物質などを使用すれば有害菌や鶏の病気を抑えることができますが、そうした薬剤は一切使用しません。鶏の成長に合わせた管理を細かく行うことにより、安全を保っているのです。そういった、飼育方法はマニュアル化し、契約



## 『はぐくみ自慢』の若鶏を新鮮にお届け！

初の試みとなった「はぐくみ自慢産地交流会」。組合員の視点で、自慢のポイントを確認します。

今回は、はぐくみ自慢の若鶏や、ケイちゃんシリーズを製造する岐阜アグリフーズの工場で行われました。品質基準のクリアはもちろん、組合員との交流など、生協ならではの取り組みを積極的に行っています。

農家の指導にもあたっています。

## 加工場まで一貫生産

おいしい鶏肉をつくるために、もつとも大切なのは鮮度と温度管理。健康に育った若鶏をすばやく加工することがおいしさのポイントです。

鶏肉は、加工までに時間がかかるのと肉汁（ドリップ）が出て、味が落ちてしまいます。岐阜アグリフーズでは、と畜した同じ工場ですばやく食肉加工され、包装・冷凍を行います。



## はぐくみ自慢ってなに？

はぐくみ自慢とは、

- 原料や加工場、配送などでの「安全性の確保」
- 家畜の排泄物の有効活用や、施設周辺の環境保全など「環境への配慮」
- 生産管理の積極的な情報を公開する「情報管理」
- 安定した品質の商品をお届けすることを維持する「マネジメント」

などの項目に沿って設定された品質指針と管理基準を満たしていると認められた商品につけられるマークです。

他にも、組合員の産地や加工場の見学、生産者との交流など、さまざまな取り組みと合わせて評価を行っています。



## 「はぐくみ自慢」を自信にして

「働くスタッフ全員が、『はぐくみ自慢』の商品を生産しているという責任感を持つように努めています」と話すのは、岐阜アグリフーズ食鳥部次長の大野篤さん。

スタッフのレベルアップのための教育訓練を行い、出荷する商品の品質向上と安定化を大切にしています。「はぐくみ自慢の品質基準を満たしていく努力をすることで、しぜんと商品もグレードアップしていこうという意識になりますね」



岐阜アグリフーズ 大野 篤さん

また、鶏肉のカットにも技術が。個体差のある若鶏を「フレックスビジョン」と呼ばれる最新の技術で加工することで、身を余すことなく提供できるようにしています。

「はぐくみ自慢の若鶏をお届けするということは、私たち生産者と組合員のみなさんとの約束です」と大野さん。地元岐阜を中心に、大切に育てられた、安全・安心な若鶏を地域のみなさんでたくさん食べてください。

## 若鶏の塩ケイちゃんデビュー！

企画予定11号(3月3回)

岐阜県の郷土料理ケイちゃんといえば、みそやしょうゆのこってりとした味わいのイメージですが、今回さっぱりとした塩味がデビューすることになりました。



モモ肉を中心とし、あっさりとした塩味にも、肉の旨みを感じられるように工夫しました。

味付けは、藻塩（もしお）とよばれる、海藻のホンダワラから製塩した塩を使用。藻塩は海藻がもつヨード成分が豊富で、独特の旨みが含まれています。また、奥美濃古地鶏の鶏がらスープをだしに使用しています。

フライパンで焼くだけでなく、から揚げや塩焼きそばの具材にしてもおいしいですよ。







**ブラックタイガーえび 下ごしらえ済み**  
 大 …500g (企画予定7号)  
 特大…200g、500g (企画予定9号)



※裏表紙でブラックタイガーを使ったレシピを紹介しています。



アツミ産直センター  
 ブロッコリー生産者 野田康守さん



# 「栽培自慢」の ブロッコリー

ブロッコリー栽培に  
 適した気候が育む

アツミ産直センターでは、豊橋市南部や、田原市を中心に、11軒の農家があわせて6・6ヘクタールの畑でブロッコリー栽培に取り組んでいます。東海コープには年間7万株のブロッコリーが届けられています。ブロッコリーがよく成長する気温は20度前後。つぼみが大きくなると暑さに弱くなります。太平洋に面した産地は、黒潮と西風の影響により、冬は霜がおりることなく、ブロッコリーの栽培に適した気候となります。

除草も人の手で  
 手間ひまかけて栽培

12〜3月の間、取り扱われる、アツミ産直センターのブロッコリー。化学農薬を一般慣行から50%削減して育てています。品種を少しずつ変えながら、夏に種まきをはじめ、ぐっと寒くなる晩秋から収穫・出荷が始まります。「大変なのは植えつけてすぐの除草作業ですね」と本多さん。除草剤を使わないので、農家のみなさんは手作業で雑草を抜きます。

また、有機肥料の取り組みにも積極的です。今年度は、コープあいちの店舗や一般のスーパーで出された、廃棄される食品からつくる肥料の使用も始めました。2月〜3月はじめに出荷されるブロッコリーは、8月頃に種まきを行い、じっくり育てられたもの。おいしさが凝縮され、味がとても良いと言われています。「軸が太く、甘みがあるので食べやすいですよ」と本多さんが太鼓判を押ししました。

# 「鮮度とおいしさ」 「環境への配慮」を両立 『水産物はぐくみ自慢』の ブラックタイガーえび



環境保全への  
 取り組み

日本に輸入される養殖えびの多くは、東南アジアのマングローブを切り開いて作られた池で育てられます。

みなさんにお届けしている、「**ブラックタイガーえび**」下ごしらえ済み」は、インドネシアにあるタラカン島で、粗放養殖という、給餌・投薬を行わない、自然に近い状態で育てられ、環境への負担も軽減しています。さらに生産者MMA社は、タラカン市、環境保護団体と協力し、2006年より、伐採された跡地にマングローブを植樹する活動を続けて

のびのび育った  
 えびをおいしく加工

粗放養殖や植樹活動など、環境保全の取り組みだけでなく、商品の品質管理も徹底しています。

えびは水揚げ後、たぐさんの氷を使って鮮度を保持しながら、現地の工場ですぐに加工されます。「殻剥き」「背ワタ抜き」「刺と尾のカット」「腹部切込み」などの下ごしらえが済んでいま

## 農場から安全の目印を

安全・安心な農産物のレベルアップを目的に、自主認証制度としてスタートした栽培自慢。生産記録による農薬の管理、評価に10年間取り組んできました。生産者の努力に合わせて、安全検査センターでも自主検査を行い、検査結果を産地に返すことで農薬使用の管理に役立てています。現在の認証品目は286品目(2009年)、約9200名の生産者が、栽培自慢の農産物をお届けしています。



**栽培自慢** ブロッコリー  
 企画予定  
 7号、9号、10号、12号、13号  
 ※農産物は気象条件などにより生育に影響を受けることがあるため、やむを得ず同等のものを代替品としてお届けする場合があります。

**はぐみ自慢** おしえて! 『水産物はぐくみ自慢』

2010年からはじまった『水産物はぐくみ自慢』。

- ①天然・養殖魚介類ともに、資源管理を行い、再生産可能な環境を維持すること。
- ②おいしさ・鮮度と安全性を確認し、品質管理を確保すること。
- ③生産履歴、法令順守、原料のトレースなど、確認・点検。

この3つを品質基準とし、あわせて、組合員交流や、フェアトレードなど、生産者が自慢とする取り組みをあげて総合的に評価しています。

バラ凍結なので、好きな分だけお使いいただけますよ。

丸千水産 高木健一さん

ですので、とても便利です。鮮度がいうちに、タラカン島で急速凍結、産地で一回凍結のためおいしさを逃しません。