

やみー・やみー・やみー

NO. 87

未来へつなげよう おいしい食卓！

大和郡山市田中町 913-3 TEL:0743-58-5225

12月供給高 4611.5万円 (前年比 95.6%)

組合員数 2976人 (前年比 105.5%)



生活クラブ生活協同組合



食べて、生産者と話してみよう！

今年も多くの生産者が集まる予定です

「春の青空大試食会」

3月5日(土) 10時～

生活クラブ本部センターにて

昨年大好評だった

「春の青空大試食会」

今年も行います

試食はすべて無料

どんな味だろう。スープで売っているものとどこが違うのだろう。どんな人が作っているのだろう。生産者が試食品を用意して待っています。ぜひ会いに来てください。

どんな生産者に会えるの？

○内は主な消費材

- 生産事業部 (肉)
- 伊賀有機農産供給センター(野菜)
- 山本農園(梅)
- 株式会社(豆腐)
- 株式会社(菓子パン)
- パン・ド・カンパーニュ(菓子パン)
- コーミ(餅)
- みえぎよれん販売(餅)
- 丸菱製麺(麺・餃子の皮)

コーヒー焙煎ワーカーズ

珈琲工房まめ福

株式会社(石鹸)

エスケイ(石鹸)

創土社(カタログ・チラシ)

(その他 交渉中)

スタッフ募集

生産者のブースを手伝いながら、じっくりと話が聞けます。当日のスタッフを募集しています。

貸してください

センターの駐車場いっぱいにはブースを設ける予定をしています。運動会や海水浴の時に使われたテントやターフをお持ちの方は、ぜひ貸してください。カセットコンロを貸していただける方もお知らせください。

(実行委員長 木田洋子)

大自然の中で育てられている国産牛

一度も冷凍されていないから新鮮そのもの

昨年10月中旬、生活クラブの国産牛の生産者牧場とチクレン食肉・加工センターを見学してきました。訪ねたのは北海道道東、オホーツク海沿岸の北見市と佐呂間町です。

国産牛は雄のホルスタイン

生活クラブの消費材である「国産牛」ですが、雄のホルスタインという事をご存じですか？酪農家のごころで乳牛から生まれた子牛がオスの場合、肉牛農家に販売され育成農家の下で

生活クラブのこだわり

7ヶ月まで育てられます。その後、肉牛の素牛(もとうし)として肥育農家に移され約20カ月まで肥育し、「国産牛」として出荷されています。

今回見学したのは、肥育農家の直井牧場と太田牧場。両牧場とも約600頭を肥育しています。生活クラブ仕様の肥育方法には様々なこだわりと制限があります。例えば抗生物質を使わず、なるべくストレスを軽減さ

徹底した衛生管理と職人技

出荷された牛はチクレンの食肉・加工センターに運ばれ、と畜・解体されます。食肉の加工で最も大事な事である細菌汚染を防ぐため、わずか30分弱のスピンドで全ての工程が進みます。このセンターは最新の設備ではないにもかかわらず、非常に衛生的で、消毒薬

の臭いも一切無く、職員の方々の徹底した衛生管理と職人技の結果、菌数も非常に低く抑えられているとの事。この北見のセンターから部別に真空パックで生活クラブ大阪の食肉センターへ送られ、フレッシュなままですらに加工されて私たちの手元に「消費材」として届いているのです。生産・加工・流通を通してトレーサビリティも完璧な生活クラブの国産牛。今話題になっている赤身の美味しさは勿論ですが、酪農家を支えること、飼料の国内自給率の向上に寄与することにもつながっています。ぜひ利用してみてください。(理事 堀口雅子)

お詫び

本紙85号にて実施したミニアンケートの設問において、生活クラブの「歯みがき」に石けんが含まれているような表現をいたしました。しかし、研磨剤やメントールなどの成分のみであることがわかりました。誤解を招く表現であったことを、お詫びいたします。

