

連合会商品おすすめ委員会の「イチオシ!」 第1弾



薩摩川内産うなぎの蒲焼 調理例

自信を持っておすすめします!



薩摩川内産うなぎの蒲焼

今年度は、商品おすすめ委員会が「イチオシ!」に登場します。第1弾は、薩摩川内産うなぎの蒲焼です。

2017年、組合員から「絶滅危惧種であるうなぎを販売するのですか」との意見が届けられ、理事会にて検討し、「グリーンコープがうなぎを取り扱うことの方針」を確認しました。

商品おすすめ委員会では、グリーンコープのうなぎがどのように製造されているかを組合員の目で確かめ、広く組合員へ伝えるために、2018年10月に製造メーカーへ視察に行きました。安心・安全でおいしいグリーンコープのうなぎの特長と、視察のようすを紹介いたします。

薩摩川内産うなぎの蒲焼の特長

産地、育て方がはっきりしています

グリーンコープでは、養鰻場を指定し、飼料の内容を確認しています。また、飼育期間中は抗生物質や成長促進剤などは使用しません。細やかな水温調整を行い、うなぎのようすを見ながら飼料の内容を見直すなど、手間ひまかけて育てています。

焼き方、タレにこだわっています

白焼きして余分な脂を落とし、旨みを閉じ込め、ふっくらと蒸した後、備長炭に近い波長をもつ電気ヒーターで焼くことで、芯から熱を通して焼ムラをなくしています。国産丸大豆醤油をベースに、化学調味料を使わずに作ったタレを、4回つけながら香ばしく焼き上げています。

※1

うなぎを取り扱うことについて グリーンコープはこのように考えています

ジャポニカ種のうなぎの稚魚を、グリーンコープのメーカーの薩摩川内うなぎ(株)と提携している養鰻場が仕入れてます。社会的に定められた内容・方法で取り扱っており、乱獲などの問題はありせん。薩摩川内うなぎ(株)では、うなぎの産卵や回遊、資源確保等の研究を行っている九州大学水産増殖研究室の指導を受けて、うなぎの資源回復や保護、日本の食文化を守るための活動も行っています。グリーンコープは、うなぎが「絶滅の恐れがある野生生物に指定されている」と認識した上で、うなぎを大切な食べものとして取り扱っています。

連合会商品おすすめ委員会 薩摩川内産うなぎの蒲焼の視察・交流報告

2018年10月19日にグリーンコープ連合会商品おすすめ委員会で鹿児島県薩摩川内市にあるグリーンコープの指定養鰻場のひとつ岩崎養鰻場と、製造工場の(株)薩摩川内鰻に行ってきました。



薩摩川内うなぎ(株) 視察・交流

健康に育つうなぎ

養鰻場は、温度管理された地下水で二ホンウナギ(ジャポニカ種)の稚魚だけを育てています。池はハウスの中にあり、うなぎの生育を安定させるために、太陽光をカットする黒色の遮光ネットに覆われていました。また、水車と液化酸素をミキシングしてマイクロの泡を出す機器が設置され、バクテリアの息を抑制、汚水を分解し、魚に酸素を供給するという役割を担っていました。生産者は「こだわりの飼料で、これまで一度も抗生物質

安心・安全な商品作り

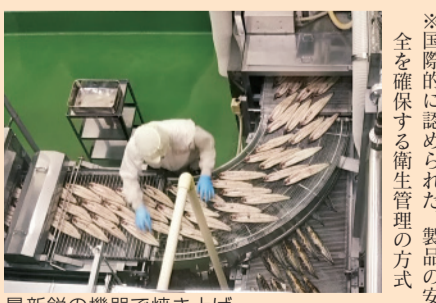
HACCP認定されている製造工場では、活うなぎの仕入れから製品までのトレーサビリティが確立されていて、最新鋭の機器・システム・技術を導入し、残留抗生物質検査・官能検査に合格したうなぎだけを扱う安心・安全な商品作りに努めていました。捌いたうなぎは、備長炭に近い波長をもつ電気ヒーターで焼き上げ、全国に2社し



二ホンウナギの養鰻場(池上げ)



手作業で丁寧に捌きます



最新鋭の機器で焼き上げ

かいた業界初加熱水蒸気システムで柔らかくふっくらした蒲焼に仕上げてください。こだわりのタレ漬けや冷却工程、包材の工夫もあり、解凍後も鮮度や風味を損なわない仕様になっていました。だから美味しいのです。今回の視察で、生きものとしてのうなぎに魅力を感じました。稚魚から出荷まで創意工夫された養鰻場で大きく育ち、最新の技術力で蒲焼になり、安心・安全に商品化された薩摩川内産うなぎの蒲焼は、私たちに活力を与えてくれる生命を育む食べものです。

※国際的に認められた、製品の安全を確保する衛生管理の方法



我が家のうなぎ

- ①冷蔵庫で解凍した後、人数分に等分にカットします。
②鍋にグリーンコープのさしみ醤油・こいくち醤油・きびさとう・酒を入れひと煮立ちさせて自家製タレを作ります。
③添付されている国産丸大豆醤油をベースにしたタレも入れ、うなぎを入れて温めます。
④炊き立てご飯にうなぎをのせて、タレを回しかけます。
山椒もお好みでどうぞ。
身がふっくらとして実に美味しいです。うなぎの旨みがたタレだけでも、ご飯があと一杯いけますよ!

薬味で出汁茶漬け

- ①グリーンコープのきざみのり、わさび、味ごま、ねぎなどを薬味にする。
②グリーンコープの極みだしを急須に入れて熱湯を注いで出汁を作る。
③②をうなぎにかけ、お好みの①の薬味を添えると〜☆もう絶品です☆

2019年5月の組合員数

416816人 (5/20現在)

リユース、リサイクルデータ 2019年4月分(回収率)

Table with recycling rates: 牛乳びん 98.8%, トレー 30.1%, リユースびん 55.8%, 仕分け袋 12.2%, モールドバック 103.1%, カタログ 64.9%

フードマイレージ

2019年5月に組合員の利用によってたまったのは 6,306,850.2 CO2を換算して631トンを削減したことになります

アジア民衆基金

2019年5月に組合員の利用によってたまったのは 483,688円 2009年4月からの累計は、68,542,034円