

## 3月6日（月）「お米の学習会」を開催しました。



グリーンコープのお米の選別・精米・包装を行っている「ミヤタ株」、帳合メーカー「リバーグリーン株」、連合農産部の方にお越しいただき、会場とオンラインで行いました。

精米工場の中を動画で見せていただきましたが、お米の等級によって振り分けられている様子や、美味しいお米になるよう水分量のチェックをしている様子など、グリーンコープのお米がどのようにして袋詰めまでされているか詳しく分かりました。

ミヤタの宮田社長は、五つ星お米マイスターやごはんソムリエなどの資格を持つお米のスペシャリストでいらっしゃいます。その宮田社長から美味しいお米の炊き方も教わりました。

お米＝炭水化物（糖類）で「太る」というイメージが強いお米ですが、お米に含まれる糖類（でんぷん）の吸収はゆるやかで、体脂肪に合成されにくいのだそうです。忙しい朝にごはんを食べることで、イライラの解消にもなるようでした。

グリーンコープがどうして「産直」にこだわるのか、生産者を支えるための独自の取り組みである「生産奨励金」のお話を聞き、「農業、生産者を守りたい」という思いにますますグリーンコープの良さを感じました。



最後に会場ではリバーグリーンの川野さんのお話を聞きながら、4種類のお米の食べ比べを行いました。見た目の違いはなく味はどうかと食べてみると、全然違うことに驚き、また自分がどういったお米の好みなのかも知ることができました。

どのお米が好きだったか最後にそれぞれ手を挙げて投票したところ、地元産の「合鴨米」がいちばん人気でした。日本人の食の中心で、元気の源である「お米」をこれからもたくさん利用していこうと思う学習会でした。  
(GREENおすすめ委員 角倉 明香)



## 3月2日に株都食品へ視察に行きました。



「焼き干しいも都のはるか」  
506.52円(税込)

大隅の自然に囲まれたのどかな場所に、株都食品の工場がありました。

冷凍焼き芋、冷凍焼き芋ペースト、甘しよでん粉等さつまいもの加工・製造を行っている会社で、グリーンコープの商品としては「焼き干しいも都のはるか」があります。今回商品の確かさを確認する活動として視察を行うにあたり、パッキング以外の製造工程を見学させていただくことができました。

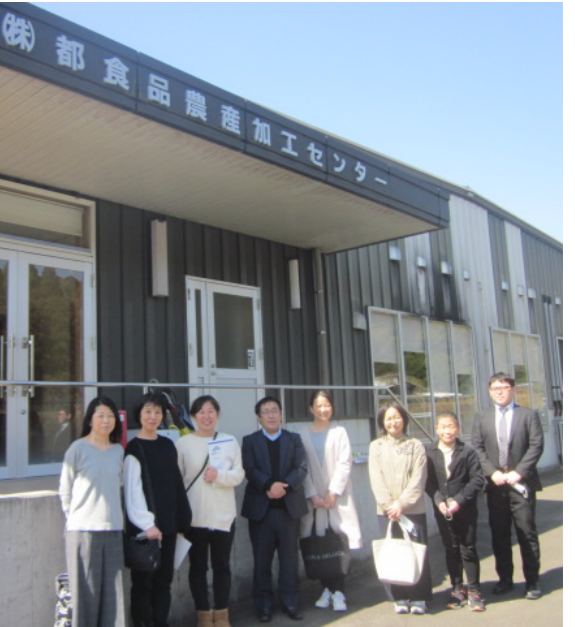
敷地内にある貯蔵庫にはナンバリングをし、生産農家、受入日を記載して様々な種類のさつまいもが整然と保管されていました。さつまいもは一定期間熟成させた方が甘みが増すとのことで、熟成に適した温度管理を徹底していました。

保管庫を見学した後は、芋の水洗いの様子を見て、焼き芋ペーストを作る工場へと移動しました。芋に傷みがないかチェックし、芽や傷んでいる部分は大きめに切り落とすそうです。その後、まんべんなく火が回るように並べられ、専用釜でホクホクの焼き芋ができあがります。それを裏ごしして真空包装、金属検出機を通した後ボイル殺菌して-30℃で急速冷凍し、箱詰めして-18℃で保管します。工場内も場所ごとに温度管理が徹底され、品質管理がしっかりされていると感じました。

最後にペーストを「焼き干し芋都のはるか」に加工する工場へ移動し、スティック状にカットし、乾燥室に保管するまでを見学させていただきました。

ペーストの袋を切る時は、切り離すと混入の恐れがあるので端を残して切る、パッケージが入っている段ボールはさつまいもの色味に似ているので加工場には持ち込まないなど、異物混入に対しても徹底されていました。

「焼き干し芋都のはるか」は視察に行く前から大好きな商品でしたが、時間をかけて丁寧につくってくださる事が美味しさの秘密なんだと実感しました。美味しくて信頼できる商品なので、たくさんの方に食べていただきたいです。  
(みんなの商品とお店委員 常森 絵理奈)



## 書き損じハガキなどの回収の取り組み報告



パキスタンの暮らしや教育の支援として、ファイバーリサイクル運動があります。

これまでグリーンコープの古着販売事業により小学校の建設など、満足な教育を受けられなかったパキスタンの子ども達を支援することができています。

この度福祉委員会では、書き損じハガキや、切手を回収しその活動の通信費等に役立てようという取り組みを行いました。集まったたくさんのハガキや切手を、委員みんなで仕分けしていき、中には昔懐かしいモノもあったりと、楽しみながらの作業となりました。

総額で30万円以上が集まり、お家で眠っていたハガキ等が国境を越えた子育て支援につながるこの取り組みに感謝の気持ちでいっぱいになりました。  
(福祉委員会委員長 別所 理恵子)

