

食べて
遊んで
楽しむ

家族で楽しむ

虹いろ フェスタ 2024

2024.12.8 日 11:00-14:00

会場：生活クラブ虹の街 本部

生活クラブ虹の街 主催 / 虹いろフェスタ 2024 実行委員会

サステイナブルなひと、
生活クラブ



消費材 深掘り！レポート

… ブロック毎に担当した消費材を生産者に深掘り！おいしさのひみつとは …

目次

- 4 日東珈琲（株）：森のコーヒー・ブルンジ紅茶／柏ブロック
- 6 （株）平田牧場：豚肉／柏ブロック
- 8 コーミ（株）：トマトケチャップ／柏ブロック
- 10 （株）アグリイノベーションズカンパニー（AIC）：あいっこ（鶏卵）／千葉ブロック
- 12 美勢商事（株）：L's 餃子／千葉ブロック
- 14 日本果実工業（株）：温州みかんジュース・みかん缶／千葉ブロック
- 16 （有）奥和：真あじ開き／佐倉ブロック
- 18 （有）マルヨーのり製造所：のり佃煮／佐倉ブロック
- 20 庄内みどり農協：庄内遊 YOU 米／佐倉ブロック
- 22 ハイム化粧品：基礎化粧品／松戸ブロック
- 24 （株）スリーエイト：はちみつ／松戸ブロック
- 26 和高スパイス（株）：スパイス&ガーリックソルト／松戸ブロック
- 28 北海道チクレン農協連：牛肉小間切れ・牛肉ロースステーキ／市原ブロック
- 30 （有）小野田製油所：ごま油／市原ブロック
- 32 千葉県漁連：いわし味付け缶ほか／市原ブロック
- 34 私市醸造（株）：はちみつ純玄米黒酢ドリンク／ベイブロック
- 36 月島食品工業（株）：手作り用冷凍クッキー生地／ベイブロック
- 38 全農チキンフーズ（株）：丹精國鶏／ベイブロック

虹いろフェスタ 2024 実行委員会メンバー

福住洋美（実行委員長・理事長）／並木道代（副理事長）／田端知江（副理事長）
江口千尋（理事・柏ブロック）／宮内京子（理事・千葉ブロック）
伯ヶ部莉枝・佐々木実知子（エリアコーディネーター・佐倉ブロック）
吉田香織・宮本順子（エリアコーディネーター・松戸ブロック）
山田茂斗子（エリアコーディネーター・市原ブロック）／藤原あゆみ（理事・ベイブロック）
埜智（専務理事）／樋口謙二（常務理事・デポ事業推進部長）／羽良良秀（事業部長）
伊藤智裕（組織部長）／森山裕樹（事務局）／中井孝子（事務局）

ブロック	柏ブロック
生産者名	株式会社平田牧場
アピール消費材	豚肉

深掘りしたこと



お米をブレンドした飼料

平田牧場による米の給餌実験は、30年以上前の「減反で休んでいる田んぼでつくった米を豚にあげることはできないのか?」という生活クラブ組合員の問いかけからはじまりました。庄内平野は米どころですが、お米の消費量減少などによって休耕田が増えてきています。飼料用としてのお米の需要があれば休耕田を活用できますし、そのお米を食べた豚の排泄物を堆肥とすることで、また地元の土地に還元する、そういう持続可能なサイクルが実践できるようになりました。何より飼料にお米を配合することで、豚の脂が非常に白くきれいになって雑味が減り、脂の質も非常に良くなりました。

高度な管理技術

農場から出荷された豚は、精肉になって組合員のもとへ最短4日で届きます。と畜してから、加工、包装、流通にいたるまで一度も冷凍せずに鮮度のいい豚肉を届けることができるのは、平田牧場の高い技術力と高度な管理技術によるものです。



一頭買い

生活クラブと平田牧場は提携をはじめた当初より、品種をはじめ飼料や育て方を指定して大切に育てられた豚肉を無駄なく食べる工夫をしてきました。それが「一頭買い」です。一頭の豚からとれるさまざまな部位をバランスよく食べられるように、加工肉を製造する平牧工房とともに、余りがちな部位を活用し、ポークウインナーやハム、ベーコンなどの加工肉、惣菜などを製造しています。

今後の課題

豚は部位とれる肉の量が決まっています。バランスよく食べることで豚肉の生産や価格の安定につながりますが、一方で近年、豚肉の消費量が下がっていることが大きな課題となっています。

- ・利用が伸び悩んでいる部位：ロース

豚肉の種類

日本の米育ち
三元豚

3つの異なる品種をかけ合わせた豚を「三元交配豚」と呼びます。「日本の米育ち 平田牧場 三元豚」は、長年にわたる試行錯誤によってつくられた、繁殖力と丈夫さとおいしさをおねそなえたオリジナル品種です。

日本の米育ち
金華豚

中国浙江（せっこう）省・金華地区が原産の金華豚。世界三大ハムのひとつ「金華ハム」の原料としても知られる“幻の豚”と平田牧場が長年にわたり培ってきた品種交配技術により生まれたのが「日本の米育ち金華豚」です。

豚舎は自然の光や風が入り、自由に動き回れる広さに設計しています。豚は運動したり、床に敷きつめられたふかふかの堆肥のベッドで寝たりと、のびのびと過ごします。豚舎の温度管理や衛生状態に気をつかい、豚がストレスを抱えにくい環境づくりを大切にしています。飼育にかかる日数は約200日。もっと短い時間で生産コストをかけずに育てる方法もありますが、健康に育つためにはじっくりと時間をかけることが重要です。



その他の取組消費材

豚肉ひきにく、冷凍豚肉切り落とし

虹いろフェスタ 2024 消費材 深掘り！ レポート

ブロック	柏ブロック
生産者名	日東珈琲株式会社
アピール消費材	森のコーヒー、ブルンジ紅茶

深掘りしたこと

コーヒーの美味しい淹れ方



湯は一度沸騰させ、火から下ろして、落ち着かせてから使う（95℃くらい）。最初は粉全体にいきわたらせるように湯を注ぎ、10秒ほど待つ

2回目以降は1円玉くらいの小さな円を描くように、中央に注ぐ

欲しい量の目盛り到達したら、湯が落ちきらないうちにドリッパーを外す

- ◎ポットとカップは事前にお湯で温めます。
- ◎ホットコーヒーは飲みたいときに飲みたい杯数を作ります。
- ◎コーヒー（液体）は熱に弱いので、「温め直し」、「保温しておいておく」は禁物です。
- ◎コーヒーの粉はメジャースプーンで計っていただけます。1人分はすりきり1杯でおよそ10gです。
- ◎サーバーの目盛りは1人前120cc程度です。
- ◎お湯を注ぐ際は、中央に注ぎ、動かさないようにしてください。
- ◎ドリップしたサーバーが人数分の分量になったら、全部落ち切らないうちにドリッパーを外すのがポイントです。まだコーヒーが落ちている途中でも外してください。全部落ち切ってしまうと雑味が入ってしまいます。

ブルンジ紅茶の美味しい淹れ方

- ◎ポットとカップは事前にお湯で温めます。
- ◎茶葉を計ります。1カップはティースプーン1杯、約3gです。
- ◎お湯はくみため、沸かしたてを使用し、湯量は1人前140～150ccが目安です。
- ◎茶葉を人数分ポットに入れてお湯を足し、1分30秒待ちます。
- ◎じかんになったらすべてをカップに注ぎまわしてください。

毎日飲みたい

森のコーヒー

農薬・化学肥料不使用

環境にやさしいサステイナブルなコーヒー

森のコーヒーのふるさとブラジル・サンパウロ州。コーヒーの木を森のように高く茂らせて地面に日光が届かないようにし、雑草の繁殖をおさえ農薬を使わない栽培を実現させています。

コーヒーの実実はサクランボの実に似ており、「コーヒーチェリー」とも言われます。果肉に覆われた種子がコーヒー豆になります。

日東珈琲は1911年に銀座でカフェを開き、日本にコーヒーを紹介しました。世界中のコーヒー生産地を訪ね、信頼できるコーヒー農家と出会い、「顔の見える関係」を築いています。

ミルクティーが美味しい

ブルンジ紅茶

無農薬、有機・化学肥料併用で栽培

丸まった茶葉が美味しさの秘密

アフリカ中西部ブルンジ共和国産の紅茶です。茶畑は海拔1500メートルから1800メートルの高地にあり、紅茶生産に最適な地域で栽培されています。

茶葉をつぶして丸めるCTC製法で加工されています。CTCの意味は、CLUSH=つぶす、TEAR=裂く、CURL=丸めるの頭文字の略です。

CTC製法の茶葉は、紅茶の成分が速く溶け出し、濃厚で豊かな味わいを楽しむことができます。茶葉が細かいため、すぐに紅茶を抽出できることが特徴です。色・味ともに強めに出てコクがあります。

その他の取組消費材	牛乳で飲むエスプレッソコーヒー、純ココア、ダージリン紅茶
-----------	------------------------------

ブロック	粕ブロック
生産者名	コーミ (株)
アピール消費材	トマトケチャップ

深掘りしたこと

みんな大好きトマトケチャップ!

