



三陸の新鮮な魚をお届けしています 丸友しまか・岩手県宮古市 訪問

(2023年3月23日)

小山駅から盛岡駅まで電車と新幹線で約2時間45分。盛岡駅から宮古駅までは在来線の「山田線(1両編成、単線)」で山を越え、谷を越え、川を渡りこちらも約2時間。小山市を7時45分に出て、「丸友しまか」がある宮古市に午後1時27分に到着(乗り継ぎを含め約5時間40分はやはり遠い!)。駅を出ると、白い長靴姿の島香さんが満面の笑顔でのお出迎え。約4年ぶりの再会です。感動の再会の余韻を味わうことなく午後からの宮古市魚市場の競りへ。「見学者用」の帽子と長靴を履いて参加です。宮古市魚市場は朝7時と午後2時の2回開催されます。



三陸沖は親潮と黒潮が交わる優れた漁場です



真鱈の水揚げ

買い付け、加工

宮古市がある三陸沖は北からの親潮、南からの黒潮、そして日本海から津軽海峡を経て太平洋沿岸に南下する津軽緩流が交差し、様々な回遊魚が集まる好漁場です。真ダラの漁港別水揚げで6年連続日本一になった実績もあり、真鱈の一大水揚げ地です。

当日は、真ダラはもちろん、キンキ、メバル、アナゴ、カレイなど様々なお魚が並べられており、市場職員の掛け声の元、一斉に競りがスタート。独特の掛け声でお魚が次々に競り落とされていきます。丸友しまかのモットーは「三陸の食べごろの海の幸を、味の良い鮮度のまま、あるいは美味しく頂けるよう手を加えながらお届けする」。

企画を組んだ生協、その先にある組合員に満足してもらえるような原料を都度目利きし、買い付けを行っています。

その後、競り落としたお魚を「丸友しまか」にて加工をします。職人さんの手際も良く、大きな真ダラを次々に下処理(真ダラの骨はY字のような形なので、卸すのは技術がいります)をしていました。熟練の職人さんが次々に捌いていきます。別の作業場では、出来上がった商品の袋詰め作業を複数の職人さんが行っており、大変活気のある職場でした。

今後の課題

現在では、海流の蛇行や温暖化の影響もあり、かつて例年水揚げのあった真さばや秋刀魚、秋鮭などは過去のものとなり、年々水揚げが読めない状況となっています。また、昨今の物価高騰や今後の様々な問題など、とても大変な時期との事です。

お話を伺った一人が「若い世代が減少傾向にあり、その世代の魚離れがこれまでより進めば、担い手も減少してしまう。外的要因に振り回され、簡便商品がもてはやされる現在の状況が続けば、水産業者は淘汰されてしまうのではないか。」と話されていた事が、大変印象に残りました。

最後に

今回、直接伺い話を聞くことで市場での臨場感や原料(魚種)の傾向を知ることができました。生産者は組合員の求める商品づくりをする、生協はいろいろな商品を求めるのではなく、限りある水産資源を商品化し企画する。その為には商品のこだわりを組合員に認知されるような紙面づくりをする。生協は生産者・組合員で成り立っています。3者が先の展望に向けて同じベクトルに進んでいけるよう、改めて再認識した今回の訪問でした。



真鱈下処理



競りの様子



整備された防波堤

(商品部水産担当 野村)

お魚食べよう計画
6月3週から13ページの紙面では丸友しまかを特集します!
三陸の海の恵み、新鮮なおいさをどうぞ味わってください



「すごい米」・「黒瀬農舎のあきたこまち」 私たちがおすすめします！

米の専門家 篠崎商店(栃木県佐野市)

米を食べよう！
6月は「食育月間」「環境月間」

篠崎商店は1954年創業の米屋。ごはんソムリエ、お米アドバイザー、お米マイスター等の資格も取得している米のプロ。よつ葉生協では、ほとんどの米は生産者や生産者団体が精米・袋詰めしたお米を仕入れています。八鍬さんのすごい米・黒瀬農舎のあきたこまちは篠崎商店が、味と栽培方法がしっかりとしている産地を探し出し、毎年の米の生育状況や出来を現地に赴き確認し、精米・袋詰めを請け負い、よつ葉生協まで届けてくれています。

よつ葉生協で唯一取り扱っている分つき米は、黒瀬農舎の七分つきの胚芽米です。農薬不使用で栽培されたあきたこまちのもちもちとした食感をそのままに、栄養がある胚芽を残したお米。白米と遜色ない美味しさが味わえます。

