



海の産直vol.⑨ えりも漁協

- えりも漁協の4つのポイント
1. 100%天然の日高昆布の産地
 2. 夏場は町全体が昆布一色に
 3. 女性部の「料理教室」が大人気
 4. 緑の山を取り戻した緑化事業

長い昆布は10m以上!

えりも漁協の日高昆布は100%天然物!

国内で漁獲される昆布は、9割以上が北海道産。地域ごとに特徴があり、羅臼昆布、利尻昆布、真昆布、日高昆布の4種類が有名です。えりも漁協はそのなかでも、「だしによし、食べてよし」と万能さで知られる日高昆布を、100%天然でお届けします。



7~10月は昆布一色に染まる町

えりもの昆布漁は夏が最盛期。夏場の3~4カ月で1年分の昆布をとります。水揚げ後すぐ「干場(かんば)」と呼ばれる干し場で天日干しに。空から見ると町全体が黒く染まるシーズンです。



荒波を相手にする「拾い昆布」



干すのも1本ずつ手作業



昆布漁はすべて手作業。鉤(かぎ)の付いた竿で水面まですくい上げ、1本1本手で引き抜きます。嵐の日には、単身海に入り、波打ち際に寄せられた昆布を拾う、「拾い昆布」という命がけの漁も。

早くみなさんに会いたいね~



漁協女性部 浜の母さん料理教室

2014年の産直提携以降、毎年のように行われていた「浜の母さん」の料理教室。2021年は初めてオンラインで開催し、44組の組合員が参加しました。



定番の昆布巻きはもう絶品!



とろろ昆布とかいぼちやで春巻きアレンジ

砂漠化した山を緑に!

かつて広葉樹の原生林に恵まれた地だったえりもは、燃料のための伐採や家畜の放牧によって切り開かれ、一度は「えりも砂漠」と呼ばれるほど荒廃。えりも特有の強風でなかなか植物が根付かないなか、60年以上かけて根気強く緑化をすすめ、海に恵みをもたらす山へと戻してきました。



強風に耐性があり緑化の鍵となったクロマツ

裏表紙のバックナンバーを公開しています。



「カタログ」に掲載されているマークについて

- 遺伝子組換え表示** 遺伝子組換え対象外の商品には表示しません。
※この表示の適用範囲は、水産、畜産、惣菜食品、冷凍食品、パン、牛乳、加工食品、調味料、飲料、菓子です。
※遺伝子組換え対象作物・大豆、とうもろこし、じゃがいも、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ
- 不使用** 原料のすべてにおいて遺伝子組換え原料を使用していない
- 主原料** 原料のなかで水を除く、構成比5%以上のものは非遺伝子組換え原料を使用。ただし、5%未満の原料に不分別の原料が使われている
- 副原料** 原料のなかで水を除く、構成比5%以上のものは遺伝子組換え対象外の原料を使用。ただし、5%未満の原料に不分別の原料が使われている
- 不分別** 原料のなかで水を除く、構成比5%以上のものに、不分別の原料が使われている

pal パルシステムが独自開発したオリジナル商品

産直 主原料で、かつ当該商品を製造するうえで不可欠な原料に産直提携の水産品を使用した商品

リユース・リサイクルするもの (紙バック・びん類・野菜の通い箱等)

組合員開発 組合員による商品開発チームなどが、商品開発に協力した商品

産直原料 主原料で、かつ当該商品を製造するうえで不可欠な原料に産直提携の水産品を使用した商品

プラ削減 容器包装や付属(ストローなど)のプラスチック削減に取り組んだ商品

■ アレルゲンの表示 アレルギーのある方は、商品包材の表示を必ずご確認ください。

表示品目	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆
表示方法	卵	乳	麦	そ	落	え	か	豆

青果・米・卵・酒・非食品を除くすべての商品のうち、原材料に特定原材料7品目と大豆が含まれている商品には、その品目名を略称で表示しています。
※大豆を除く特定原材料に準ずる20品目については、表示していません。
※コンタミネーション表示については、特定原材料7品目と大豆で、かつ製造者から情報提供をいただいた商品のみの表示となっています。(乳)(卵)のように()で表示しています。

