

産直通信

産地と食卓と、未来をつなげる。

2017年1月3回(C週)



コアフード牛肉
フーズンビク産直
協議会コアフード部
会(北海道)



『エコバナナ
ほが
(ハランゴン)』



『コアフード
地鶏しやも
(北浦しやも農場
茨城県ほが)』

詳しくはP3へ!
産地へ行こう。
「すき産直牛と菜種油の関係を
探ろう」ツアー(福岡県)

●オルター・トレード・インドネシア(ATINA社)

獲れたて、そのまま『エコシュリンプ』

『エコシュリンプ』はインドネシア伝統の養殖方法で、自然環境のなかでたくましく、大きく育てられたブラックタイガー。鮮度にこだわり、添加物を使わず、ほんものの味を届けています。

撮影:山本宗補



同じえびでも、
大違いさ!

エコシュリンプの生産者



〈えびのトマト煮〉



産地data

オルター・トレード・インドネシア(ATINA社)

パルシステムも合同出資する(株)オルター・トレード・ジャパンの現地法人。生産者と密に連絡を取り合い、原料の買い付けから加工までを一貫体制で行っています。



インドネシア
スラウェシ島南部
ジャワ島東部
ATINA社

だから
プリッツと新鮮!

もともとは、バンデンと呼ばれる魚の養殖のために始まったといわれる養殖池。今でもえびといっしょに養殖されています。

自然さながら。伝統の養殖池



収穫してすぐ、氷で活けしめ



一般では収穫後、増量のために数日間水に浸けてから出荷されることも。エコシュリンプはすぐに氷漬けにするため、鮮度が圧倒的に違います。

翌日までに工場へ!



産地で1回のみバラ凍結。保水剤などを使わないエコシュリンプは、解凍、再凍結を繰り返して流通することもある一般のえびと違い、うまみが逃げず、食感も保たれます。

産地で1回のみ凍結



「日本は世界有数のえび消費国。しかし、えびがどのように育てられているのか、ましてや流通過程で添加物が使われていることは、ほとんど知られていません」と話すのは、現地法人のATINA社とともに『エコシュリンプ』の輸入を担当するオルター・トレード・ジャパン(ATOJ社)の若井俊宏さんです。

一般的に、えびは現地でブロック状に凍結して長期保管されます。それを日本で解凍後にパック詰めをして、再凍結して販売されることが多いのですが、解凍する際にえびのうまみが流れ出し、食感も悪くなってしまう。そのため、保水剤で水を含ませて食感を人工的に作ったり、必要に応じ調味料でうまみを補ったりしているのです。

一方、『エコシュリンプ』は保水剤等をいっさい使いません。その代わりに追求しているのが鮮度です。えびは収穫後、できるだけ早く氷漬けにしATINA社の直営工場へ運びます。工場では1回のみバラ凍結し、輸

出前に袋詰め。鮮度が失われないように組合員のもとへ届けられます。

「こうした流通は、生産者と食べる人がつながるパルシステムだからできること。養殖池のほとりまで殻付きで食べる味が最高ですが、『エコシュリンプ』は産地の味そのもの。えび本来の甘みやうまみ、プリッツとした食感を味わってください!」

「自然に近い環境で、大きくたくましく育ったえび」

『エコシュリンプ』が育まれるのは、インドネシア伝統の広大な養殖池。一般的なコンクリートの養殖場とは違い、稚えびは池に自然に棲息する生きものを食べて育つため、人がエサを与える必要はありません。「先祖代々300年以上続く池もあります。自然に近い環境で、じっくりと育つので、活力があり、大きく身のしっかりしたえびが育つんです。昔ながらのカゴや人の手で収穫することもするなど、効率はわるいですが、これがインドネシアの伝統的な仕事のやり方。何百年もずっと続けられる持続的な方法なんです!」

エコシュリンプでは使いません!

市販品の例		保水剤 X 食感をよくする
名称	尾付むきえび	
原材料名	えび、リン酸塩、亜硫酸塩、調味料	黒変防止剤 X 色をよく見せる
名称	無頭えび	
原材料名	えび(ブラックタイガー・養殖)	化学調味料 X うまみを補う

そのまますまみだけ!