生活のラブならこの価値がまった消費材

とくに今年で50周年!!

★一般的なケチャップとの違いは??

＝生活のラブのトマトケチャップ＝

- ・国内の工場で作った国産トマトの粗ごみと水を加えずに煮詰める。
- ・甘みの調整は砂糖のみ。
- ・トマト本来の味を活かすため香辛料が少ない。
- ・粒子の均質化を控えるために粗いまま仕上げます。



＝一般的なケチャップ＝

- ・系6倍濃縮食品のペーストを水で伸ばして使用。
- ・糖類(コスト)が少なく異性化糖が使用されていることが多い。
- ・ほとんどが遺伝子組み換え成分別のトウモロコシが原料。



国産加工用トマトと生食用トマトの違い



加工用トマト

- ・色は赤系
- ・地這いで露地栽培
- ・全量が契約栽培で市場には出回らない
- ・8~9月にかけて収穫
- ・完熟してから収穫される



生食用トマト

- ・色はピンク系
- ・支柱を立てて栽培でハウス栽培が多い
- ・旬がなくてもハウス栽培で一年中収穫ができる
- ・完熟前に収穫されることが多い

生産者の苦学

加工用トマトは地を這うようになっているのだから天下に低姿勢で栽培・収穫をするのは高齢化と後継者不足の農家には負担が大きいのです...



今、国産加工用トマトがピンチ!!
1975年に約40万トンあった国内生産量が
2022年には2万トンに減少🙄国内自給率はわずか3~5%🙄

●減少する理由

- ① 気候変動の影響をダイレクトに受ける露地栽培のため栽培が難しくなっている場所がある。
 - ② 栽培コスト(肥料)の価格は生食用の1/5ほど。気候変動の影響で作物が悪化しているため、安定した経営が難しく高収益な作物をつくらうと生産者が他の作物へとシフトしている。
- 国産原料の厳しい状況を食い止めるには...

トマトの生産者

- ・労働者不足解消
- ・反収を上げる

コーミ

- ・産地拡大
- ・買取価格UP

生活のラブ(組合員)

- ・食の系統化!

生活のラブが他の生産者と協力し産地を応援しています!
日々の生活に!料理に!
ケチャップを取り入れて国内の産地と消費を繋ごう!!

ちろと小話のコーナー

▶ リュースベル入りで環境にもやさしい♡



▶ マヨネーズは洗剤とチューブが苦手なのはケチャップは洗剤とチューブが苦手なの?チューブ作って!...と思ったことはありませんか??

R.M.M.は洗剤を何度か使いますよ。ケチャップ・洗剤・梅干しなどなど...。ですが、マヨネーズは常に新M.M.を使っています!! マヨネーズは製造時に加熱殺菌工程がないので洗剤を使うには二次洗浄を行う必要があります。しかし、工場の上で機械を新たに設置することができず、使用することができません。なので、ケチャップはチューブver.をM.M.とマヨネーズの洗いM.M.を使うと消費材が減ります!! だからケチャップはM.M.を使っています! これからM.M.のケチャップを使い続けていきましょう!

コーミいぢおしレシピ

豚バラと白菜の重ねトマト金局

- ＜材料＞ 2~3人分
- ・豚バラ薄切り肉 ... 150g
 - ・白菜 ... 1/4株 (500g)
 - ・すりおろししょうが ... 適量
 - ・酒 ... 大さじ1
 - ・A: トマトケチャップ ... 100~130ml
 - 水 ... 500ml
 - しょうゆ ... 大さじ1/2

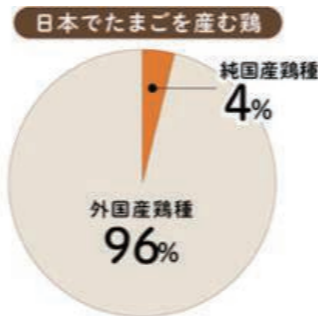
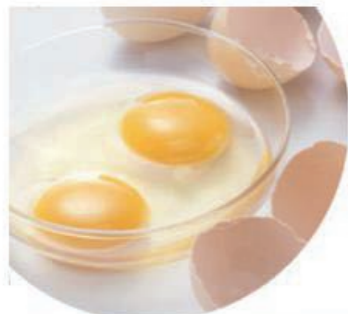
- ＜作り方＞
1. 白菜は1枚ずつはがし豚肉には酒を振っておく。
 2. 白菜と豚肉を交互に3~4回重ね、5cm幅に切り、切り口が見えるように金局の縁から金局の内側へ詰めていく。
 3. 合わせたAを入れ、7分して火にかけて沸騰したら火を弱めて火が通るまで煮ます。
 4. すりおろししょうがを添えて完成!

その他の取組消費材
マヨネーズ(チューブ)、関西濃厚ソース、トマト鍋の素、ゆであずき缶、牡蠣味調味料、国産レモン果汁100%、味付けこれだけ炒飯の素、トマトとマスカットのケチャップ、北海道産トマトジュース、濃いにんじんジュース、etc

虹いろフェスタ 2024 消費材 深掘り！ レポート

ブロック	千葉ブロック
生産者名	AIC(株式会社アグリイノベーションズカンパニー)
アピール消費材	あいっこ(鶏卵)

深掘りしたこと



たまごは国内での自給率が高い食べ物ですが、実はたまごを産む親鶏のルーツは外国産がほとんどです。外国産の種は海外企業が独占しているため、定期的に輸入しなければならず、輸入が途絶えるとたまごが生産できなくなる可能性もあります。生活クラブでは、国内で種の生産や改良ができ、日本の風土に適した純国産鶏種の「もみじ」と「さくら」を採用。



もみじ(体重2.13kg、平均卵重66.1g)



さくら(体重2.02kg、平均卵重64.7g)



太陽の光、季節の風・気候・風土を私たちと一緒に過ごす開放型鶏舎、開放型運動場にこだわります。



雛の時から抗生物質、合成抗菌剤を使用しません。防疫は、ワクチンのみで対応しています。日本の風土に合わせた環境での飼育を心がける事により免疫性、自然治癒力の高い鶏に育てます。



本来、トウモロコシ、牧草などに由来する自然なレモン色をしていました。しかし昨今の世界情勢から飼料用穀物の高騰が止まらず、このままでは継続した養鶏を続けることができないため、昨年自家配合飼料から完全配合飼料への転換を行いました。完全配合飼料といっても原料は、今まで同様に、**非遺伝子組換えの穀物をはじめとした厳選されたもの**となっています。ただし、ビタミンとして「パプリカ」が含まれるため、黄身の色は以前よりも赤くなってしまいました。

《生産者からひとこと》 林農場の林さん親子



いつも私たちの「あいっこ」をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。私たちは開放鶏舎で国産鶏種の鶏を、遺伝子組み換えでない原料を使用した安全な餌で、ひよこから愛情込めて育てています。夏は年々暑くなり、冬は感染症の心配もありますが、これからも美味しく安全な卵を、みなさんにお届けできるようがんばります。

おいしい卵でふんわり

シフォンケーキ(フレン)レシピ!

《材料 直径 17 cmシフォン型 1台分》

卵黄生地		準備する道具
卵黄	50g (約3個分)	シフォンケーキ型
素精糖	20g	ボウル (中1、大2)
なたね油	40cc	粉ふるい
水または牛乳	70cc	泡立て器
薄力粉	90g	ゴムベラ
メレンゲ生地		ハンドミキサー
卵白	150g (約4個分)	オーブン
素精糖	50g	



下準備

- 卵は卵黄と卵白に分けて軽量しておき、卵白は冷凍庫に入れて冷やしておく。
- 材料は軽量し、薄力粉はふるっておく。オーブンは180℃に余熱しておく。

《作り方》

卵黄生地作り

- 大きめのボウルにお湯を張り、卵黄と素精糖を入れたボウルを湯煎にかけハンドミキサーのスイッチは入れずに混ぜる。
- 素精糖が溶け40~45度くらいに温まったら湯煎から外し、やや白っぽくとりとするまで混ぜる。(ハンドミキサー高速で2分程)
- なたね油を2回に分けて加え混ぜる(ハンドミキサー高速で20秒程)。水を加えて混ぜる(ハンドミキサー中速で10秒程)。
- 薄力粉を加え、泡だて器で粉っぽさがなくなるまで混ぜる。



卵白メレンゲ作り

- 冷凍庫で冷やしておいた卵白を、大きなボウルに移しふんわりとするまで泡立てる。(ハンドミキサー高速で1分半程)
- 素精糖を3回に分けて加え混ぜる。(ハンドミキサー高速で30秒程、最後の1回は1分程度→低速30秒)仕上げに泡だて器に替えて30回ほど混ぜてメレンゲのキメをととのえる。
- 卵黄生地のボウルにメレンゲ生地を1/3量加え、ゴムベラで下からすくい上げるように混ぜたら、⑥のメレンゲ生地に戻し入れ、片手でボウルを回しながらすくい上げるように混ぜる。
- シフォンケーキ型に⑦を流し入れ、中心から端に向けてへらでならし、3~4回型を落とし余分な空気を除く。天板を敷いたオーブんに置き、180℃で30~35分焼く。



竹串を指し、中まで焼けたら、生地が縮まないようにすぐに逆さまにして、真ん中に瓶などを置き冷ます。

その他の取組消費材

まるごと野菜パック、鍋用野菜セット、ミニトマト、きゅうり、あっぱれ育ちかぶ さつまいも、根生姜、細ねぎ、春菊など

虹いろフェスタ 2024 消費材 深掘り! レポート

ブロック	千葉ブロック
生産者名	美勢商事株式会社
アピール消費材	L's 餃子

深掘りしたこと

美勢商事のギョーザって保存料無添カロ。本物志向なんです!!