配達・利用についてのお問い合わせ ※通話料は無料です。

■ 配達、交換、返品、請求関係、休止、住所変更など
パルシステム東京・パルシステム神奈川・パルシステム千葉・パルシステム埼玉・パルシステム茨城 栃木・パルシステム福島・パルシステム静岡・パルシステム新潟ときめき

【パルシステム問合せセンター】
0120-868-014
※お問い合わせ内容の確認とサービス向上のために、通話の内容を録音しております。

パルシステム ヘルプ 検索

月～金曜日:9時～20時
土曜日:9時～17時

パルシステム山梨
甲斐センター ■ 0120-28-5891
西桂センター ■ 0120-32-1061
一宮センター ■ 0120-21-9898

パルシステム群馬
高崎センター ■ 0120-60-5118
渋川センター ■ 0120-36-3315
東毛センター ■ 0120-63-3735

※センターによって、携帯電話からはご利用できない場合があります。

商品についてのお問い合わせ

■ 原材料、賞味期間、使い方、レシピ など

【商品情報ダイヤル】
0570-011-099
月～金曜日:10時～17時

お問い合わせをいただいた際、お名前、組合員番号、電話番号を伺います。

※ナビダイヤルは有料です。パルシステムの配達エリアからは固定電話の場合、一律1分10円+消費税でご利用いただけます。携帯電話の場合は、ご本人の利用プランにより料金が異なります。

レシピはこちらで検索

その他のお問い合わせ ※通話料は無料です。

■ 欠品情報自動お知らせダイヤル
0120-829-804 (受付時間:注文用紙提出日翌18時～商品配達日前日)
※欠品情報案内後にあらたに欠品が発生する場合があります。

■ CO・OP共済
コープ共済センター
0120-50-9431 月～土曜日:9時～18時

■ 各種保険
共済連保険事務センター
0120-201-342 月～金曜日:9時～17時30分

■ カタログ「Caica(かいか)」チケット、雑誌年間購読、教材、国内旅行など
■ カタログ「スクエア住まいとくらし」新築・リフォーム、太陽光発電、シロアリ防駆除、エアコンクリーニングなど住まいとくらしのサービス

サービス事業課 0120-114-312 月～金曜日:10時～17時



海の産直vol.⑨ えりも漁協

- えりも漁協の4つのポイント
1. 100%天然の日高昆布の産地
 2. 夏場は町全体が昆布一色に
 3. 女性部の「料理教室」が大人気
 4. 緑の山を取り戻した緑化事業

長い昆布は10m以上!

えりも漁協の日高昆布は100%天然物!

国内で漁獲される昆布は、9割以上が北海道産。地域ごとに特徴があり、羅臼昆布、利尻昆布、真昆布、日高昆布の4種類が有名です。えりも漁協はそのなかでも、「だしによし、食べてよし」と万能さで知られる日高昆布を、100%天然でお届けします。



7~10月は昆布一色に染まる町

えりもの昆布漁は夏が最盛期。夏場の3~4カ月で1年分の昆布をとります。水揚げ後すぐ「干場(かんば)」と呼ばれる干し場で天日干しに。空から見ると町全体が黒く染まるシーズンです。



荒波を相手にする「拾い昆布」



干すのも1本ずつ手作業



昆布漁はすべて手作業。鉤(かぎ)の付いた竿で水面まですくい上げ、1本1本手で引き抜きます。嵐の日には、単身海に入り、波打ち際に寄せられた昆布を拾う、「拾い昆布」という命がけの漁も。

早くみなさんに会いたいね~



漁協女性部

浜の母さん料理教室

2014年の産直提携以降、毎年のように行われていた「浜の母さん」の料理教室。2021年は初めてオンラインで開催し、44組の組合員が参加しました。



定番の昆布巻きはもう絶品!



とろろ昆布とかいぼちやで春巻きアレンジ

砂漠化した山を緑に!

