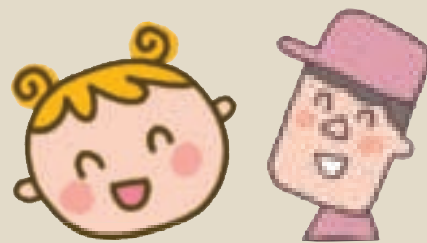


協の商品にズームアップ!

かれました。「食の安全安心を守るには、生産者と組合員が交流し、信頼関係を築き、情報や商品づくりの工夫などを報告。総代の皆さんからは活発に質問や意見が寄せられました。」



▲営業部本社営業・井田聡さん



▲切り身のパックを手にとる総代

その「進化」の一つが魚のエサ。以前は凍結したイワシを裁断して与えていたため、魚の身に締めりがなく、食べ残したエサは海に沈み、海洋汚染の原因にもなっていました。今はドライペレットという乾燥エサが主流。水に浮くので食べ残しは少なく、海の汚染防止にもつながります。同社では、さらに進化したEPPと呼ばれる消化吸収のよい配合飼料を与えており、魚の肉質がいつそう改善したそうです。エサ

▼配合飼料。魚の成長に合わせて大きさを変える



▲営業部次長・伊藤好洋さん

黒潮踊る三重県尾鷲の海で、タイやブリ、カンパチなどの養殖・加工を手掛けているのが尾鷲物産です。生産者と消費者をつなぐ仕組みや、衛生管理の徹底した工場での加工のようす、養殖技術が「進化」していることなどについて説明がありました。

●養殖タイ ●養殖ブリ
尾鷲物産株式会社
(10月16日、茨木クリエイティブセンター)

養殖技術の進化で、天然ものに負けないおいしさに



一方、養殖技術が進んでもできないのがブリの稚魚の人工ふ化。そのため、海流に乗って流れてくる藻についている稚魚を獲る「もじゃこ漁」によって、ブリの稚魚を確保するのだそうです。今、同社がチャレンジしていることの一つが、魚を100%活用すること。「頭や中骨などの食べられない部分からもコラーゲンやDHAを抽出したり、飼料や肥料にするなど、魚をむだなく活用することで価格を抑え、エネルギー消費の抑制にもつながりたいですね」



生産者に聞く

Q&A

Q 冷凍の魚のおいしい解凍法は?

A 食べる20~30分前に、パッケージごと流水解凍してください。

Q ブリの稚魚にワクチンを打つ時はどうするの?

A 仮死状態にして一匹ずつ注射します。

Q いい切り身の選び方は?

A 一つの方法は血合(ちあい)の色を見ることです。温度管理が悪いと血合が変色している場合があります。



▲左から鶏肉販売部課長・西島昌徳さん、同部長・山下悦男さん

マルイ食品は、日本有数の「卵の農協」、マルイ農協のグループ会社の一つで、鶏卵鶏肉の処理や加工・販売を行っています。

抗生物質・抗菌剤無添加のエサで安全安心な鶏肉に

●マルイ元気鶏 ●赤たまごいろいろいるパックなど
マルイ食品株式会社(10月21日、エルモ西淀川)



「生産コストの6、7割をエサ代が占めていて、これ以上のコスト引き下げは困難。生産者が再生産できる相場体系になるように、国産の鶏をもっと利用してほしい。そのためにも安全性をさらにPRしたいですね」と山下さんは話していました。



▲加工食品販売部主任・土本博文さん。「加工品のイチ押しは『デンカラ』です」



▲生産者・岡田一弘さん

49人の生産者の一人、岡田一弘さんは「無添加のエサの取り組みを始めたのは12年前。どこもやっていないことだしリスクも高い。すごく不安でした」と当時を振り返ります。薬が使えないため、温度や衛生管理を徹底し、腸炎対策に乳酸菌を与えたり、冬場は鶏がおなかを冷やさないよう床の状態にも気を配るなど、さまざま工夫をしているそうです。



生産者に聞く

Q&A

Q 料理ではモモ肉しか使いません。ムネ肉はどうなっているの?

A 日本ではモモ肉が好まれるのでムネ肉は余っており、当社では加工品などに使っています。

Q 一口サイズの商品があるが、親子丼用に、さらにその半分のサイズの商品はできない?

A 小さくカットするほど工程が増えて、コストが上がります。需要があるかどうかも含めて検討したいですね。