

産直365 さんろくご

2023年
6月1回号
(C週)
芒種



特集

“産直”を支える職人たち



Contents.

有機レタス、エコ・小松菜

ロースハムスライス

産直豚バラ切落し

大隅産うなぎ蒲焼カット

パルシステムの「顔が見える」

野菜や果物、肉、魚

全国各地の生産者が手間ひまをかけ、

想いを込めて育んだ食べものは

今日もたくさんさんの組合員に届いています。

でも、「食べもの」は

収穫した野菜、育てた動物の

ありのままの姿じゃない。

検品、加工、計量、包装……食卓までの

長い道のりを縁の下で支えている、

「見えない」たくさんの人と手間。

今回はその「見えない」取り組みを紹介します。

＼ほのかに甘い、シャキッ！／
 肉厚の葉はえぐみが少ないと好評！

コトコト	きなり	きなりセレクト
310	245	341932

有機レタス
 1個 **218円**(税込235円)

有機栽培または転換期間中有機栽培。土づくりをしっかり行うことで、化学合成農薬や化学肥料に頼らない栽培に取り組んでいます。

コトコト	きなり	きなりセレクト
314	241	341967

エコ・小松菜
 1束 **138円**(税込149円)

環境に配慮した農業に取り組んでいます。おひたしはもちろん、あえもの、炒め物、みそ汁などにも。



雨の日はより気をつかいます

雨の日は空気中の水分量も多いから、ビニールハウス栽培でも収穫すると根元に泥が付くんです。量は晴れの日よりも多いですね。この泥を落としておかないと、腐れなど傷みの原因になることも。雨の日は、より気をつけてチェックしています。

産直青果の生産者は、収穫後に検品・袋詰めをする「産地パック品」と、収穫後に検品し、コンテナなどにそのまま箱詰めをする「原料出荷品」のふたつの方法でパルシステムへ出荷します。

全国9カ所の豚肉産地では、それぞれが業種になるべく頼らず、健康に大切に豚を育てています。出荷後、食肉処理場を経て一次加工場で部位ごとに切り分けられ、パルシステム直営のふたつの工場に運ばれていきます。

3 配送センターを経て組合員のもとへお届け
 月曜日に小分け・検品した青果は、水曜日に配達しています。

2 注文内容に合わせて通い箱に仕分け
 約12℃に保つ青果専用の保冷剤と、いっしょに通い箱へ。品質を保ったままお届けします。

1 産地が原料出荷した青果をすみずみまで見てほほっと小分け
 品質をチェックして、計量・袋詰め。レタスの場合、品質保持のため外葉をつけたまま入荷します。状況に応じて外葉を外してから、腐りや葉の巻き具合、害虫や病気の被害などをチェックしていきます。



作業場
 計量→品質の最終チェック→袋詰め。

火焔
 泥や小さい葉を取り除きます。

1 産地パック品を臨機応変にひととん検品
 産地で検品・袋詰めされた青果の品質を再チェック。「エコ・小松菜」の場合、葉の萎色が無い、茎や根元が傷んでいないか、害虫や病気の被害などを目視で確認します。

パル・ミート 山形事業所 (山形県)
 山形県村山市で1983年から稼働している、パルシステム直営のハム・ソーセージ工場です。「子どもに安心して食べさせられるものが欲しい」という組合員の声にこたえてスタート。現在も結着を補強するためのリン酸塩は不使用、発色剤も不使用で作り続けています。



1 原料肉の確認
 まずは入荷した原料肉を点検。骨が残っていないか、脂の量は適切かなどを確認します。



2 味付け・漬け込み
 針で調味液を注入して、ひと晩以上味をしみ込ませます。



5 スライス・包装
 冷やした原木の袋をはがして、機械でスライス。人の目で確認し、ひび割れがあったり欠けたりしているものを弾きます。

第1有機農産物作業場
 有機栽培品の作業場は別。一般栽培品やエコ・チャレンジ栽培品と混ざらないように作業場を分けています。

1日最大9万点を小分け!