国産のなるべく身近な原材料(野菜、豚肉、小麦粉)にこだわって作っています!!

豊かな自然に恵まれた信州塩尻発の会社です!!

1998年、組合員の声から生まれた「ギョーザ」なんだって!!



これぞ! 消費材!!

美勢商事株式会社

1996年、地元、松本支部の組合員から「美勢さん、冷凍餃子を作って!」との声から2年の時を経て、デビュー!



『L's 餃子』は何から出来ている?

<野菜>
夏場は主に塩尻近郊の契約農家さんには、可能な限り子会社栽培を使用

<豚肉、豚脂>
平田牧場様: 三元豚
「日本の米育ち 平田牧場 三元豚」トウモロコシや大豆の油かす、大麦などをブレンドした豚の飼料に、お米をプラス。遺伝子組み換えや収穫後の農薬散布の心配がない植物性中心の飼料を使い、育てています。

<小麦粉>
前田食品様 埼玉協生産者

<ごま油>
小野田製油所様 伝統的な玉締め搾り

<発酵調味料>
相生ユニビオ様 みりん風醸造調味料

<しょうゆ>
タイハイ様 大豆を丸ごと使用した、木桶仕込みで発酵・熟成の伝統製法。

<食塩>
青い海様: シママース

<オイスターソース>
コーミ様: 牡蠣味調味料 広島県産の牡蠣をまるごとすりつぶした、化学調味料、着色料、香辛料不使用の調味料です。

【具】野菜 (キャベツ、白菜、玉ねぎ、にら、しょうが、にんにく)
豚肉、豚脂、オイスターソース、ばれいしょでん粉、ごま油、しょうゆ、発酵調味料、練りごま
【皮】(小麦粉、食塩)

他の「餃子」と何が違うの???

ラベルウォッチング(餃子)

商品名	ぎょうざ	ギョーザ
製造者	美勢商事(株)	A社
販売業態	生活クラブ生協	スーパー
内容量	320g 20個入り	276g 12コ入り
原材料名	野菜(キャベツ、白菜、玉ねぎ、にら、しょうが、にんにく)、豚肉、豚脂、オイスターソース、ばれいしょ、でん粉、ごま油、しょうゆ、発酵調味料、練りごま 皮(小麦粉、食塩)	野菜(キャベツ、たまねぎ、にら、(にんにく)、食肉(豚肉、鶏肉)、 粒状大豆たん白 、豚脂、砂糖、しょうゆ、食塩、香辛料、オイスターソース、ごま油、風味油、卵白、調味料エキス 皮(小麦粉、でん粉、なたね油、食塩、粉末状大豆たん白、大豆粉) 調味料(アミノ酸等)、乳化剤、増粘多糖類、ガゼインNa、香辛料抽出物



★ 粒状大豆たん白... 乾燥した組織状の大豆たんぱくで肉のかき増しに利用されています!!

市販用のギョーザには沢山の原材料が使われているわね...
一番下の段の赤字はイ化学調味料や添加物のコレを使うことで、飛躍的に生産効率が上がるってわけね...

一方...
「L's餃子」= 添加物を使用していない ⇒ 弱点を抱えながら製造
弱点をカバーする為、製造する日の気温、湿度を計算に入れて、常に微妙な変化を見ながら皮の練り具合を調整。
結果 ⇒ 市販用の餃子より、製造効率は良くない...
『でも、元々、組合員の声から生まれた餃子なので、**効率は良くないけれど、使わなくて良い添加物を使わないことは当然。だって、本来、家庭でも添加物なんて使わないのだから!**』

「コ-ディネーター おすすめ ギョーザに合う旨ダレレシピ」

基本の餃子のダレ	柚子胡椒と蜂蜜のダレ	さっぱり梅ダレ
<p>材料</p> <p>醤油: 大さじ2 酢: 大さじ1 ごま油: 小さじ1 ラー油: 適量</p> <p>小さなボウルに醤油と酢を入れ混ぜます。ごま油をカオえて混ぜ、お好みでラー油をカオえて完成!</p>	<p>材料</p> <p>醤油: 大さじ2 酢: 大さじ1 柚子胡椒: 小さじ1/2 蜂蜜: 小さじ1</p> <p>小さなボウルに醤油と酢を入れ混ぜます。柚子胡椒と蜂蜜をカオえよく混ぜ完成!</p>	<p>材料</p> <p>梅肉: 大さじ1/2 水、みりん: 各小さじ1 醤油: 小さじ1/2</p> <p>梅肉、水、みりん、醤油をすべて混ぜ合わせて完成!</p>

その他の取組消費材	一口餃子	しそ餃子
	野菜餃子	海鮮餃子
	ほうれん草丸餃子	海老にら餃子
	もちもち皮の水餃子	

虹いろフェスタ 2024 消費材 **深掘り!** レポート

ブロック	千葉ブロック
生産者名	日本果実工業㈱
アピール消費材	温州みかんジュース、みかん缶

深掘りしたこと

千葉の職員総出でお勧めする、日本果実工業の みかんジュース!!!



工場は山口県内で現在三か所稼働しており、それぞれの工場で作っている消費材が異なります。



みかんジュースの誕生と生活クラブとの提携

1970年(昭和45年)に果汁飲料のJAS規格ができる

- 果汁 100% : 天然果汁ジュース
- 果汁 50%以上 : 果汁飲料
- 果汁 10%以上 : 果汁入り清涼飲料

消費者も「本物のジュース」を求める機運が高まっていたのを受け、温州みかんジュースの開発へ

天然果汁 100%

かつ

合成甘味料 香料 着色料もない「みかん」本来の味!

～みかんジュース、飲み比べて見ました～

『職員の感想です!』

生活クラブ

香りや味にくせがなく、
飲みやすい!
みかんを飲んだ感!!
濃い味だが後味すっきり!!

市販品

濃縮還元だからか飲み初めに
果汁感がない...
香りがみかんっぽくない...
少し苦味を感じる...



なにがこんなに違うの??

三つの大きなヒミツ!!!

①温州みかん 100%のストレートジュース

一般的なみかんジュースやオレンジジュースは、濃縮果汁を使用していたり、みかん以外の果汁とブレンドしているものが多い。

私たちのみかんジュースは、みかんそのものの美味しさが味わえる!

②剥皮搾汁

生活クラブのみかんジュースは外皮をむいてから、搾汁しています。

メリットは、外皮のオイル分などがほとんど含まれないため、苦みや渋みが少なく飲みやすいジュースができること。

また、オイル分が含まれると果汁の劣化が進みやすくなるため味が長持ちせず、また皮に残る農薬の心配も減る。

③300tの冷蔵タンクに貯蔵

果汁は300t冷蔵タンクに貯蔵し、必要に応じてタンクから果汁を抜き取り、ビンに詰めています。

タンク内は窒素を充填することで、酸化を防いで、冷凍や解凍をしないため、風味の劣化を防ぐことができます!

最後に... シロップにみかんジュースを使用しているみかん缶もおおすすめです。こちらもご賞味あれ!!

その他の 取組消費材	みかんスカッシュ 歌茶 無糖珈琲 シャリャリフルーツ 無糖炭酸水 まぐろ油漬け さば水煮 サンマ蒲焼 白桃缶 などなど
---------------	--