3月29日、篠崎商店さんを訪問しました。さすが専門家。米の管理・精米に関するこだわりが随所にありました。事務所、倉庫内はハサップ※1取得済。米の保管場所は冷蔵庫と同じ断熱材が入り、温度が一定に保てるようになっています。また、商品ごとに精米日誌を毎回付けているので、過去の記録をもとに精米し、白度計や人の目で確認し、その都度精米度数(白度)を決めています。

無洗米にする際は、精米後無洗米の機械に通し、余分な糠を落とすのですが、単に精米度を上げるのではなく、20本のブラシで米を磨くことで米の旨味を逃さない乾式の機種を選択。

「米は取れた土地、品種、栽培時期によって米の色が違う。磨いても真っ白い米にはならない。年に一度しか取れない米を、いかに一年中美味しく食べてもらえるか考え、保管し、調整するのが米屋の仕事。黒子なんです」

暑くなるこれからの時期米の保管で気を付けたほうが良いことを聞いてみました。

◇冷蔵庫の野菜室に入れられない場合は、なるべく風通しが良く、直接日が当たらない涼しい場所で保管すること。また、早く食べきり購入の間隔を短くすることがPOINTです！

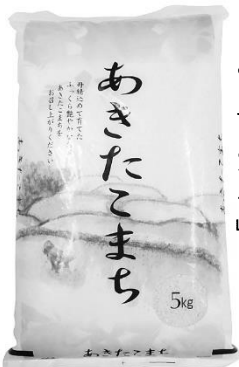
※1 ハサップ(HACCP)・・・食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全行程の中で危害要因除去、又は低減させる取り組みができているかの認証。
(商品部 間中)



全国の生産者から届いた米袋(1袋30kg)、フレコンバック(1袋1t入り)がずらっと並びます。



無洗米をつくるには精米した米を乾式無洗米機に入れて仕上げます。このブラシが中に20枚程入っており米を磨きます。



「あきたこまち」



「あきたこまち (七分づき胚芽米)」

「あきたこまち」



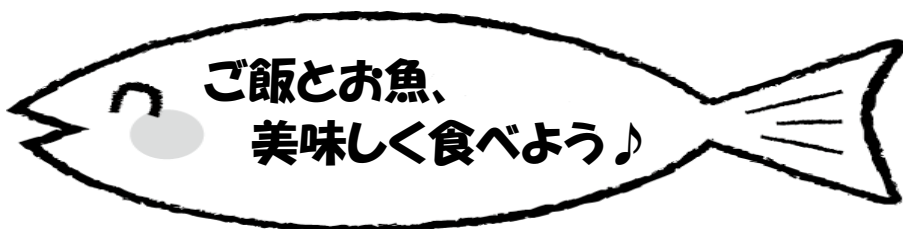
「すごい米」



「すごい米 (無洗米)」

生産者：新潟県大潟村 黒瀬農舎

生産者：秋田県鮭川村 八鍬(やくわ)さん



焼き魚のコツ

「強火の遠火」と言うけれどグリルの火は近くにあるので困りますね。最初は強めで、焼き目が付いたら中火に落とすと良いようです。「ほったらかし」は禁物です。

フライパンの場合は、フライパンを良く熱して油を少し多めにし、皮をパリッと焼くのがポイントです。

煮魚のコツ

鍋に煮汁を煮立て、盛り付けた時に表になる面を上にして魚を入れ、火加減は煮汁が再びに立つ前は強火、その後は沸騰が続く程度に火を弱めて煮あげる。火が弱すぎると水っぽくなる。

【煮汁レシピ】

よつばのだしつゆ 1 : 水 2

又は、水 5 : 酒 1 : 醤油 1 : みりん 1

参考：よつ葉だより No.587「しまかさんの鮮魚セットの料理講習会～暮楽々委員会～」
(理事 堀)



話して♪輪を広げて♪WAっと驚く知識もGet!

今年度も始まります! よつ葉の広場～話・輪・WA～

今年度の開催予定
 7月7日(金) 伊勢崎
 8月28日(月) 県北
 9月8日(金) 小山
 12月 つくば/2月 足利

組合員さんとの出会いと対話を通してよつ葉生協の思いを直接お伝えし、直接お声を聴く機会を!とコロナ禍の昨年度スタートした「よつ葉の広場～話・輪・WA～」。今年度は5か所で行います。食の安全についての講話、生産者さんとの交流やおススメ商品の試食など、各回ごとに魅力的な集いになるように企画を練ります。組合員以外のお友達もぜひお誘いください。皆様のご参加をおまちしております!