かつて広葉樹の原生林に恵まれた地だったえりもは、燃料のための伐採や家畜の放牧によって切り開かれ、一度は「えりも砂漠」と呼ばれるほど荒廃。えりも特有の強風でなかなか植物が根付かないなか、60年以上かけて根気強く緑化をすすめ、海に恵みをもたらす山へと戻してきました。



強風に耐性があり緑化の鍵となったクロマツ

Information

裏表紙のバックナンバーを公開しています。



「カタログ」に掲載されているマークについて

- 遺伝子組換え表示** 遺伝子組換え対象外の商品には表示しません。
※この表示の適用範囲は、水産、畜産、惣菜食品、冷凍食品、パン、牛乳、加工食品、調味料、飲料、菓子です。
※遺伝子組換え対象作物・大豆、とうもろこし、じゃがいも、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ
- 不使用** 原料のすべてにおいて遺伝子組換え原料を使用していない
- 主原料** 原料のなかで水を除く、構成比5%以上のものは非遺伝子組換え原料を使用。ただし、5%未満の原料に不分別の原料が使われている
- 副原料** 原料のなかで水を除く、構成比5%以上のものは遺伝子組換え対象外の原料を使用。ただし、5%未満の原料に不分別の原料が使われている
- 不分別** 原料のなかで水を除く、構成比5%以上のものに、不分別の原料が使われている

pal パルシステムが独自開発したオリジナル商品

産直 主原料で、かつ当該商品を製造するうえで不可欠な原料に産直提携の水産品を使用した商品

リユース・リサイクルするもの (紙バック・びん類・野菜の通い箱等)

組合員開発 組合員による商品開発チームなどが、商品開発に協力した商品

産直原料 主原料で、かつ当該商品を製造するうえで不可欠な原料に産直提携の水産品を使用した商品

プラ削減 容器包装や付属(ストローなど)のプラスチック削減に取り組んだ商品

■ アレルゲンの表示 アレルギーのある方は、商品包材の表示を必ずご確認ください。

表示品目	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆
表示方法	卵	乳	麦	そ	落	え	か	豆

青果・米・卵・酒・非食品を除くすべての商品のうち、原材料に特定原材料7品目と大豆が含まれている商品には、その品目名を略称で表示しています。
※大豆を除く特定原材料に準ずる20品目については、表示していません。
※コンタミネーション表示については、特定原材料7品目と大豆で、かつ製造者から情報提供をいただいた商品のみの表示となっています。(乳)(卵)のように()で表示しています。

配達・利用についてのお問い合わせ ※通話料は無料です。

■ 配達、交換、返品、請求関係、休止、住所変更など
パルシステム東京・パルシステム神奈川・パルシステム千葉・パルシステム埼玉・パルシステム茨城 栃木・パルシステム福島・パルシステム静岡・パルシステム新潟ときめき

【パルシステム問合せセンター】
0120-868-014
※お問い合わせ内容の確認とサービス向上のために、通話の内容を録音しております。

パルシステム ヘルプ 検索

月～金曜日: 9時～20時
土曜日: 9時～17時

商品についてのお問い合わせ

■ 原材料、賞味期間、使い方、レシピ など

【商品情報ダイヤル】
0570-011-099
月～金曜日: 10時～17時

お問い合わせをいただいた際、お名前、組合員番号、電話番号を伺います。

※ナビダイヤルは有料です。パルシステムの配達エリアからは固定電話の場合、一律1分10円+消費税でご利用いただけます。携帯電話の場合は、ご本人の利用プランにより料金異なります。

レシピはこちらで検索

その他のお問い合わせ ※通話料は無料です。

■ 欠品情報自動お知らせダイヤル
0120-829-804 (受付時間: 注文用紙提出日翌18時～商品配達日前日)
※欠品情報案内後にあらたに欠品が発生する場合があります。

■ CO・OP共済
コープ共済センター
0120-50-9431 月～土曜日: 9時～18時

■ 各種保険
共済連保険事務センター
0120-201-342 月～金曜日: 9時～17時30分

パルシステム山梨
甲斐センター ■ 0120-28-5891
西桂センター ■ 0120-32-1061
一宮センター ■ 0120-21-9898

パルシステム群馬
高崎センター ■ 0120-60-5118
渋川センター ■ 0120-36-3315
東毛センター ■ 0120-63-3735

※センターによって、携帯電話からはご利用できない場合があります。

■ カタログ「Caica(かいか)」チケット、雑誌年間購読、教材、国内旅行など
■ カタログ「スクエア住まいとくらし」新築・リフォーム、太陽光発電、シロアリ防駆除、エアコンクリーニングなど住まいとくらしのサービス

サービス事業課 0120-114-312 月～金曜日: 10時～17時