虹いろフェスタ 2024 消費材 深掘り！ レポート

ブロック	佐倉ブロック
生産者名	(有) 奥和
アピール消費材	真あじ開き

深掘りしたこと

(有)奥和とは

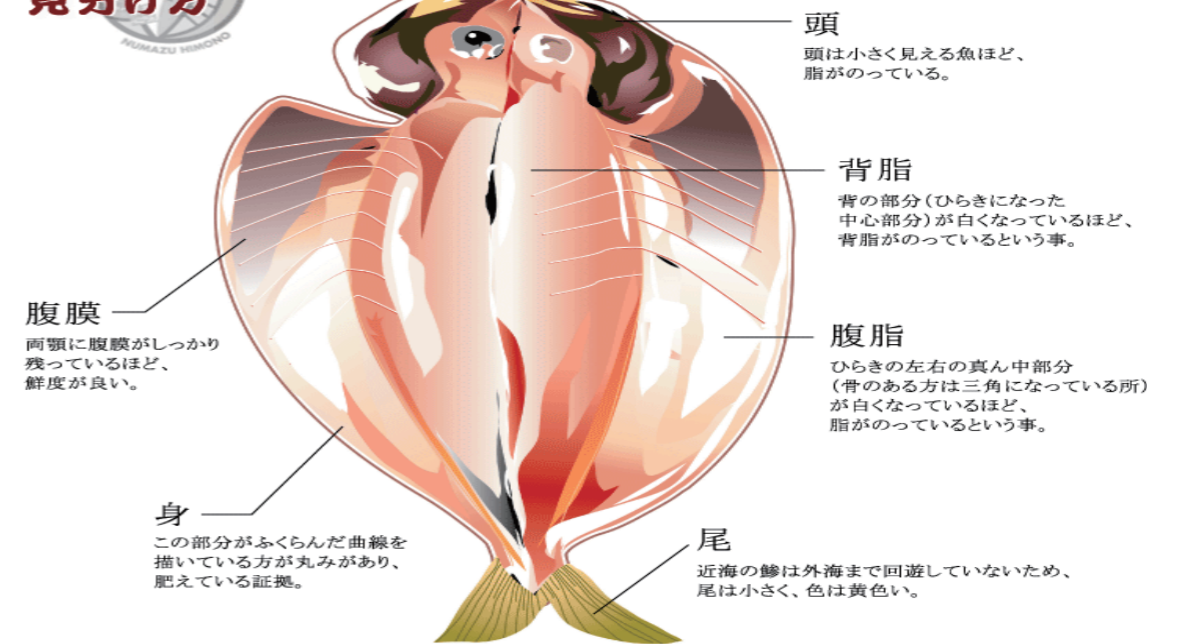
水と気候に恵まれた沼津で、明治の初め頃から食生活の変化に対抗するように、国内産の魚と沖縄の真塩、それに富士山からの伏流水だけで、本来の干物づくりを続けている会社です。

半農半漁で創業以来、現在5代目になります。

ここが違う！ 奥和の干物

製造工程	一般的に	奥和の干物	*特性
原料	国内産のほかに、オランダ・アイルランド・韓国などの輸入品も。	国内産の良質な魚だけを厳選し、旬の時期に一年分仕入れています。	*年間を通じて、旬の味を安定供給。 *素性が確か。
開いたあとの洗浄	真水	塩水 (海水と同じ塩分濃度の井戸水)	*鮮度が保てます。
漬け込み	精白塩(塩化ナトリウム)などを使用。	にかりを含んだ沖縄の真塩のみを使用しています。	*魚のうまみを引き出し、まろやかな塩味に。
添加物	酸化防止剤を添加。	なし	*食品としての安全を大切に。
乾燥	熱風乾燥されることが多いです。	涼風除湿乾燥しています。	*天日乾燥に最も適した11月頃の気候に設定。

美味しいうま味の干物の見分け方



工場見学に行ってきました

良い状態で届けたいという強い思いで、仕入れは対馬産・旨味風味を活かす干物づくりにこだわっていました。職人の手で一枚一枚丁寧に干物にしていきます。一匹30秒ほどでさばく熟練の職人さんの技に感動しました。



焼き方おすすめベスト3

- 1、焼き網
- 2、魚焼きグリル
- 3、フライパン

※解凍せずに冷凍のまま焼くのがオススメです。

その他の取組消費材

【定番品】 あじみりん干し・さんま開き・さんまみりん干し・かます開き
 【お楽しみ品】 奥和の干物お試しセット・みりん干しお楽しみセット
 【2025年新規品】 真あじ開き(大)2枚・金目鯛開き2枚
 ※デポーには他にも奥和さんの消費材が置いてあるので、何かがあるか是非確かめに来てくださいね!!

虹いろフェスタ2024 消費材 **深掘り!** レポート

佐倉ブロック
【生産者】 (有)マルヨーのり製造所
【アピール消費材】 のりつくだに

【原材料】

醤油（大豆（遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別）・小麦を含む）
 （国内製造）、のり（国産）、砂糖（国内製造）、鰹だし、
 水飴（かんしょ（国産）、馬れい薯（国産））、発酵調味料、清酒、
 ワインビネガー

【内容量】

200g

※リユースビンを使用

【価格】

税込み711円

(カタログ価格)

【賞味期限】

180日

市販品と比べ

ビタミンAの含有量は約7倍!

これは海苔がたくさん入っているから。
 βカロテンが多く含まれているので、
 美容、健康にとっても効果的です。



【消費材の特徴】

千葉県富津沖で養殖された黒生海苔と国産の乾海苔が主原料です。

調味料は提携先の醤油、砂糖、水飴、発酵調味料（みりん風醸造調味料）を使用しています。

鰹だしは自社で鰹節から煮だして使用し、市販ののり佃煮と違い、アミノ酸調味料、増量剤、カラメル色素を一切加えず、海苔の含有量が多く、海苔本来の風味が味わえます。



【生産者交流会開催】

9月7日(土)参加者12名。デポー木刈で開催しました。

(有)マルヨーのり製造所、代表の池田さんを迎え、会社の歴史、会社名の由来などを伺いながら「のり佃煮」のこだわりのつくりかたを学習しました。

異物の除去は目視、消費材によっては瓶詰めは手作業で行われていたり少人数で大切に作られている消費材だと実感しました。

のり佃煮は市販のものに比べてβカロテン含有量が多く栄養価が高いこともわかりました。海水温度の上昇で材料確保に苦労していることや海苔は牡蠣殻の中で育つことなど知らないことばかりで学びの多い学習会となりました。



笑顔が素敵な池田さん



【虹フェスタアレンジレシピ】



混ぜてのせるだけ♪



のりの佃煮と酪農家ぬるチーズをお好みの塩梅に混ぜてグラハムおやつクラッカーに乗せて。おやつにも、おつまみにもぴったりです♪

【その他の取り組み消費材】



【あみえびふりかけ】
あみえび、しらす、鰹節、白ごまの甘辛ウエットふりかけ。

【しそひじきふりかけ】
自然な風味を生かした、しそ風味のふりかけ。



【あさりのり佃煮】
国産あさり入り、富津岬産のり使用。だしが効いた佃煮。




【ひじきのり佃煮】
千葉県産ひじきと国産のりの佃煮。ご飯や冷奴に合う。



【ミニパックのり佃煮】
のりつくだに1食分の食べきりサイズ。15個入り。

虹いろフェスタ 2024 消費材 **深掘り!** レポート

ブロック	佐倉ブロック	
生産者名	庄内みどり農業協同組合 遊佐町共同開発米部会	
アピール消費材	庄内遊 YOU 米	

深掘りしたこと

名前の由来♪ 遊佐の(遊)とあなた(YOU)から、遊佐と組合員からの名称募集より

山形県・遊佐町にて栽培

庄内遊 YOU 米は、特別栽培米（減農薬・減化学肥料栽培で有機肥料を使用）

品種：ひとめぼれ・山形 95 号

農薬は 9 成分以内（県の基準は 20 成分）かつ、田んぼのあぜ道、隣接箇所への除草剤の使用を認めていません。

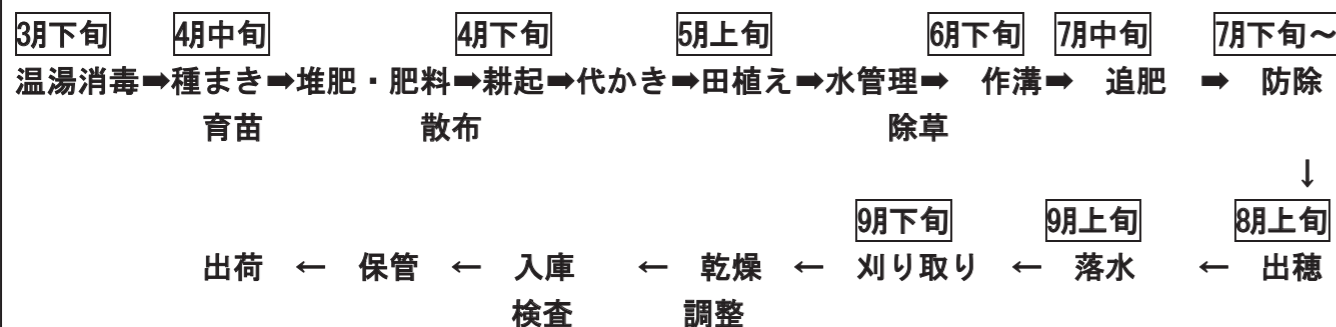
平野部～山間部（標高 180m）まで栽培基準を統一し、町ぐるみで特別栽培に取り組んでいます。



水を守る運動（石けん運動）

山形県・鳥海山に積もった雪が長い年月をかけて、遊佐町内各地に湧水として出て、遊 YOU 米を育てる源になります。この水を守っていく為に、合成洗剤から石けんに切り替える啓発運動を町ぐるみで続け、子供たちにも引き継ごうと活動しています。

【お米ができるまで】



- ・去年の気象で育った、種もみから芽がでにくいなど、育苗が大変。毎年の異常気象の為（お米の種は、前年の気候で育った粳から作られます。去年は暑い日が続き、高温障害で種粳にも影響がありました。芽がでにくいなど、育苗管理が大変でした。）
- ・とことん共生米は栽培期間中化学農薬・化学肥料及び除草剤不使用の為、稲刈りまでの草取りが物凄く大変！！（年 4.5 回）有機由来の肥料のみ使用
- ・猛暑で昼夜の気温差が少ないと、お米にストレスが掛かり品質に影響！！
- ・規格外のお米は、お菓子の原材料や工業用の糊に活用！！