エコシュリンプ 7~10尾200g **998円**(税込1,078円)

インドネシアで粗放養されたブラックタイガー。殻付きならではの味わい。長さは約9cm。



エコシュリンプ特大 5~8尾200g **1,080円**(税込1,166円)

インドネシアで粗放養された特大ブラックタイガー。殻つきこそ味わい。長さ11~13cm。

ほかにも国際産直のバナナやチョコを掲載。動画をプレゼンテーションも!

4ページへ

「コア・フード」な一品を食卓に

『一度食べたら

違いがわかる親子丼』編



「コア・フード」はパルシステムのトップブランド。農業・肥料の制限、家畜の飼料など、厳しい条件を守って生産されています。食品本来の味わい深さを実感できるのも大きな特徴。ぜひ一度、「コア・フード」づくしの献立を作ってみてください。たとえば親子丼。やさしい卵の風味と香りのいいご飯は相性もぴったり。コクのある鶏肉と甘い玉ねぎが加わって、おいしさも倍増です。

コア・フード大潟村あきたこまち

おかずを引き立てる米なんです！

八郎潟の干拓によって誕生した大潟村は、ミネラルが豊富な肥沃な土地です。ぼくらは、米ぬかや大豆かすなど農業の副産物も利用して、健康な土づくりに取り組んでいます。『大潟村あきたこまち』は、特有のモチモチ感と香りのよさが特徴。主張すぎないで、ほかの食材を引き立てるところも魅力なんです。親子丼にはぴったりですよ。



大潟村産直会
オーリア21(秋田県)
生産者 上藤猛さん

コア・フード玉ねぎ

コクが自慢の有機玉ねぎ！

よく肥えた土でじっくり育った玉ねぎは食味が違います。甘み豊かで、辛みやえぐみの少ない素直な味。食感もシャキシャキ。加熱すると甘みが増し、コクも出るので、親子丼にもたっぷりどうぞ。栽培で大変なのは除草だね。除草剤を使わないぶん、長い時間をかけて手で草とりしているから。収穫前の台風の影響で汚れもありますが、味わいにそん色はありません。



置戸モグラ会北海道
生産者 伊藤徳幸さん

米 青果

コア・フードのポイント

有機農産物、またはそれに準じた農産物。化学合成農薬、化学肥料は不使用(有機JAS認証での使用可能資材を除く)。

ココがおすすめ！

品のある甘みとほどよい粘り！

ココがおすすめ！

豊かな甘みで食感シャキシャキ



コトコト

きなり

きたみらい(北海道)・置戸モグラ会(北海道)

コア・フード玉ねぎ

1kg 298円(税込322円)

有機栽培または転換期間中有機栽培。

※きざみねぎは『コア・フードねぎ』を使っています。



2kgパック

コトコト

きなり

コトコト

コア・フード
大潟村あきたこまち(無洗米)

2kg 1,244円(税込1,344円)

大潟村産地会議より。化学合成農薬・化学肥料(※)を使わず栽培。おかずを選ばない米。※有機JAS認証の使用可能資材を除く

ココがおすすめ！

しゃも本来のうまみと歯ごたえ！



コトコト

きなり

凍

コア・フード
地鶏しゃもモモ肉切身

160g 668円(税込721円)

味わい深い地鶏しゃものモモ肉をひと口サイズにカットしました。親子丼や煮物などにも。

(セントラルフード)@茨城
418円/100g

地鶏しゃも

コア・フードのポイント

飼料はすべて非遺伝子組換え。全期間、飼料に抗生物質は不使用。

平飼いたまご

コア・フードのポイント

飼料はすべて非遺伝子組換え(未利用資源を除く)。光と風が入る鶏舎で平飼い。

ココがおすすめ！

卵本来の自然な味わいです！



コトコト

きなり

冷蔵 賞味15日

コア・フード平飼いたまご

6個(MS~LL) 288円(税込311円)

地面を走り回る健康な鶏から産まれた卵。遺伝子組換え飼料は不使用(未利用資源を除く)。

ギルド・トキワ・やさと・伊豆・フレンズ・白州・旭・森と水・黒富士・旭鶏園

コア・フード地鶏しゃも

成熟するまでじっくり育てます！

うちの鶏舎では、通常の養鶏場の半分程度の密度でしゃもを飼っています。飼育期間はブロイラーの約2倍の80日以上。成熟するまで、のびのび、じっくり育てた鶏だからこそ、しゃも本来のうまみや弾力のある歯ごたえが生まれるんですよ。地鶏しゃもは、食感のよさとコクのある味わいが特徴。親子丼にもばっちり合いますよ。



