

商品交流会



10/26
長崎新聞文化ホールアストピア

メーカー16社と
生産者

参加者
110人



長崎市内では、久しぶりの商品交流会でした。今回は、総代さん、地区委員、ワーカーズを対象として、メーカーさんと沢山話し、交流することが目的でした。会場の長崎新聞文化ホールでは、メーカーさんが朝早くから試食の準備をされて、せっけんや化粧品は、試供品や実物を見ることができました。参加者は試食をしながら、メーカーさんと熱心に話をしていました。卵の生産者の古賀養鶏場さんにも来ていただき、販売もありました。このようにメーカーさんや生産者さんとの顔の見える関係、話ができる事は、私たち組合員だけではなく、メーカーさんも組合員と直接話ができ嬉しいと話されていました。

商品委員長 山上 明美

メーカーさん工場見学



10/29
長崎かまぼこ工場
(長崎市田中町)

県北地域委員会

参加した組合員さんが一番感心していたお話はグリーンコープの蒲鉾の原料は「無リンすり身」であることでした。市場に出回る蒲鉾類は多くが保存のために重合リン酸塩が添加されており、それは過度に摂取すると腎臓・尿管の障害やカルシウムが低下し骨を脆くするということからグリーンコープでは添加を認めていません。しかし、一般では使われていても表示されていないので知らない間に摂取しているかもしれないことなどの興味深い説明に改めてグリーンコープ商品の安全を再確認し、工場の方々の温かい人柄にも触れあえた工場見学でした。

県北地域理事 太田 栄子



10/28
丸きんまんじゅう工場
(佐賀市西与賀町)

商品委員会

工場内はとても清潔でした。工場へ入る前の準備は、まるで医師が手術室に入る時(ドラマのイメージ)のようでした。材料庫は広々として、小麦粉を扱う場所がわけてあり、アレルギー対策や品質管理など徹底されていました。工場見学後のお話も面白かったです。あんこを作るのにどれだけ手間をかけているのか、なぜそこにこだわっているかを教えてくださいました。カタログを見るだけではわからない、メーカーの方の想い~本当に美味しく安全なものを子どもたちに届けたい~が伝わってきました。試食でいただいたお団子はとてもやわらかく美味しかったです。

商品委員 後藤 容子

お知らせ

2/9はお肉の日

2/9各キープ&ショップで GC 産直肉の試食を行います。豚肉と加工品(鶏の炭火焼きなど)を準備していますので、ぜひお近くのキープ&ショップへ足をお運びください♪

キープ&ショップ	試食時間
・すまいる俵町 ・すまいる有福 ・いろは栄田町	11:00)
・いろは中里 ・みどり油木 ・みどり戸町	14:00
・わかば (西センター)	11:00) 15:00

11/26
産直若鶏料理交流学習会
メーカー：秋川牧園(山口県)

産直委員会



産直委員会では産直若鶏の生産者の秋川牧園さんをお呼びして鶏肉学習会を行いました。産直若鶏は開放鶏舎の中でゆったり育てられ、抗生物質などの薬剤を使わず60日以上かけてじっくり健康的に育ちます。non-GMO 飼料でホストハーベストフリーの安心できるえさで育てられているのでイノシン酸が増えて、お肉がおいしくなります。鶏の丸体に塩こしょうをすりこんでオープンで焼くだけのクリスマスチキンがとてもおいしかったです。鶏肉そのものの安心・安全と美味しさを実感した学習会でした。

産直委員 松永弘美

12/10
れんこん料理交流会
生産者：やまびこ会(熊本県)

長崎南部地域委員会



やまびこ会の方を講師に年末年始に使える巻き寿司や和風ミートローフなどを作りました。れんこんの多さにとまどいながらも下準備を終えた後は、レンジを使用したり炒めるだけの簡単な工程で出来上がりました。交流では害虫や鳥かられんこんを守り、きちんと育てる難しさを聞いて、安心安全に食べられていることを生産者の方に深く感謝しなければと思いました。

長崎南部地域東長崎地区長 石原 久美子

料理交流会

11/24 おさかな料理交流会
メーカー：長崎県漁連

長崎北部地域委員会



調理の前に長崎県漁連さんから事業内容紹介と商品アピールがありました。長崎の豊かな海の幸を安心・安全に全国の家庭に供給されているという話を伺いました。長崎県産の特徴や他県産との違いや(いりこ、わかめ、たこ)、旬のものを1年間分買い付け、最も美味しく品質の安定した商品(ぶり、さば)を供給しているという話があり、参加者は皆熱心に耳を傾けていました。当日のメニューは長崎県漁連さんの商品を使った簡単に作れるもので、とても手軽に美味しさを味わうことができました。

長崎北部地域浦上地区長 尾崎 則子



11/9 みそづくり
メーカー：チョコー醤油

県北地域南部・北部地区



用意していただいた煮大豆を温めて潰し、塩切り麹と混ぜ合わせて味噌を作りました。また、管理栄養士の中本さんには、味噌・だし・具を丸めて作る「みそまる」について教えていただきました。参加者からは「一人暮らしをしている息子に届けたい。」との声もありました。味噌造りや「みそまる」を使った味噌汁の試食をしながら参加者同士の交流もでき、楽しく有意義な時間を過ごすことができました。今回は初めての取り組みだったので、地区委員を参加の対象としましたが、この経験を活かして、来年度以降組合員の皆さんにも参加を呼びかけて味噌作りを開催できればと思っています。

県北地域 南部地区長 中嶋 美智子

11/18 出前パン講座
メーカー：堀江製パン
(佐賀県)

長崎南部地域南地区



佐賀から堀江製パンの中島さんが来てくださいました。持って来てくださった国産小麦粉を使用して作ったパン生地で、メロンパンとカレーパンを作って試食し、小麦粉から自分たちで作ったパン生地は持ち帰れるという大変嬉しい講座でした。パン生地作りは、思っていた以上に力仕事でしたが、出来立てのパンは、格別に美味しかったです。堀江製パンさんのパンに込めた愛情が、しっかり伝わってきた講座でした。

長崎南部地域 南地区委員 大橋 亜希子

産直肉の美味しさを
ぜひ味わってください。