【他の取り組み】

・高タンパク飼料用米の実験

庄内において農畜連携による水田機能維持と国内自給飼料の推進、庄内豚のブランド化に寄与する畜産飼料としての米について輸入トウモロコシ代替えのみならず、主要な成分値であるタンパク質の値を高めることで、輸入大豆油かすも含めた海外に依存しない畜産飼料の生産を地域の関係機関、関係団体で推進し、県内外消費者へ庄内豚ブランドの価値を高めることを目的としています。

・新品種試験栽培

共同開発米は、気象災害のリスク・作業適期幅の拡大等を目的に、平成 30 年度まで「ひとめぼれ」「どまんなか」の 2 品種による作付けを行ってきました。

しかし早生品種である「どまんなか」の原種子生産が終了したことから、令和元年産よりブレンド米としての規格はなくなり「ひとめぼれ」と、イモチ病に耐性のある「山形 95 号」の単一品種の栽培になりました。

「ひとめぼれ」の栽培が長期になっていることをふまえ、異常気象に対しての耐暑性・収量性等を検討課題としながら、次期有望品種を選定するため、県の農業試験場と協力して新品種の栽培試験を行っています。

・パプリカ栽培で一大生産地に（生活クラブの消費材として栽培）

減反で米が作れない田んぼが広がる中、米作りを主体とする遊佐で新たな農業の方向性が迫られてきました。

ハンガリーソルノク市と姉妹都市提携を結んでいた遊佐町は、風土や文化、食や農業などの分野で交流しており、本場のパプリカに興味を持った生産者が遊佐で栽培を始めました。

生活クラブの担当者が栽培圃場を視察し「遊佐でパプリカを作らないか」の一言がきっかけで始まりました。



【職員から組合員の皆様へ】

・1971 年から提携が始まった遊佐のお米、町ぐるみで生活クラブの組合員の為に遊 YOU 米を栽培しています。毎年の異常気象の中の栽培や、農薬を抑えるために、猛暑の中草取り作業を行ったりと、とても苦労しながら、安心して美味しく食べられるお米を育てています。

・登録して利用をお願いします。登録する事で、注文するより価格がお得！食べきれなければ、配達の前にお休みを選択できます。そしてなによりも、米不足になっても優先してお届けできます。年間を通して、皆様の食べる量を把握できることで、生産者が安心して生産でき翌年の励みにも繋がります！

その他の
取組消費材

遊 YOU 米胚芽精米、無洗米遊 YOU 米、とことん共生米、メロン(7 月)、すいか(8 月)、庄内柿(11 月)、長芋(11 月～4 月)、パプリカ・ニンニク(7 月～11 月)、アスパラ(3 月～9 月)、うりい(1 月～3 月)、玄米おこし、エゴマ油、丸もち、白粥、焦がしキャラメル風おこし、ポン菓子など

ブロック	松戸ブロック
生産者名	(株)スリーエイト
アピール消費材	国産はちみつ 外国産はちみつ

深掘りしたこと

はちみつができるまで



花から花蜜を集めます



巣箱内で仲間にはちみつを渡します



巣にはちみつを入れ、羽で仰いで水分を飛ばします



水分が少なくなったらミツロウでふたをして完成！



煙で蜂をおとなしくさせ、蜜の入った枠を取り出します。ブラシで蜂を払い落とし、ミツロウのふたを切ります



遠心分離機ではちみつを絞り、バケツに集めます



蜂や巣のかけらなどの異物を取り除くため、温め、細かいステンレス網に通します。その後びん詰めして完成です♪



〇はちみつのここがスゴイ！

- ① ミツバチがあらかじめ成分を細かく分解してくれているため、人間が食べたとき、体に負荷をかけずに素早くエネルギーに変換される良質な糖分！
- ② 抗菌作用があり、保存性抜群！
- ③ 砂糖よりもローカロリー。だけど甘さは2倍以上！



〇ブラジル産アンジコ蜂蜜と中国産アカシア蜂蜜が消費材に決まった経緯

なにかと中国製品が不安視される昨今、あえて中国産はちみつが消費材になった経緯について、その開発に関するお話をスリーエイトさんにお伺いしました。

生活クラブ消費材に望まれることは、安心して使い続けられること。中でも**生活クラブの外国産はちみつで最大の特徴は、NON-GMO 証明書（遺伝子組み換えでない証明）がついたはちみつ**だということです。

2020年、突然 NON-GMO 証明書がついたアルゼンチン産はちみつが輸入できなくなってしまいました。大きな理由の一つは、現地で遺伝子組み換え作物生産が増えてきていることと考えられます。残念ながら2021年1月を最後に、組合員向け消費材は供給停止しました（2022年に再開）。生活クラブは、安心して使い続けることのできるはちみつを、突然失ってしまったのです。

アルゼンチン産はちみつが供給停止して一年半。世界中のはちみつから選ばれた2種類のはちみつが、消費材として開発されました。ブラジル産アンジコはちみつと中国産アカシアはちみつです。アンジコはアメリカのオーガニック規格を満たすおりがみ付きのはちみつですが、生産量の点で十分ではありませんでした。それを補う形で中国産アカシアが大びん規格で開発されたのです。

安心と安全について

中国産食品に不安をもつ人も少なくないでしょう。ですが中国産すべてが問題あるかと言えば、それはそうとも言えません。中国は世界一のはちみつ生産国ですから、供給量も十分。近隣国なので運送コストも抑えられます。安心安全なものであれば、生活クラブと組合員は理解して利用してくれるはず。そんな思いからこの消費材が生まれました。

・安心について（トレーサビリティ）

中国はちみつ工場が長年の信頼関係がある養蜂家から、高品質な原料はちみつを適正価格で直接購入します。購入されたはちみつは、日本の輸入商社と中国はちみつ工場が協力して構築した衛生管理方法によって管理されています。中国養蜂家から組合員の手に渡るまで、しっかりと管理され、後追いできるはちみつです。

・安全について（各種化学検査）


NON-GMO 証明書付きです。はちみつの成分を満たしているかの組成検査、混ぜ物がないかの偽和物検査を基本に、残留農薬、残留抗生物質がないか、養蜂に使用される薬剤をはじめ、食品、穀物、果樹、野菜、茶、畜産品の広範囲にわたる使用薬剤351種類を検査します（23年11月現在）。もちろんネオニコチノイドやグリホサートも検査しています。

その他の取組消費材	国産はちみつ(アカシア、栗、マロニエ、百花、桜、りんご、菩提樹) 外国産はちみつ(ブラジル産、アルゼンチン産、中国産) ジャラ(ハンガリー産)・・・デポーのみ プロポリス、ローヤルゼリー
-----------	--

交流会の様子はこちら→



虹いろフェスタ 2024 消費材 深掘り！ レポート

担当ブロック 松戸	生産者 ハイム化粧品株式会社 
アピール消費材	①薬用 美 髪小町 ②クレヴァージェル プラス ③オリーブバージンオイル
深掘りしたこと	

社名の由来 「ハイム (Heim)」はドイツ語で「家」や「家庭」を表し「家庭的な安心感」や「親しみやすさ」の由来。ロゴは桜の樹。桜の花言葉「心の美、精神の美、優美な女性」30 枚の花弁は創業時の 30 名を表しスタート地点。

こだわり 「肌にとって疑わしいとされる成分は一切配合しない」という原則を定め、天然由来成分を使用、全成分公開し配合%を表示

生産者交流会 化粧品の基礎知識の学習や、色々な体験もできます。(リフトアップマッサージ、BB クリームを選び方・塗り方、ヘッドマッサージ、ハンドマッサージ)


吉成さんのお気に入りはおふきとり化粧水、クレヴァージェルプラス

生活クラブとの提携経緯

1961 年「株式会社ハイム」設立「良い品をより安く」100 円化粧品を販売。女性もメイクをして社会に出てほしいという思いで社会運動として立ち上がった。

1963 年 生活クラブの創立者の岩根邦雄さんが顧問として(株)ハイムに入社翌年に奥様の志津子さんが、世田谷区に「ハイム販売岩根支部」をつくり、全国への販売網を確立。

1968 年生活クラブ(東京)を結成すると、牛乳の共同購入が始まり、ハイムの化粧品も共同購入に加わるようになりました。




消費材 Step Up 点検に行ってきました


・工場は手術室レベルの清潔
クリーン度測定器で監視し、高性能性能フィルターをエアコンに使用。チリなどが出るダンボールをなるべく使わず、虫類の侵入や消費材の異物混入などにも対策をしっかりとされていることを確認しました。

・遺伝子組み換え由来の原料は不使用。
エタノールはサトウキビ由来。ほかの原料の原産国も多岐にわたるが、加工地は全て日本国内であることを資料で確認しました。

9月10日に育毛剤の髪小町を点検しました



松戸市 北松戸駅 徒歩 10 分の場所に 本社と工場があります



髪小町使った感想は

オリーブバージンオイル 30mL

オリーブ約 120 個分!
(ひとつ 4.5g の実から 5% 抽出)
原材料はこれだけ!
スペイン・アンダルシア地方でオーガニック栽培されたオリーブ果実一番絞りを。



いろいろ使えます!