7月7日(金) in 伊勢崎の募集が始まりました! お見逃しなく♪



(常任理事 堀)

参加してみませんか

「よつ葉の広場 ～話・輪・WA～」 in 伊勢崎

よつ葉の生産者、伊勢崎市除ヶ町でネオニコフリーのミニトマトを作る「はた農園」の畑さんにお越しいただき、お話を伺います。

日時: 7月7日(金) 10:00~11:45 (受付9:45~)

会場: 伊勢崎市民プラザ 第3研修室(2階)

(伊勢崎市富塚町220-13)

参加費: 無料

定員: 20人

託児: なし

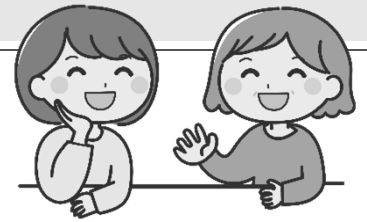
(お子様連れのご参加もOKです。)

締切日: 6月23日(金)

主催: よつ葉生協

問合せ: よつ葉生協 組合員組織部

TEL 0120-07-1613



宇都宮 食育基礎講座～「食疲改善」食事とストレッチで改善してみませんか?

女性の不調はあたりまえ? その不調楽になるかも。なぜ生理や頭痛、体がダルおもなのか? なぜを探ってみませんか? そして入眠ストレッチで毎日の活力を上げていきましょう!

講師: 食育アドバイザー 疲労回復インストラクター

「食疲改善」 富田静香

日時: 7月14日(金) 10:00~11:30 (受付9:45~)

会場: 河内生涯学習センター (栃木県宇都宮市中岡本町3221-4)

参加費: 無料

定員: 6人

託児: あり

締切日: 6月23日(金)

主催: 宇都宮北委員会

問合せ: よつ葉生協 組合員組織部

TEL 0120-07-1613

<持ち物> ヨガマット、バスタオル、水分

(ヨガマットがない場合はバスタオル2枚)

*ストレッチをしますので動きやすい服装でご参加ください。

*応募多数の時は抽選となります。ご案内、結果は7月3日以降に発送となります。

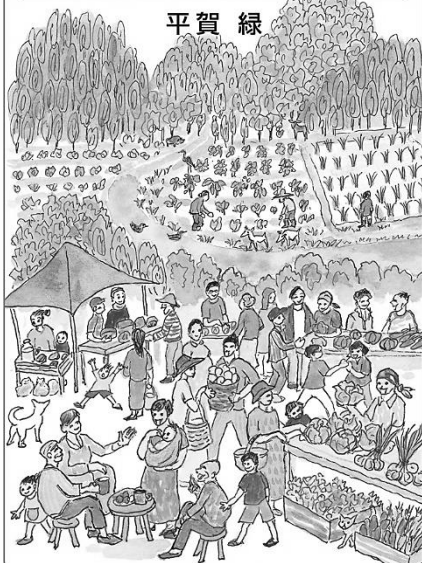


よつ葉文庫

食べものから学ぶ世界史

人も自然も壊さない経済とは?

平賀 緑



岩波ジュニア新書

新刊登録

NO.1299

『食べ物から学ぶ世界史-人も自然も壊さない経済とは?-』

平賀 緑 著

(岩波ジュニア新書)

食卓から世界が見えるとよく言われます。食材は日本のものであっても、油や香辛料は海外で、輸入先の国が災害で原料の価格に変化があったりします。

パンはまだまだ外麦が多く、小麦を刈り取る時に除草剤をかけて枯らしてから刈り取るのが普通だよ、など、主食のパンの原料の扱いが分かります。

食卓から見えた世界を変えられる?

何をどう変えたいのか、変えられるのか、歴史を学ぶ中で見えてきます。ジュニア向けですが、家族で読んでいただきたい本です。自然の恵みの食が、政治と経済のつながりで儲けの手段になり、戦いで命の糧が奪われたり、決してやさしい世の中ではありません。そのような世の中を作り出したのも人です。変えられるのも人です。

「終わりに」の部分で「気候危機とパンデミックの時代に経済の仕組みを考え直す」とあります。今を生きている私たちへの問いかけです。どう返事を出しましょうか。

(会長 富居)

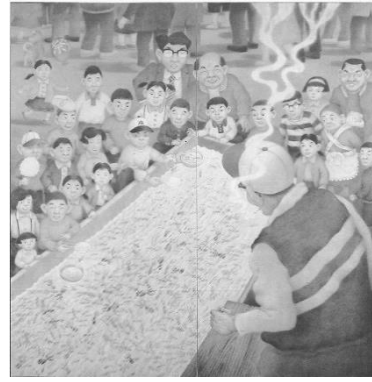
文化イベント情報

■各イベントのお問い合わせは、直接主催者または連絡先にお願いいたします。

栃木

- イベント **タニケン ファミリーコンサート**
- 日時 7月9日(日) 開演 15:00 (開場 14:30)
- 会場 とちぎ岩下の新生姜ホール 小ホール
(栃木文化会館 栃木県栃木市旭町 12-16)
- チケット 指定席 2500円/当日 2800円
自由席 2000円/当日 2300円
*団体は応相談
4歳以下は無料*席を取る場合は有料
今会員になると会費のみで観られます!
- 内容 NHK Eテレ「フックブックロー」のけっさくくん役でおなじみのタニケンが贈る、家族みんなで楽しめるコンサート!
- 申込・問合せ **栃木おやこ劇場** で検索。ホームページからお申し込み、お問い合わせください。
- 主催 NPO 法人 栃木おやこ劇場