北浦しゃも農場茨城県
生産者 下河辺昭二さん

コア・フード平飼いたまご

昔ながらの風味やコクです！

平飼いで飼っている鶏は、元気に運動したり、床に敷いたもみぎらに体をうずめて気持ちよさそうにしたり、見ている自分もほっこりするんです。産んでくれる卵は、昔ながらの自然な風味やコクを味わってもらえると思います。世界的に希少な非遺伝子組換えの飼料を鶏に与えることができるのは、組合員さんの利用のおかげと感謝しています。



旭鶏園千葉県の生産者
熱田英和さん

味わい深き 赤身肉!



●『コア・フード牛肉』/ノーザンび〜ふ
産直協議会コア・フード部会(北海道)



『コア・フード牛肉』とは

- 1 予約登録で一頭丸ごと買い支え
- 2 北海道の広い牧草で放牧
- 3 輸入飼料に頼らず国産飼料100%
- 4 飼料に抗生物質を使わない
- 5 赤身主体で味わい深い肉質

おいしさの基本は
牛を健康に育てること!

牛肉も
「コア・フード」



多田牧場の生産者・多田章生さんと娘の菜穂美さん

2017年度コア・フード牛肉 登録募集中!

A週お届け

※初回のお届けは4月4回

C週お届け

※初回のお届けは4月2回

2017年度コア・フード牛肉セット 4週に1回
各セット **1,980円**(税込2,138円) 冷蔵

上記の「注文番号」と「数量」を注文用紙にご記入ください。

ご登録の締め切り**3月3回**まで



※インターネット注文の場合、注文番号記入の方法でお申し込みください。
※今回登録された方には、お届け開始のお知らせを、お届け情報に記載いたします(3月5回を予定)。
※応募が多い場合は、抽選などによりお届けできない場合があります。あらかじめご了承ください。

〈セット内容〉下記のa~fのセットいずれかよりスタートし、アルファベット順に約半年間で
すべて届きます。

<p>aセット 420g</p> <p>ロースステーキ(牛脂付) 2枚180g ひき肉 240g ※冷蔵お届け日含む4日間</p>	<p>bセット 420g</p> <p>ローススライス 200g 切落し 220g ※冷蔵お届け日含む4日間</p>
<p>cセット 400g</p> <p>手切り焼肉用 160g ひき肉 240g ※冷蔵お届け日含む4日間</p>	<p>dセット 460g</p> <p>バラスライス 240g 切落し 220g ※冷蔵お届け日含む4日間</p>
<p>eセット 440g</p> <p>モモブロック 200g ひき肉 240g ※冷蔵お届け日含む4日間</p>	<p>fセット 460g</p> <p>焼肉用切落し 220g カレーシチュー用 240g ※冷蔵お届け日含む3日間</p>

Q.セット内容は
選べるの?

A.予約登録制度は、1頭丸ごと買い支えのしくみです。さまざまな部位をバランスよくお届けするため、セット内容を選ぶことはできません。a~fのいずれかのセットからスタートし、約半年間ですべてが届きます。

Q.すでに登録して
いる場合は?

A.登録が自動更新されますので、今回新たに申し込みする必要はありません。また、約半年ごとに利用する数量の追加、お届け週の変更・解約ができます。詳しくは、商品に同封される「牛肉通信」をご覧ください。

Q.途中で解約は
できるの?

A.やむを得ない場合を除き、ご利用中の途中解約はお受けしていません。外出などのご都合により商品の受け取りができない場合は、お届けの10日前までにご所属の各センターまでご連絡ください。

健康に育てた牛のおいしさ

国産飼料だけで育てた牛を、予約登録で利用する『コア・フード牛肉セット』。生産者のひとり、多田牧場(北海道)の多田章生さんは、約20年前に畜産の世界に入る前、獣医師として釧路市動物園で働いてきた。ユニークな経歴の持ち主。父から牧場を継いだのも、納得のいく健康な牛の生産をめざしたからでした。

『コア・フード牛肉』の産地では牛を広い牧場で放牧し、北海道の気候に合った牧草など国産飼料で飼育しています。効率よく牛を肥育するため一般的には輸入穀物も与えますが、『コア・フード牛肉』産地では、牛本来の食べ物の牧草など粗飼料が主体。

