

あいぶらんど

2010年
7月19日(月)
NO. 7
あいぶらんど運動
推進委員会発行

地域の担当職員がみそ汁パーティーを開催しました!

あいぶらんどの事をもっと知ってほしい。あいぶらんどをもっと食べてほしい。そんな思いから地区担当職員が試食会を企画しました。開催場所は小鶴新田。組合員さんやお子さん達、ゲストさんも交えた楽しい試食会になりました。

ポットに入れただし汁と切り分けられた具材、それに仙台みそを加える簡単みそ汁パーティー。具も自由に選べてお味Good!

あいぶらんど商品や試食品の詳しい説明などもあり、いつも美味しく食べている商品の美味しさの理由を知ってもらえたと思います。また、職員による添加物実験では市販のソーセージとあいコープのもの



のとを比べる亜硝酸塩テストが行われました。

デザートには職員が作った「男のプリン(花見園レシピ)」を用意。うまくできるか不安でしたが、「美味しい!」との声に一安心・・・。「また企画して!」との嬉しいお言葉もいただきました。

(事業部 中川 啓介)

あいぶらんど紹介

健康に育て、完熟収穫しているから旨味が違います。

作り方

あいコープの地場産地として、大郷みどり会は黒川郡大郷町、迫ナチュラルファームは登米市を中心にそれぞれ特別栽培レベル以上の安全安心の野菜や米作りに取り組んでいる生産者グループです。

ここが違う!

BMトマト

BMトマトは、BMW技術を活用して育てたトマトのことです。BMW技術とは、自然界で普通に起きている浄化作用(動物の死骸や枯葉などを細菌が分解し、水と土を作り出す作用)による「生態系の循環」を保つ仕組みと技術で、B=細菌の働きで、M=ミネラルバランスに優れた生き物に良い、W=水を作り出す技術のことです。BMトマトは、この技術によって作り出された「BMW生物活性水」を与えたり、土壌のミネラルバランスを分析し適切な施肥設計を行い健康に育てたトマトです。もちろん、農薬や化学肥料の使用も慣行栽培の1/2以下に抑え、宮城県の特別栽培認証を取得した安全性も高い栽培方法で育てています。

また、あいコープのトマトはできるだけ木にならせ完熟に近い状態で収穫しているため、まだ青いうちに早もぎされる一般市場流通のトマトとは、味の濃さや旨味が違います。



BMトマト

左から 迫の菅原さん
大郷の西塚さん



大郷みどり会・迫ナチュラルファーム

軽い歯応え、くくせのない味のナチュラルチーズ

作り方

生産者の蔵王酪農センターは、南蔵王の七日原高原に工場や研修場、ふれあい牧場などを持ち、酪農製品の製造販売だけでなくナチュラルチーズの技術研修や普及活動なども行なっています。

ここが違う!

ナチュラルチーズとプロセスチーズの違い

『ナチュラルチーズ』とは、新鮮な乳を酵素で固めて余分な水分や乳清をとって作ります。乳酸菌やカビなどの力で「熟成させたタイプ」と「熟成させないタイプ」があります。原料は生乳と食塩です。

一方、『プロセスチーズ』とは、1種類以上のナチュラルチーズを刻んで加熱、溶して固めたものです。酵素や微生物を殺菌するので熟成は止まり保存性がよくなりますが味の深みは出ません。また分離を防ぐ為、乳化剤(主にリン酸塩)が添加されます。

非熟成タイプのもちもちしたチーズ

蔵王の乳牛の原乳を、酵素で固めてお湯の中で練り上げて千切ったものがフレッシュモッツアレラです。非熟成(フレッシュ)タイプなので、水分も多く、ほのかな酸味があり、表面は白くツルツルと輝いていて、もちもちとした弾力のある歯応えです。ピザにのせてとろけたモッツアレラも絶品です。そのままスライスしてトマトとはさみ、バジルを散らしてオリーブオイルをかけて食べるイタリア料理「カプレーゼ」もおおすすめです。わさび醤油につけて和風テイストでも美味しくいただけます。



蔵王酪農センター 宮沢工場長
(蔵王酪農センターはナチュラルチーズ専門です)

蔵王フレッシュモッツアレラ



フレッシュタイプのチーズなので鮮度が命です。お早めにお召し上がり下さい。

あいぶらんど紹介

~みなさまの地区でもパーティーを開催しませんか?~

あいコープでは“あいぶらんどやあいコープをもっと知りたい”
“職員の話やおススメをもっと聞いてみたい”
“ともだちとあいコープの食材や料理法をおしゃべりしたい!”