佐野



新作特大画・畳2枚大「金魚すくい」



「羽根つき」

- タイトル **安藤勇寿「少年の日」新作原画展**
- 日時 8月27日(日)まで
- 会場 安藤勇寿「少年の日」美術館(佐野市御神楽町 623-1)
- 問合せ TEL 0283-67-1080 FAX 0283-67-7030
※料金、休館日等、詳しくはお問合せください。

よつ葉文庫を読んだ組合員さんの感想をご紹介します

NO.1278 食卓の危機 遺伝子組み換え食品と農薬汚染 安田節子 三和書籍

なんとなくしか知らなかった遺伝子組み換え食品や農薬汚染のことを、深く知ることができました。

まずは知ることの大切さ。

「米国のアグリビジネスの利益のために、国民のいのちを差し出す対米隷属を止め、農薬のGM技術を禁止している有機農業への転換を急がねば、日本に展望はありません」という言葉に、私達にもできることはないのか、よつ葉生協会員の皆様が少しでも良くしていけることを一緒に考えていきたいと思いました。

(S・Sさん)

NO.1292 世界で最初に植えるのは日本 鈴木宣弘 講談社+a 新書

ありがとうございました。

とても恐い話でした。

色んな人に読んでもらいたいので購入しました。

組合員も沢山の方に読んでもらいたいです。

輸入食品の恐さ、戦後給食がパンになった話、自給率がカロリーベースで37%。でも本当の自給率はもっと低い。

何度も読みたいと思います。

(H・Bさん)

ご意見・ご感想をお寄せください。お名前と組合員番号をご記入の上、共同購入注文書またはお手紙でお願いします。掲載の方には粗品をプレゼントいたします。※掲載するにあたって事前ご連絡をすることはありませんので、ご了承ください。

共通申込書

希望する行事名に してください
 よつ葉の広場～話・輪・WA～ in伊勢崎
 食育基礎講座～「食疲改善」

| | |
|---------------|-------------------|
| 組合員番号 | 氏名 |
| 住所 | |
| 連絡のつきやすい電話番号☎ | |
| 参加人数 (大人) 組合員 | 人 ※同居の家族は組合員に含みます |
| (大人) 組合員以外 | 人 |
| (小・中学生) | 人 歳 歳 歳 |
| (未就学児) | 人 歳 歳 歳 |
| 参加者のアレルギー | 無・有 () |

託児：6カ月以上のお子様から 人 歳 歳 歳 歳
 お子さんのアレルギー 無・有 ()

備考欄

新型コロナウイルス感染症対策たすけあい募金報告 (5月4週分)

ご協力ありがとうございます。

組合員さんの助けあいの気持ちが広がっています (単位:円)

| | |
|--------------------|-------|
| 栃木コロナ支えあい基金 (860番) | 2,100 |
| 茨城誰かのために募金 (862番) | 300 |
| 合計 | 2,400 |

共同購入注文書の該当番号に数量をご記入ください。

WEB注文の場合は、左側【企画商品・募金】内の【募金関連】をクリック。一口100円の募金になります。

東日本大震災・東電原発事故での支援金 募金報告 (5月4週分)

ご協力ありがとうございます。

組合員さんの温かいお気持ちが今週も寄せられています (単位:円)

| | |
|----------------------|--------|
| 放射能から子どもを守る募金 (900番) | 3,500 |
| 震災孤児を支援する募金 (910番) | 13,000 |
| 「有機農業と国産種子」募金 (920番) | 4,400 |
| 合計 | 20,900 |

共同購入注文書裏の「10品以上の記入欄」に該当番号と数量をご記入ください。

WEB注文の場合は、左側【企画商品・募金】内の【募金関連】をクリック。一口100円の募金になります。

●編集・発行よつ葉生活協同組合 小山市栗宮 1223

☎0120-07-1613 TEL 0285-45-9100 FAX 0285-45-9101

HP <https://yotsubacoop.jp/>

よつ葉だよりメールアドレス yotsubadayori@yotsuba-coop.jp



ホームページ



Facebook



Instagram