「ぼくは病気の動物をたくさん見てきたから、自分の牧場では牛を健康に育てたい。自分の家族にも、これなら間違いのないって言うる牛肉を提供したいと思っています。ホルモン剤で太らせた牛とかではなくてね」

今回のお試しセットで、ぜひその魅力を実感してみてください。

バラ・カタすきやき用(牛脂付)190g
冷蔵お届け日含む4日間

コトコト
きなり

抽選数量限定 2000個

冷蔵 450円/100g
冷蔵お届け日含む3日間

コア・フード牛肉お試しセットB
440g **1,980円**(税込2,138円)

予約登録品「コア・フード牛肉」のバラ・カタすきやき用190gと切落し250gのお試しセット。

商品のお届けは翌々週[1月23日(月)~27日(金)]となります。注文個数の制限はありませんが、注文数が限定数を越えた場合は抽選となります。抽選結果は1月3回のお届け情報でご案内し、お届け時の利用代金に反映します。

ロースステーキ(牛脂付)2枚180g
冷蔵お届け日含む4日間

コトコト
きなり

抽選数量限定 1000個

冷蔵 461円/100g
冷蔵お届け日含む3日間

コア・フード牛肉お試しセットA
430g **1,980円**(税込2,138円)

予約登録品「コア・フード牛肉」のロースステーキ2枚180gとひき肉250gのお試しセット。

産地へ行こう。 参加者募集中! 福岡県「すすき産直牛と菜種油の関係を探ろう」ツアー

「すすき産直牛」の産地・すすき牧場と、「压榨一番しぼり菜種油」のメーカー・平田産業の所在地は、ともに福岡県。牧場や工場の見学、マヨネーズ作りや牛とのふれあい、地域の食材を使ったハンバーガー作りといった盛りだくさんの体験を通して、資源循環をめざして連携する両者の関係を探ってみませんか。



工場では菜種油の压榨を見学し、豊かな香りを楽しめます。(左上)牛舎見学では牛とのふれあい体験も。(左下)国産飼料にこだわって肉牛生産に励む薄(すすき)一郎さんのお話を聞き、赤身のうまみが濃厚な牛肉を味わいます。(右)

※写真はすべてイメージです。

- 産地 すすき牧場・平田産業(福岡県)
- 1泊2日 2017年3月11日(土)~12日(日)
(羽田空港 8:45集合/18:40解散)
- 募集人数 20名(最少催行人員15名)
- 旅行代金(税込) 大人(12歳以上) **39,800円**
子ども(3歳以上12歳未満) **32,800円**
幼児(2歳) **4,000円**
- 受付 2017年1月4日(水)~31日(火)
※ご応募多数の場合は抽選となります。

詳しくは Webへ! <http://sanchoku.pal-system.co.jp/>

申し込み・資料請求はコチラ! **0570-076-888**
(株)農協観光 コールセンター
受付時間/月~金 9:30~19:30
土・日・祝日 10:00~18:00

協賛/すすき牧場・平田産業
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 首都圏支店 東京都千代田区大手町1-3-1 JABビル 総合旅行業務取扱管理者 正能 誠 JATA正会員 ボンド保証会員 旅行業公正取引協議会会員



パルシステムの『エコ・バナナ』3つのこだわり

- 1 栽培期間中、化学合成農薬不使用
- 2 収穫後の防腐剤などの薬剤も不使用(※)
- 3 地域の環境と人々のくらしに配慮

※輸入通関時に虫の付着などがあった場合は、くん蒸消毒を受ける場合があります。

パルシステムがお届けする『エコ・バナナ』の産地で取り組んでいるのは、化学合成農薬を使わない栽培。安心して口にできるバナナを求める組合員と生産者が結びつき、始まった取り組みです。

『エコ・バナナ』の出発点でもあるフィリピンの『バラゴンバナナ』の取り組みが広がった背景には、1980年代、砂糖の国際価格暴落によって職を失い、飢餓などに苦しんだフィリピン・ネグロス島の人々への自立支援という目的もありました。砂糖だけに頼らない経済的自立を模索するなか、「地域に根ざした農産物で農民の自立を」と始まったのが、ネ

