

美味しさに感激、感謝

組合員の声や要望を直接生産者に

2018年度「ハケタ会」《リンゴ・巨峰》反省会に参加しました。

3月3日(日)大阪市生涯学習センターにて反省会が行われ、リンゴと巨峰生産者のハケタ会より今年度の役員4名、大阪、京都、滋賀、奈良の単協より理事、委員、職員合計14名、事務局より2名の総勢20名が参加しました。

今年1月29日 58歳で急逝された生産者番号27番の西沢浩之さんに黙祷を捧げた後、生協から供給実績や作柄・生産者カードの集計結果について、生産者から栽培・防除の実績と計画等について、それぞれ報告があり意見交換がおこな

われましました。

生産者カードには度重なる台風や異常気象などの影響を心配し、生産者を応援する声も多くあり、生活クラブならではの組合員と生産者の距離の近さ、結び付きを感じました。

報告からりんごは効率重視ではなく品種ごとに一番美味しく食べられる時期を見ての配送スケジュールであることや、巨峰はホルモン剤で簡単に作れる種無しぶどうが主流になっている中で安心して美味しい巨峰を作り続ける大変さもわかりました。

今年度のふじの供給も終わってしまい寂しくなりましたが生産者の方々はもう



初めて参加した組合員も多く、皆で真剣に学習しました

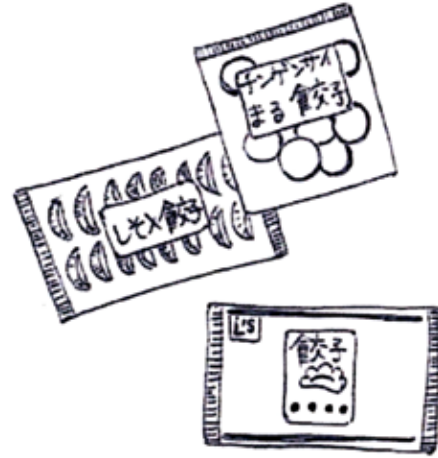
《じゃ、市販品は?》

食品の保存性・風味をよくする為に様々な食品添加物を使用され、私達の体内には毎日60種類、約10グラムの食品添加物が入り込んでいると言われています。市販品はコスト第一主義、大量流通を前提に作られている為、食品添加物は完全に排除する事は難しいでしょう。しかし、私達、消費者が『添加物が少ないものを選ぶ、または、添加物の使用されているものを買わない』という行為は、大変重要な意思表示です。

《これぞ、生活クラブ!》

生産者交流会は、「私達が普段使っている消費材の生産者に出逢える」生活クラブならではの企画です。生産者は生産・製造した消費材について熱く語り、私達も消費材について一緒に考える事が出来ます。2019年度も生産者交流会を開催します。みなさんも、もっと知りたい消費材、会ってみたい生産者があれば、理事会・事務局までお声かけ下さい。お待ちしております!

(理事 大貫道代)



次年度に向けて作業が始まっています。美味しいリンゴと巨峰が楽しみです。

(理事 武中雅子)



2018年10月27日~28日 真ん中のメガネをかけた方が故西沢浩之さんです

『トマトすぎるケチャップ』を知る!

コーミ(株)交流会 3月9日 三の丸会館



生活クラブの大人気消費材『ケチャップ』。生産者のコーミ(株)から私達の『ケチャップ』を取り巻く状況をうかがいました。その後、ケチャップ作りに挑戦、出来立てのケチャップを使った美味しいランチを堪能しました。

ケチャップを作る

今や貴重な国産加工用トマトピューレを使って、ケチャップ作りに挑戦。手順に従って調味料やスパイスを加え、煮こむこと

食べ比べる

1ビンに12個分の国産トマトが使われているのは周知のとおり。しかし、昨年の国産加工用トマトの不作により、2019年1月から生食用トマト(ももたろう)ピューレを2割ブレンドしたものに企画変更されています。

以下の3パターンで食べ比べをしてみました。

- ①原料である国産加工用トマトピューレと外国産トマトペースト
- ②一般市販品と消費材
- ③変更前のケチャップ(加工用トマト100%)と変更後のケチャップ(生食用2割ブレンド)

普段することのない「食べ比べ」ですが、外国産や一般市販品との差は歴然としていて、見た目でも判るほど。変更前後の比較では、若干の味の差が感じられたように思いました。



最後に:

今回の交流会で、私達のケチャップの美味しさは、主原料の国産加工用トマトがあつてこそ、外国産トマトを使った製品には出せない味だと学びました。

真夏に収穫期を迎える加工用トマトは、支柱を立てずに木を地面にはわせる露地栽培で生産されるため、高温多湿の中、腰をかかめて真っ赤に熟したトマトだけを選ばず収穫は、高齢化して後継者がいない農家には敬遠されがちな仕事です。実際加工用トマトの栽培農家の数や面積は減少の一途をたどっています。又、昨今の気候変動の影響で、常に今回のような原料危機は起こりうる状況です。

美味しさの向こう側にあって風景にも心を寄せてみて下さい。私達が消費材を利用する事は、国産加工用トマト栽培の原動力につながっているのです。

(理事 堀口雅子)