パルライン 岩槻青果センター (埼玉県さいたま市)
 パルシステムグループの「(株)パルライン」が運営。全国の産直産地から野菜や果物が届き、小分け・箱詰めと検品を行います。その点数は、「相模青果センター」(神奈川県)と合わせて1日約15万点におよびます。

POINT1 スタッフの連携がカギ
 産地では品質がよくても、運送中の気温差で変化することもある。スタッフは15人。不良品の最新情報は随時共有し、チェックもれないよう連携しています。

POINT2 規格に沿っているか
 小さすぎる、大きすぎる青果が入っていないか、「エコ・チャレンジ」栽培の商品であれば間違いない「エコ・チャレンジ」と書かれた産地カードが入っているかなども確認します。



生産者と組合員の気持ちに胸に
 検品する量は青果の品質管理を統括している部署が決定します。天候や季節を踏まえて、たとえば「今週の『エコ・小松菜』は、産地ごとに入荷量の20%を検品してください」という感じ。でも、検品して、1袋でも傷みがあったら全量チェックします。生産者の「おいしい青果を届けたい」という想いを知っている、私もひとりの組合員としてカテゴリーを見ているので配達日が楽しみ。どちらの気持ちもわかるから、徹底して検品しています。

少ないタッチで、速く正確に!
 心がけているのは、できるかぎり青果に触れないこと。「魚と同じで、青果も人の体温でやけどする」そんなんです。収穫後も青果は生きているので、少ないタッチでしっかりチェックして、袋詰めをしています。産直青果の魅力は、産地を身近に感じられることとおいしさだと思います。有機栽培の生産者は化学合成農薬や化学肥料に頼らず育てているので、見た目だけでなく味でも評価してもらえたらうれしいですね。

POINT1 中まで要チェック!
 雨が多いと内部が腐っていることも。産地の収穫時期の天候や生育状況に応じて、見た目だけでなく中まで確認しています。

POINT2 経験値の差は人員配置でカバー
 ベテランと新人が交互に並んで作業しています。天候や収穫時期によって野菜の状態は日々細かく変化するため、新人スタッフが判断に迷ったとき、質問しやすい環境をつくっています。

産地といっしょに考えています
 小分け・検品で、傷みなどがあって5%以上選別した場合、写真とともに産地へ連絡します。生産者名や可能性のある原因なども伝えて、次の出荷から改善してもらおう体制です。産地といっしょに考え、改善していけるのもパルシステムの「産直」ならではの、これからも継続して、品質レベルを上げていきます。

小分け担当者 水野ひとみ
 モットー: 青果も生きている好きな青果: さくらんぼ、レタス

パルシステム 品質管理3課 白澤裕亮

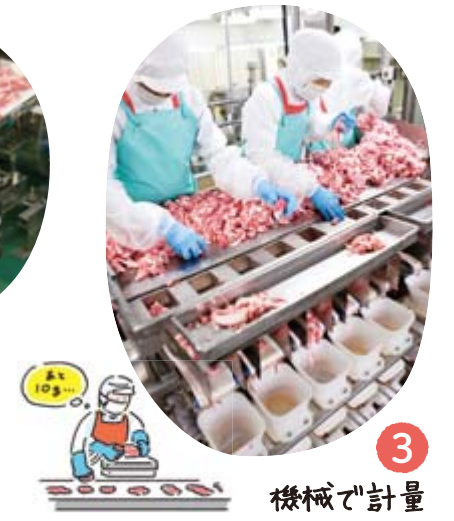
パル・ミート 習志野事業所 (千葉県)
 1979年に創業したパルシステム直営の食肉加工場。東京都江戸川区で始まり、2002年に千葉県習志野市に移転しました。1日あたり豚約250頭分、牛約10頭分を加工する、肉のパックセンターとしては全国屈指の規模の加工場です。



1 原料肉の入荷・整形
 入荷された原料はすぐに温度、数、内容をチェック。その後、部位ごとにブロック肉の「整形」をします。脂身が多すぎる、骨や筋、色の悪い部分を手早くカット。ブロックひとつにつき約40秒というスピードで仕上げていくのは、まさに職人技!



2 機械でスライス
 パルシステムの「切落し」シリーズは、ブロック肉から一枚一枚スライスしています。機械でスライスしたら、人の目でチェック。脂身が多すぎるもの、小さすぎる切れ端などを取り除きます。



3 機械で計量
 独自仕様の自動計量機は、1日平均2万5,000パックもの「切落し」シリーズの製造を支える大黒柱です。牛小間切れやスライス肉などは人の手で計量。肉に触れる時間がなるべく短く済むように計っていくのも、慣れと技術が必要です。