グロス島の野山に自生するバラゴンバナナの輸出だったのです。

在来種のバナナは、他品種に比べて丈夫で病気にかかりにくく、化学合成農薬を使わない栽培に取り組みやすいという利点もありました。それでも害虫から守るための袋かけや、病気の早期発見のための見まわりなど、手間をかけ、現在では、フィリピン各地の産地は、バナナの品質向上に取り組みまでに成長しています。

こうした信頼関係を大切にしたバナナの『国際産直』は、フィリピンだけでなく、タイやコロンビアにも拡大。海を隔てて遠く離れていても、産地と組合員が交流を重ね、互いに深めた絆が『国際産直』の取り組みを支えています。

安心できる「産直」の拡大へ

生産者と組合員が互いに「顔が見える関係」を育み、ともに歩み寄るパルシステムの産直。そのかたちは、海を越えた『国際産直』でも変わりません。パルシステムがお届けするバナナは、生産者とともに長年、築き上げた信頼の結晶です。



国際産直。

くらしを守り、未来をつくる



Q 皮に傷があるのはなぜ？

A バラゴンバナナは、集荷場までの山道を人が背負って運ぶこともあります。大切に扱っていますが、すり傷などが、皮に残ることも。見た目が多少悪くなってしまう場合もありますが、味に変わりはありません。

動画を見てプレゼントを当てよう!

「エコ・バナナ」クイズキャンペーン

Check!

抽選で100名に当たる!

締切:1月23日(月)午前10時

詳しくはWebで! >>>

パルシステム バナナ 検索

組合員の声

フィリピン・ネグロス島に行ってきました!

現場を見て感じたことは、「私たちがバラゴンバナナを選ぶことが現地の人たちのくらしに直接つながっている」ということ。安定した現金収入で生活を営み、さらには、子どもを学校に通わせることができるようになったそうです。バナナを食べることが遠く離れた人たちの自立支援につながるなんて、すごいことですね!



パルシステム神奈川ゆめコープの組合員 田村由美さん

コクのある濃い甘みが特徴!

100g増量!

エコチャレンジ

特別価格

コトコト きなり

オルタートレード(フィリピン)

エコ・バナナ(バラゴン)増量

600g 308円(税込333円)

民衆交易のバナナ。果皮にスレなどありますが、甘さと酸味が調和した食味が楽しめます。豊作のため期間限定で増量してお届け。

コロンビア産は強い甘みとほのかな酸味

豊作のため、バラゴンバナナをお届けする場合があります。

徳用!

エコチャレンジ

特別価格

コトコト きなり

バンラート農協(タイ)・トゥンカワット(タイ)・PPFC(タイ)・サマリア社(コロンビア)・オルタートレード(フィリピン)

エコ・徳用バナナ

900g 458円(税込495円)

たっぷり徳用規格。コロンビア産、タイ産(ホムトン)、フィリピン産(バラゴン)のいずれかをお届け。

エコチャレンジ

特別価格

コトコト きなり

バンラート農協(タイ)・トゥンカワット(タイ)・PPFC(タイ)・サマリア社(コロンビア)

エコ・産直バナナ

500g 298円(税込322円)

栽培上、化学合成農薬不使用。環境に配慮した農法で栽培されたバナナです。コロンビア産またはタイ産(ホムトン)をお届け。

香り高く、さっぱりした甘み!

エコチャレンジ

特別価格

コトコト きなり

バンラート農協(タイ)・トゥンカワット(タイ)・PPFC(タイ)

エコ・バナナ(ホムトン)

500g 278円(税込300円)

タイ語で黄金の香りという名前。添付番号で生産者検索ができます。

Indonesia

先住民族から受け継ぐカカオの森から。

チョコレートの原料となるカカオのほとんどは開発途上国で生産され、「貧困」を背景にした児童労働の温床となるケースも多いのが実態。インドネシア・パプア州産のカカオを使った「チョコラ・デ・パプア」は、カカオ生産者の自立支援や、先住民族の森に育つカカオを守ることをめざした商品です。

抽選 数量限定 7000個

注文個数の制限はありませんが、注文数が限定数を超えた場合は抽選となります。抽選結果は1月3回のお届け情報でご案内し、お届け時の利用代金に反映します。

コトコト きなり

ほんのりラム酒が香り、なめらかな口溶け

チョコラ・デ・パプア(生チョコトリュフ)

10個 538円(税込581円)

パプア州のカカオマスに生クリームを加えた生チョコトリュフ。ラム酒をきかせとろける口溶け。