- ・スキンケア
適量(ワンプッシュ)を顔全体に
- ・フェイスマッサージ
3 プッシュ程度を顔全体につけマッサージ。その後洗顔
- ・リップケア
唇にたっぷり塗り軽くマッサージ
- ・クレンジング
コットンに含ませ、汚れをふき取ります。その後洗顔

クレヴァージェル プラス

ジェル状濃厚美容液
植物由来 100%
乾燥による小ジワを目立たなくします
(効能評価試験済み)



高濃度の原液なので、手のひらに出し、水などで薄めて、乳液の様に使えます

原材料: グリセリン、スクワラン、オレンジ果実水、マカデミア種子油、水添レシチン、ホホバ種子油、トコフェロール、オレンジ油、アズノコ油、アボカド油、カナナバラ果実油、ヒマワリ種子油、ナットウガム
本体 4,600 円(税込 5,060 円)

この原料でこのお値段はなかなかありません

薬用 美 髪小町 (育毛剤)

薄毛だけではなく、抜け毛や薄毛だけでなく、髪がやせたり、うねったりするなど、女性特有の髪の悩みに特化した消費材。頭皮環境を整え、イキイキとしたツヤ髪を目指す頭皮用エッセンス



有効成分 (厚生労働省 医薬部外品 有効成分(育毛))
血行促進...ニンジン抽出液
センブリ抽出液
頭皮乾燥防止...海藻エキス
グリチルリチン酸カリウム(マメ科の甘草の根)

使ってみました!
清涼剤のメントールが優しく爽やかな感覚
保湿剤のラベンダー油が優しく香ります
市販品はミスト・スプレータイプも多いですが、とんがりヘッド採用、直接地肌につけるので頭皮に届きます。生え際は、液が流れやすいので指先でマッサージをしながらすり込んで塗布してくださいね




センブリ
オタネニンジン

その他消費材

4週に1度 取組み

- ・ディアミノ保湿化粧液、・ディアミノメイクも落ちる洗顔ソープ・UV ミネラルパウダー、
- ・クレイパック...沖縄の海泥クチャをたっぷり使用 つるんなお肌に
- ・ふきとり化粧水...組合員のクチコミでは、お肌が気になる中高生も気に入って家族で使っている、また洗顔が難しい母へ時々使っていてさっぱりした感じになるのでリピートしているなどの感想があります。他にもたくさんの消費材があります。

虹いろフェスタ 2024 消費材 深掘り！ レポート

ブロック	松戸ブロック
生産者名	和高スパイス(株)
アピール消費材	スパイス&ガーリックソルト
深掘りしたこと	



深掘りして感じたこと

普段何気なく使うスパイスですが、市販のスパイスが「どこで」「いつ」作られたものか分からないこと、その決まりがないことに驚きました。それに比べ、和高スパイスのひとつひとつのスパイスが、素性が分かり、安心して安全な消費材だということを学ぶことができました。

生産者交流会で、和高スパイスの井上慎哉さんは「スパイスはあってもなくてもよい物」とおっしゃっていましたが、私たちの食生活を彩る大切な材(財)だと感じる学習会でした。

ここが違う!!

生活クラブの「スパイス&ガーリックソルト」



	消費材 スパイス&ガーリックソルト	市販品①	市販品②
原材料	食塩(沖縄県製造)、ガーリックパウダー(ガーリック(中国)、オニオン(アメリカ)、ブラックペッパー、マスタード、レッドベルペッパー、フライドガーリック(ガーリック、米油)、ガーリック顆粒、ホワイトペッパー、パセリ	岩塩(アメリカ)、ブラックペパー(マレーシア産他)、ガーリック(中国産・アメリカ産)、唐がらし(中国産)、粉末みそ、ローストオニオン(オニオン:中国産)、コリアンダー(モロッコ産)、フライドオニオンパウダー(オニオン:中国産)、ホワイトペパー、植物油脂、オレガノ、バジル、パセリ/調味料(アミノ酸)、(一部に大豆を含む)	顆粒塩(国内製造)(食塩(国産)、野菜ブイヨンパウダー(玉ねぎ:国産・人参:国産・セロリ:国産)、てんぷん)、ガーリック(中国産)、ブラックペパー(マレーシア産)、ローストガーリック(ガーリック:中国産)、とうもろこし加工品、ローストオニオン(オニオン:中国産)、パセリ(オーストリア産)、クローブ(マダガスカル産)/調味料(アミノ酸)、パブリカ色素
説明	☆素性の明かなハーブ・スパイスと、「青い海」のシママースだけで作りました。スパイス本来の味が楽しめるようブレンドしてあります。 ☆添加物は一切排除しました。 ☆遺伝子組み換え対策済みです。	『ブラックペパーやガーリック、ハーブなど8種類の厳選スパイスと調味料を独自にブレンド。肉料理や魚料理に。』	『味わい深い岩塩に豊かな旨みのガーリック、色鮮やかなパセリを組み合わせました。幅広いメニューに活躍する魔法のブレンドです』

※ スパイス&ガーリックソルトは味や風味が“生きて”います。

※ 国産鶏種「丹精國鶏」丸体用のシーズニングとして開発した消費材です。

鶏肉はもちろん・豚肉・牛肉など、お肉との相性は抜群です。

※ その他、白身魚などのシーフード、野菜炒め・チャーハン・焼きそばなどの炒め物、ポテト(ボイル・フライ)に振り掛けたりと、とても汎用性の高いブレンドスパイスです。



スパイスの魅力 再発見★

和高スパイス生産者交流会 開催しました



5月12日、松戸センターに和高スパイス 井上慎哉さんをお招きして、生産者交流会を開催しました。

なんと井上さんは生活クラブ組合員3世!

おじいさまの代から生活クラブを利用しています。

楽しく、分かりやすく、そして熱く、生活クラブと消費材についてお話しいただきました。



和高スパイスは スパイス類の国産化に取り組んできました。

ただでさえ貴重な国産のスパイス。しかも生活クラブの厳しい基準に沿って栽培してくれる生産者を探すのは、並大抵のことではありません。

また、どうしても日本で栽培できないスパイスも、産地を限定して栽培方法を指定するなど 厳しい基準をクリアしたものだけを扱っています。

どちらも市販品ではまず見当たらない品質です。



そんな貴重なスパイスも、利用が減ってしまうと作り続けることができません。

苦労して見つけた国産スパイスの生産者も栽培を断念しなくてはなりません。

スパイスは日本にはあまりなじみのないものですが、毎日の食卓に少しずつ取り入れて、

たくさんの組合員で食べて支えていきたいですね。



その他の取組消費材

ねり和からし・チューブ、おろししょうが・チューブ、おろし本わさび・チューブ、冷凍国産からし、冷凍おろししょうが、冷凍おろしわさび、豆板醤、粒入マスタード、ホワイトペッパー、純カレー粉、ベトナム産ブラックペッパー(ホール・あらびき)、インド風カレースパイスセット、七味唐辛子、国産唐辛子(鷹の爪)、国産一味唐辛子(パウダー)、シナモン、ナツメグ、ローレル、サフラン、ミックスハーブ、香るミックスハーブソルト、



アピール消費材 牛肉

絶対に失敗しないステーキの焼き方



1. 牛肉を調理する30分前に冷蔵庫から出して、常温に戻す。
2. 袋を開け、ドリップ(肉汁)をキッチンペーパーで拭き取る。
3. 脂肪と筋肉の間にあるスジをハサミまたは包丁でカットする。(焼いたときに牛肉が反り返らないようにするため。)
4. 塩・胡椒で下味を付ける。
👉ポイント 焼く直前に！時間が経つと牛肉の水分が外に出てしまう。

5. 中火～強火でフライパンを熱して、最初に脂面をカリッと
なるまで焼く。
👉ポイント 牛脂が溶け出すので、あらかじめ油をひかなくてよい。
脂がカリッと香ばしくなる。



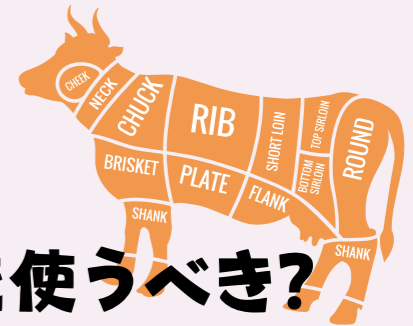
6. 脂面と反対の面も焼く。
👉ポイント 肉汁が流れないように周りを焼き固める。
7. 火加減はそのまま、牛肉の片面を焼く。
8. 美味しそうな焼き色(少し焦げ目がつくくらい)になったら、
弱火～中火にして、ひっくり返す。
👉ポイント 火が通り過ぎないように、必ず弱火～中火で仕上げる。