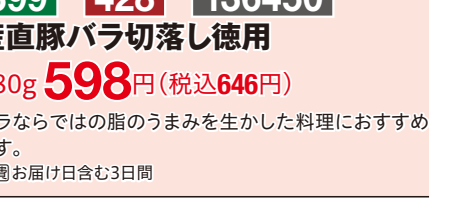
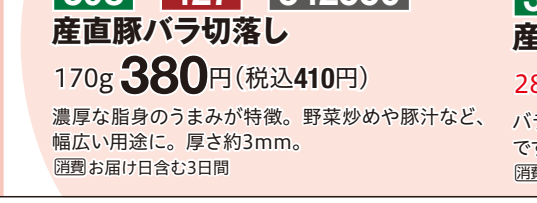
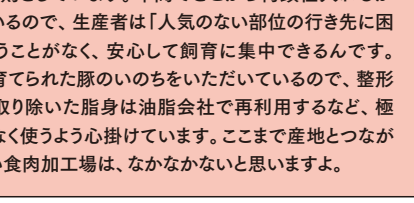
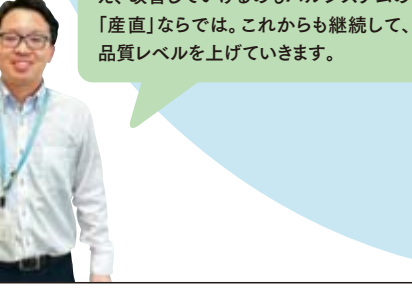
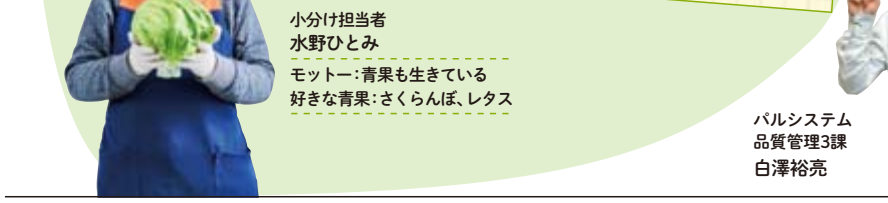
POINT 帽子の色でコミュニケーションを円滑に
 製造現場は衛生管理のため、目元しか見えない状態。帽子の色で区別をつけることで「新人さんだから注意して見てあげよう」など、事故防止や育成に役立っています。



大事な「いのち」をむだなく使う
 一般的なメーカーでは需要に合わせて部位単位で原料肉を仕入れますが、パルシステムは産直産地から「一頭買い」を原則としています。年間どこから何頭仕入れるか決めているので、生産者は「人気のない部位の行き先が困る」ということがなく、安心して飼育に集中できます。大事に育てられた豚のいのちをいただいているので、整形工程で取り除いた脂身は油脂会社で再利用するなど、極力むだなく使うよう心掛けています。ここまで産地とつながりが深い食肉加工場は、なかなかないと思いますよ。

産直 冷蔵
 コトコト きなり きなりセレクト
398 427 342556
産直豚バラ切落し
 170g **380円**(税込410円)
 濃厚な脂身のうまみが特徴。野菜炒めや豚汁など、幅広い用途に。厚さ約3mm。豚肉お届け日含む3日間

産直 冷蔵
 コトコト きなり きなりセレクト
399 428 136450
産直豚バラ切落し徳用
 280g **598円**(税込646円)
 バラならではの脂のうまみを生かした料理におすすめです。豚肉お届け日含む3日間



鹿児島県



大隅地区養まん漁業協同組合
(鹿児島県)

大隅半島の豊富な地下水を活用してうなぎを養殖。加工、出荷まで一貫して管理しています。パルシステムとは2013年4月に「大隅うなぎ資源回復協議会」を設立。いまだ不明点が多いうなぎの生態を解明し、資源回復につなげるためのモニタリング調査などに取り組んでいます。



生産者が育てたうなぎを、大きさごとに選別。その後、一尾一尾でいねいに手作業でさばきます。



火加減を調整しながら、ふっくらと焼いていきます。(写真は「大隅産うなぎ蒲焼 2尾240g」の加工のようす)



たれ付け・焼きの工程を4度繰り返したら、温かいうちに真空パック。

産直
レンジ
ポイル
フライパン
GMO不分別 冷凍

厚めで食べたえアリ!