という組合員の皆様の声をお待ちしています!!
みなさまのご近所でもパーティーを開催しませんか?
やってみよう!という方はぜひ配送職員にお声掛けください。
お友達などゲストさんも大歓迎!職員一同ところを込めて企画します!

甘味が強く、シャリ感の良い日本一の名産地、大石田のすいか

作り手

山形県北村山郡大石田町の大石田百姓保存会は、有機質肥料を中心にした土作りを基本に減農薬栽培を心がけている生産者グループで、特に稲作、畑作、畜産を組み合わせた地域循環型農業に取り組んでいます。すいか生産者の星川松雄さんは、すいか作り40年余りの大ベテランで、高い栽培技術を培ってきました。今年、後継者の息子・祐一さんが父・松雄さんのアドバイスを受けながら熟練の技を引き継ごうとしています。



生産者の
星川さんご家族

甘〜いすいかだから
たべでけろ

大玉すいか



大石田百姓保存会

ここが違う！

自慢の『シャリ感』

それは、昼は暑く夜は涼しいという大きな温度差が、糖度が高く「シャリ感」が良い、そして果肉自体が緻密なすいかを産み出します。また、気候の他、大石田地域の土質は火山灰の黒ボク地帯で、すいか栽培に適した条件がそろっているとされ、まさに気候と風土がすいかの名産地にしました。

すいか作り40年

生産者の星川さんは、有機質の土作りを基本に、マルチや敷き藁により雑草を抑え除草剤を使わないなど減農薬のすいか作りで40年余り取り組み、積み重ねた技術がより甘味が強くおいしいすいか作りを可能にしました。

あいづらんど紹介

『あいごはん』募集中！ ▷▷ WEBからも受け付けています。

『あいごはん』ってなに？！

あいづらんどにはそれぞれとっておきの美味しい食べ方があります。おすすめの食べ方をみんなで自慢しあう…それが『あいごはん』！！

あいこブ生活を充実させるあいごはん。みんなのあいごはんを集めたら…きっとステキな食卓が生まれます。あいづらんど運動推進委員会では、応募いただいたあいごはんを組み合わせ食卓提案をしていきます。目指すは1週間分の献立提案！皆さんのあいごはんをどしどしお寄せ下さい。

Q. 質問

- 好きなあいづらんどは？ (2品から選んでください。)
- 食卓シーンは？
 - ◆朝・昼 (お弁当)・夜
 - ◆特別・平日 (配達〇日目?)
 - ◆ごちそう料理・パパッと料理・節約料理
 - ◆主食・汁物・主菜・副菜
- あいごはん名
- 作り方
- 我が家のあいごはん (エピソード etc)

同じ油揚げでも、いろいろな使い方があっていいでしょう。醤油だけで食べるのが好きな人、ネギと鰹節が欠かせない人、『我が家流』を物語付きで自慢してください。



みんなに紹介したいあなたの『あいごはん』、ありませんか？
本物食材あいづらんどをどんな風に味わうか1人考えるもよし、お友達と教え合うのもよし。「うまいっ！」と思った食べ方は是非！自慢しましょう。

高野 恵美子

「赤いソース」は野菜と果実の色！

作り手

栃木県日光市ユニオンソース工場。関東の有名洋食店や老舗とんかつ店のテーブルソースとして広いシェアを持ち、食のプロから高い評価を受けるソース作りの匠。きりっとした酸味と薫り高い香辛料を活かしたソース作りが特徴のソースメーカーです。

ここが違う！

自然な原料へのこだわり

国産野菜と果実をたっぷり使用し原材料本来の色と味をそのまま活かしたソースです。化学調味料、カラメル色素、増粘安定剤などの添加物は一切不使用です。

国産トマトピューレを使用！

流通している加工用トマトの国産割合は全体の2%だけ。そんな希少な国産トマト (長野県、福島県産) を使用しています。

味の決めてはこだわりのスパイス！

スパイスは原形で仕入れ、使用直前に挽きたてを使用。2009年8月にはあいこブ組合員が現地確認会を行い、原料や品質管理について確認をしてきました。

使い勝手抜群！

とんでもうまいそーすはウスターソースと中濃ソースのちょうど中間で、様々な料理によく合います。とんかつにはもちろん、カレーシチューなどの隠し味にも。オススメは肉や魚のソース煮込みです。



ユニオンソース
藤本工場長

とんでもうまいそーす



味はとっても
フルーティー
でスパイシー

あいづらんど紹介

メッセージカード

あいづらんど運動に関するご意見・ご感想などをお寄せ下さい。