9. 表面に赤い肉汁が浮き上がってきたら、
フライパンから取り出す。↑ミディアムレア
👉ポイント 焼き過ぎに注意！もし中が赤過ぎても、
カットした後、再度フライパンで火を通せばよい。
焼き過ぎてしまったら、元には戻せない。
10. 焼いた時間と同じくらいの時間、牛肉を休ませる。
👉ポイント 閉じ込めた肉汁が周って、じっくりと火が入る。
すぐカットすると、肉汁が流れ出てしまう。
11. 斜めにカットして、皿に盛り付けて完成。
👉ポイント 斜めにカットすると食感がよい。

※レア・ウェルダンが好みの方は、上記を基準に加熱時間を調整してください。

このお料理は牛肉のどの部位を使うべき？



例えば **ローストビーフ**

ランプ
内モモ
シンタマ



例えば **すき焼き**

ロース



例えば **ビーフシチュー**

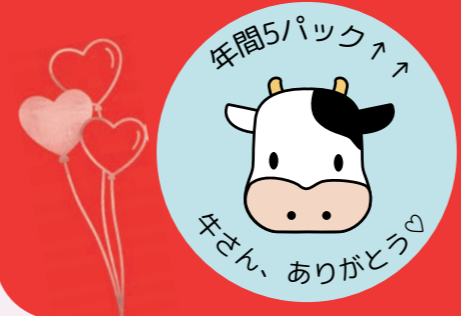
カタ
バラ
スネ



部位によって、例えば煮込み料理に向いている等、違いがあるね。作り方は「ビオサボレシビ」を見てね！

こんなにこだわっている！

生活クラブの牛肉



- エサは人間でも食べられるくらい安心！
- 成長ホルモン剤 不使用！
- 非遺伝子組み換え！
- ポストハーベストフリー！
- 抗生物質無添加！
- 生産から加工まで一貫した管理を徹底！

みんなで大切な命を責任を持って食べきろう！

虹いろフェスタ2024 消費材 深掘り！ レポート

市原ブロック

アピール消費材は
ごま油！

(有)小野田製油所

江戸末期から新宿で油の製造を続けている



ごま油の抗酸化能力はとても強く、油の酸化を防ぐため、天ぷらをして、油が傷みません。
濾して新しいごま油を足すことで、半永久的に使えます！

実はコスパ最強！ 酸化しにくいごま油

『一度天ぷらをしたごま油を、2週間後に使ってみただけ、全く酸化した匂いもなく、美味しく食べられた！すごい！』
組合員Aさん

くどくなくごま本来の香りや甘みを感じられる

守り続ける伝統製法

玉締め機

日本に現存する約20台のうち、11台がこの工場にある



濾過するとき使う和紙

一つ一つこの袋を、手作業で作っている



ごま油比べてみました



作り方	一般的なごま油	小野田製油所のごま油
原料	・搾油用MIX胡麻	・食用白胡麻
焙煎 煎りごま	・高温で短時間(700℃以上) ・胡麻の皮が焦げて色と香りが強くなる	・低温でじっくり(130℃~200℃)薪の釜で。 ・やわらかく甘みのある油になる
圧扁 すりごま		・ローラーで潰して、すり胡麻にする
蒸煮 蒸しごま		・筒状の桶で蒸す
圧搾	・機械による高圧・短時間圧搾 (圧力1,500kg~2,000kg) ・摩擦熱が発生し再び焦げる	・低圧玉締め圧搾(圧力100kg~130kg)ゆっくりと丁寧に綿のマットでごまを包み搾る ・風味と栄養を壊さずそのまま油に移行する優れた搾油方法
濾過	・薬品で抽出する	・1次 布フィルター (一番搾りの油だけを木綿で濾し、一昼夜静置) ・2次 和紙で作った袋で濾す

抗酸化物質

- ①市販のセサミンサプリ3粒分が小さじ1/2で摂れる！
- ②油の酸化を防ぐ
- ③ごま油で調理すると酸化を防ぎ冷めても美味しい
胃もたれしない
- ④料理を食べた人の体の酸化を防ぐ
(活性酸素の発生を防ぐ)

優れた栄養価

不飽和脂肪酸

- ①リノール酸(必須脂肪酸)
細胞膜を作る基となる
- ②オレイン酸
血中の悪玉コレステロールを減らし、善玉コレステロールを増やす調整効果



(有)小野田製油所 代表取締役
小野田 隆昭さん

「ごま本来のおいしさを生かしたごま油をつくりたい」
との信念から、この製法を守り続けている

揚げもの、炒めもの、ドレッシングはもちろん、
このごま油はお菓子づくりにも使えます。

他には類をみないここにしかないごま油

ごま油ご飯の作り方

炊いたご飯(米1合あたり)に、ごま油大さじ1~2杯を混ぜて、塩をふって、出来上がり！おにぎりにしてお弁当に。
ごま油のおかげで、お米が硬くなりません♪

その他の 取組消費材



虹いろフェスタ 2024 消費材 深掘り! レポート

ブロック	市原ブロック
生産者名	千葉県漁業協同組合連合会
アピール消費材	いわし味付缶・真いわしエスカベッシュ・しめさばとひじきのマリネ・骨取りさばの味噌煮・冷凍しじみ

深掘りしたこと

◆まずは知ってほしい「食卓に並ぶまでの苦勞」



荒波に晒されながら「人の手で」獲っています

こちら危険な作業であることが分かります

このような苦勞の先に私たちの食卓があります

◆千葉の豊かな海の恵みに感謝と誇りを持って



千葉県は、沖合を黒潮、親潮の寒暖両流が流れる日本列島中央部に位置しています。海に囲まれた海岸線は534kmにも及びます。来遊する魚群や沿岸に生息する生物の種類の豊富さ等、恵まれた海の資源を有し、このような環境で水産加工業が発達してきました。多種多様な沿岸・沖合漁業によって日本で有数の漁業・養殖生産量を誇っています。千葉県漁連は千葉の海に感謝と誇りを持ち皆様の食卓へ海産物を届けています。

銚子の沖合は親潮と黒潮がぶつかる場所です。海の底から栄養豊富な水が沸き上がり、たくさんの魚が集まります。

出典：銚子市

◆千葉県漁連のこだわり

- ①地元で水揚げされた魚介類を鮮度よく加工
→鮮度の良い魚介類を加工！未利用魚なども有効活用！
- ②調味料には生活クラブの消費材を利用
→調味料の素性も明らか！
- ③冷凍貝類のパイオニア
→冷凍しじみ・冷凍あさりなど、それぞれの製造方法に技術あり！

◆銚子港は12年連続水揚げ量日本1位

全国主要漁港の2023年漁獲水揚げ高

水揚げ量		前年比	
順位	漁港名	数量(トン)	(%)
1	釧路	18万9416	110
2	銚子	18万8965	80
3	境	12万108	114
4	焼津	11万8955	100
5	長崎	11万71	112
22	浜田	1万510	103

水揚げ金額		前年比	
順位	漁港名	金額(万円)	(%)
1	焼津	508億5513	101
2	博多	484億4127	113
3	長崎	336億1715	112
4	銚子	272億8103	119
5	境	245億3258	113
22	浜田	37億5577	107

出典：山陰中央新報

ニュースでの報道から漁港の水揚げと言えば北海道とイメージされる方は多いのではないのでしょうか。千葉県の銚子港は日本で有数の水揚げ量を誇っており2022年度まで12年連続で1位を獲得していました。ところが、昨年はその記録が途絶える結果となります。ただ、1位の釧路港とは僅差となっており、変わらず国内で屈指の漁港であることが分かります。かつてはサンマやサバが多くを占めておりましたが、近年その数は減少し、イワシ類が多くなっています。今回はいくつかの試食をご用意しておりますが、**イワシは千葉県が誇る大切な魚です。**千葉県民の方もご来場いただいていると思うので、愛着を持って食べてもらえれば幸いです。

◆今回ご試食いただく消費材はコチラ



いわし味付缶
銚子港で水揚げされた真イワシを化学調味料は使わず醤油と砂糖で味付けしました。



真いわしエスカベッシュ
主に千葉県で獲れた真イワシを洋風南蛮漬けに仕上げました。



しめさばとひじきのマリネ
千葉県で取れた真さばを締めさばにし、ひじきと一緒に甘口仕立てのマリネ液に漬け込みました。



骨取りさばの味噌煮
国産の真さばを切り身に加工し、味噌ダレで煮つけました。骨を気にせず食べられます。

◆こんなに凄いの!?イワシの栄養

血中コレステロールや中性脂肪に効くEPA

脳の働きを良くするDHA

髪や肌の健康を保つビタミンB2

「泳ぐカルシウム」と言われるほど豊富なカルシウム

その他の取組消費材

・フライパンで真いわしフライ(白ごま)・房州あじフライ・江戸前あじフライ・骨取りさばみりん漬切身・めひかりのから揚げ・冷凍はまぐり・しじみ大粒・さんま蒲焼・弁当用焼き魚(さば塩焼き)・骨が気にならないいわしの煮付け・いわしのみぞれ煮・あじマリネ・あじの南蛮漬・ひじき(100g)(40g)・ひじきドライパック・ぶりの照焼缶 他