特別価格

コトコト 477
きなり 147
きなりセレクト 341711

大隅産うなぎ蒲焼カット
2枚120g **1,890円**(税込2,041円)

大隅地区で大きく育てた原料を使用した蒲焼き。12万パック限定生産。小骨にご注意ください。
小麦・豆

「2枚120g」の大きく育てたうなぎ (1尾約330g)

パルシステムの通常のうなぎ (1尾約250g)



取材した人

奥園 久人 さん

1976年生まれ。他業種から転身して入協。大隅養まん漁協の営業担当として、産地と消費地をつなぐ役割を担っている。

(写真/豊島正直、文/西谷真実)

ニホンウナギがレッドリストに指定された2013年。希少な資源を守りながら次世代につないでいくために、何ができるのか——産直産地、大隅養まん漁協とパルシステムが出した答えのひとつが、「うなぎの可食部を増やすこと」でした。

増やすといっても、食べられない部位を食べるわけではありません。うなぎそのものを大きく育てることで、1尾から作れる枚数を増やそう、というものです。

ところがこの取り組み、そう簡単なことではないようです。大隅養まん漁協の奥園久人さんは、その難しさについてこう話します。

「大きく育てるということは、そのぶん飼育日数がかかるということ。飼料代や池を温める燃料代が通常よりもかかり、病気になるリスクも高まります。うなぎも人間と同じで成長速度に個体差があるので、単純に『何日育てれば大きく』なる」というものでもないんです」

池に入れた稚魚が出荷できるようになるまで、通常のうなぎでも8カ月〜1年半もの月日がかかります。その間、生産者は365日うなぎにつきっきり。泳ぎ方やエサの食いつきなどを見て、水温・水質管理に日々気を使っているそうです。

大きく育てて、有効活用

「味には絶対の自信があります」

大きく育てたうなぎは、通常より身も皮も厚く、骨もしつかり。漁協直営の工場加工する際も、包丁をしつかり入れてきれいな形にさばき、骨を極力とるように気を使っているといいます。

「焼き・蒸しの工程でも、肉厚なので火がしつかり入るよう注意しています。この加減はやはり職人技。しつかり焼いてしつかり蒸すことで、ふっくらやわらかくなるんです」

そして温かいうちに真空パックして、急速凍結。じつはこの工程こそが、「温めるだけでふっくら」な大隅産うなぎの秘けつなのだそう。

「うちは30年以上、うなぎ一本で続いている組合なので味には絶対の自信があります。だからこそまずは一度、食べてもらいたいですね。あつたかいうちに、あつたかいはんと一緒に食べる。これが一番です！」

体験・学習・交流・遊び
産地へ行こう!

大隅うなぎ資源回復協議会(鹿児島県)

1泊2日

うなぎのすむ川でうなぎ観察!

2013年にレッドリストに指定されたニホンウナギ。パルシステムでは大隅地区養まん漁業協同組合と「放流モニタリング調査」など、うなぎの資源回復に向けた取り組みをすすめています。2017年からは組合員もモニタリング調査に参加。現地でのツアーはコロナ禍で中止していましたが、昨年からは再開しています。うなぎがすむ川を、肌で感じてみませんか。



1日目

川に入ってモニタリング調査

生産者といっしょに、うなぎを放流している川に入って「石倉カゴ」を引き上げます。生きもの観察をしたあとは、再びカゴを川に設置。川遊びもできます!

1日目



養殖池を見学

生きているうなぎを見られる貴重な機会!

2日目



おいしいうなぎを味わう

加工場を見学したあと、お待ちかねの実食。温かいごはんといっしょに、おいしいうなぎをいただきます。

詳細はこちら

※写真はすべてイメージです。

参加者募集中!



申し込み・資料請求はコチラ!

パルシステム 産地へ行こう

検索

03-6665-0007

受付時間/月〜金 9:00〜19:00

申し込み締め切り

2023年6月25日(日)

協賛/大隅うなぎ資源回復協議会
旅行企画・実施/観光庁長官登録旅行業第939号 株式会社農協観光 首都圏統括
支店 〒100-6826 東京都千代田区大手町1-3-1 JAビル 総合旅行業務取扱責任者
中田真子 JATA正会員 ボンド保証会員 旅行業公正取引協議会会員

※新型コロナウイルス感染症の拡大状況によって中止となる場合があります。

ツアープラン

※6月1回付時点のプランです。天候などの都合により行程を変更する場合があります。

(1日目) 羽田空港集合 鹿児島へ 川に入って 放流モニタリング 養殖池の見学 ホテル宿泊・交流会	(2日目) たて場・加工場見学 うなぎで昼食 鹿児島空港から 羽田空港へ
--	--

1泊2日 2023年8月3日(木)〜4日(金)
(羽田空港9時集合/19時頃解散)

募集人数 20名 (最少催行人数10名)
※申し込み多数の場合は抽選とさせていただきます。当落通知を7月4日(火)までにメールまたは郵送にてご連絡いたします。

旅行代金 大人(中学生以上) 39,800円(税込)
子ども(3歳〜小学生) 22,900円(税込)