虹いろフェスタ2024 消費材 深掘り レポート

ブロック	ベイブロック
生産者名	月島食品工業(株) ~チョコレート・マーガリンの生産者さんです~
アピール消費材	手作り冷凍クッキー生地

深掘りしたこと

手作り冷凍クッキー生地は

国産小麦と提携生産者の卵、マーガリンはRSPO認証の持続可能な生産のパーム油で作られています！

- ▶生地は3枚入りで、1枚(14×6cm 120g)好きな時に好きな量で、少量から作れます。
- ▶室温で30分~40分解凍したら、お好みの大きさに切ってオーブンへ。180℃で15分~20分焼けばできあがり！伸ばさなくてOK！解凍しすぎず冷たいくらいのほうがきれいにカットできます。
- ▶オーブントースターでも焼けるお手軽さ。
- ▶伸ばして型抜きしたり、生地を手で丸めてまんまるクッキーにしたり、アレンジも簡単。チョコレート(もちろん月島食品のBIGな板チョコ!)でデコレーションも。
- ▶嬉しいポイント キッチンが汚れない！洗い物が出ない！生地づくりをしないってすごく楽ちんです。だから、小さなお子様といっしょにクッキー作りが気軽に楽しめます♪
- ▶自宅で焼きたてクッキーを。お客様が来る前に焼けば、素敵なおもてなし♡
- ▶クッキー生地があるだけで、お菓子づくりのハードルがぐっと下がります。サクッとした食感のバター風味のクッキー生地♡間違いのない美味しさ☆彡



月島食品工業(株)の吉原忍です！
出来立ての美味しいクッキーをぜひ
味わってください。
わたしのおすすめです ♪



クッキー生地を利用したアレンジのご紹介 レシピ作成協力 木村伸子さん(ビオサポマイスター)



- <チョコレートトッピング>
- ①クッキーを型抜きで焼いて、冷ます。
 - ②ボウルにチョコレート(月島食品)を割り入れ、湯煎で溶かす。
 - ③チョコレートを表面に広げ、固まらないうちにトッピングをのせる。
- 写真のトッピングはくるみ、レーズン、アーモンド、ドライマンゴーです。甘夏ピールも良さそうですね♡

チャレンジしちゃう?!
フロランタンもできますよ→



- <紅玉のタルト>15cmタルト型(アーモンドクリーム)
- ①柔らかくしたバター50gに素精糖50g、卵1個、アーモンドプードル50gを順に加えてその都度よく混ぜる(タルト生地~焼成)
 - ②解凍したクッキー生地2枚分を合わせて型より一回り大きく伸ばし型に敷き込む。余分な生地は切り落とす。フォークで生地全体に穴を開ける。
 - ③アーモンドクリームを生地の上に流し、5ミリ幅にスライスした紅玉(約1.5個分)を敷きつめる。
 - ④170℃に予熱したオーブンで約40分焼く。

型なし紅玉タルト
丸く伸ばして淵は内側に折りたたむ
上記レシピ参考に作成




- <生チョコスプレッドドリンクの作り方>
- ①コップやマグに生チョコスプレッドを入れる
 - ②牛乳を少しずつ加え、かき混ぜる
 - ③できあがり~簡単です
- 生チョコスプレッドは冷たい牛乳に溶けるのがミソ！もちろん温かい牛乳でもOK！

どれも美味しそう~
食べた~い♡



その他の組消費材
塗っておいしいマーガリン、料理やお菓子にも使えるマーガリン
パイシート、ブラックチョコレート400g、ミルクチョコレート400g、
ピーナッツクリーム、夏みかんピールチョコレート、
トリュフアソート、ナッツチョコ詰合せ、etc...

ブロック	バイブロック	
生産者名	私市醸造株式会社	
アピール消費材	はちみつ純玄米黒酢ドリンク	

深掘りしたこと

鎌ヶ谷市でお酢を造っている

ミサイチ
私市醸造

木桶による昔ながらの発酵方法(やわらかな酸味)と、ステンレス製タンクを使った発酵方法(酸味スッキリ)を使い分けてお酢造りをしています!!!



←木桶の秘密★

- ・お手入れしながら100年も使うことができる!!!
- ・実は、気温の高い夏よりも冬の方が発酵スピードが早い!!!

お米や果実などの様々な原料から作るお酢は、消費材のマヨネーズやドレッシングなどに使用されています。



はちみつ純玄米黒酢ドリンクを使った!

★キャロットラペ★

【材料】

- ・人参小 1本
- ・塩 人参の重量の2%弱
- ・レーズン 20g
- ・ナッツ 15g
- ・はちみつ純玄米黒酢ドリンク 20ml
- ・オリーブオイル 小さじ1
- ・オレンジ、りんご、柿などの果物 50g



↑はちみつ黒酢ドリンクで作った寒天ゼリーと柿を和えたおしゃれなキャロットラペ

【作り方】

- ①人参は千切にし、2%の塩でもむ。しばらく置き、水分を絞る。
- ②①とレーズン、ナッツ、お好みの果物をはちみつ純玄米黒酢ドリンク、オリーブオイルで和える。

飲む、お酢スメ!!!

●カシスとぶどうの酢



カシス、ぶどう果汁にはちみつとぶどう酢を加えたお酢ドリンク。
試飲で断トツ人気だった飲み方は、牛乳割りでした♡
大人リッチなヨーグルトドリンクに♪♪

●純りんご酢



国産りんご果汁のみで造られたフルーティで香り豊かなりんご酢。
ドレッシングにおすすめ♪
寒い時期にはホットドリンクにしても美味しい!!!

その他の
取組消費材



- ・食酢
- ・純米酢
- ・すし酢
- ・調理用合わせ酢
- ・純玄米黒酢 など

生活クラブの食酢は木桶のお酢が使われているよ~



ブロック	ベイブロック
生産者名	全農チキンフーズ(株)
アピール消費材	タンドリーチキン

深掘りしたこと



たん せい くに どり

丹精國鶏

ってどんな鶏?

「丹精國鶏」というブランド名称には

「丹精に育てられた日本の鶏」という意味がこめられています。

今回、丹精國鶏の生産者「全農チキンフーズ(株)」にこだわりの特徴を教えてくださいました!

特徴① 国産鶏種

国内で生産されている鶏の中でも2%しか生産されていない国産鶏種「はりま」。原々種鶏(ひいおじいちゃん・ひいおばあちゃん)までさかのぼって国内で飼育されています。

※一般の国産鶏肉は海外からヒナを輸入して国内で飼育しているため「国産」表記です。

特徴② 飼育日数 55 日以上

飼育日数を長くすると、うまみ(イノシン酸)が増すことや、歯ごたえの良い肉質になります。

※一般的には生産コストを抑えるため、45日程度の短い期間で効率よく育てています。

特徴③ 開放鶏舎

鶏の健康を大切に、太陽光や自然風の入る開放型鶏舎を採用。

※一般的には窓のない鶏舎(ウィンドレス鶏舎)も多数。



特徴④ 無投薬飼育

鶏肉を安心して食べられることを重視し、抗生物質や合成抗菌剤は不使用。自然に近い環境で健康的に飼育すること、薬に頼らず育てるのが基本です。

※ワクチンは除く。

特徴⑤ 安心安全な飼料

丹精國鶏が食べているエサはGM(遺伝子組み換え)混入防止管理済で、

ポストハーベストフリー(PHF→「収穫後に農薬を使用しない」)、

さらに国内自給率向上のため飼料米を使っています。

※一般的には遺伝子組み換えのエサは当たり前使用前に使用されています。

生活クラブでは精肉はもちろん、鶏肉を使った加工品はすべて

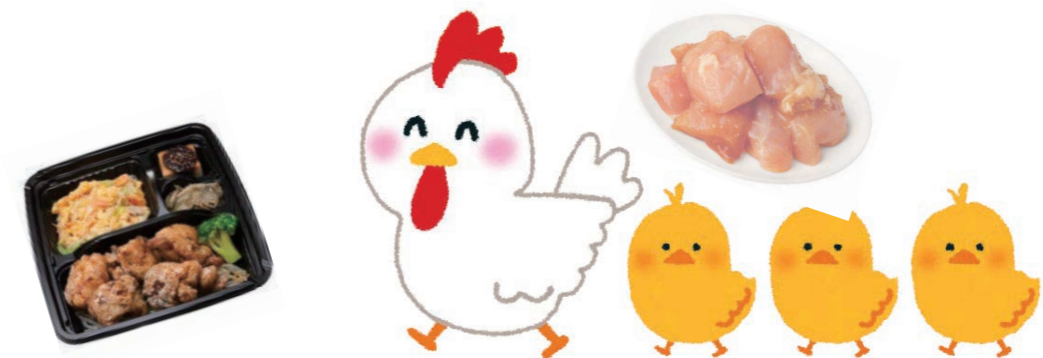
丹精國鶏を使用しています。

※親鶏を使っているものは別です。

なので・・・



安心・安全 ですよ!



その他の取組消費材

- ・タンドリーチキン
- ・ひとくちチキン(醤油麹漬け)
- ・ひとくちチキン(味噌漬け)
- ・骨付きローストハーブチキン など



発行 生活クラブ生活協同組合
〒261-0011
千葉県千葉市美浜区真砂 5-21-12
<https://chiba.seikatsuclub.coop/>
発行日 2024年12月8日