

地域の組合員が開発に携わりました

こめっこ

地養豚生ぎょうざが誕生して10年に！

味の時計台と共同開発



コープあおもりの開発品



■青森市の北西（奥内字宮田）にある「味の時計台青森ギョーザ・製麺工場」（本社＝北海道札幌市）。事業の伸長に伴い、旧平館村（現外ヶ浜町）で操業していた自社工場が手狭になり、平成18年に移転してきたという工場で、ここで作られる麺（ラーメン）や餃子は、日本全国のチェーン店に届けられています。工場には見学の通路があり、学校などの社会見学も受け入れているのだそうです。

メーカーは 青森市奥内にある 味の時計台

■「地養豚生ぎょうざ」が誕生する4年前、「中国製冷凍ギョーザ中毒事件」が発生。食品の安全についての見直しと強化をテーマとした取り組みのなかで、地元メーカーとの共同開発によって誕生したのが、今回の餃子です。地元青森市に自社工場があり、全国のチェーン店に餃子を届けている「味の時計台青森ギョーザ・製麺工場」の協力を得て、2010年に誕生。今年、誕生して10年という節目を迎えました。産直産豚肉「地養豚」（翌年、こめっこ地養豚に変更）を使い、野菜はすべて県産、または国産。地元の組合員が開発チームをつくり、試作品の食べ比べなどを重ね、誕生したのが地養豚生ぎょうざです。

「開発品ということなので、発売されてすぐ購入しました。その後も案内があれば必ず注文しています。決め手は、産直豚肉と皮の食感が良いことです」（むつ市の矢越朝子さん）。「製造、青森にひかれて購入。値段はお高めですが、二人で食べるのにちょうどいい。おいしいです。県内生産者を応援したい」（南部町の高橋文子さん）

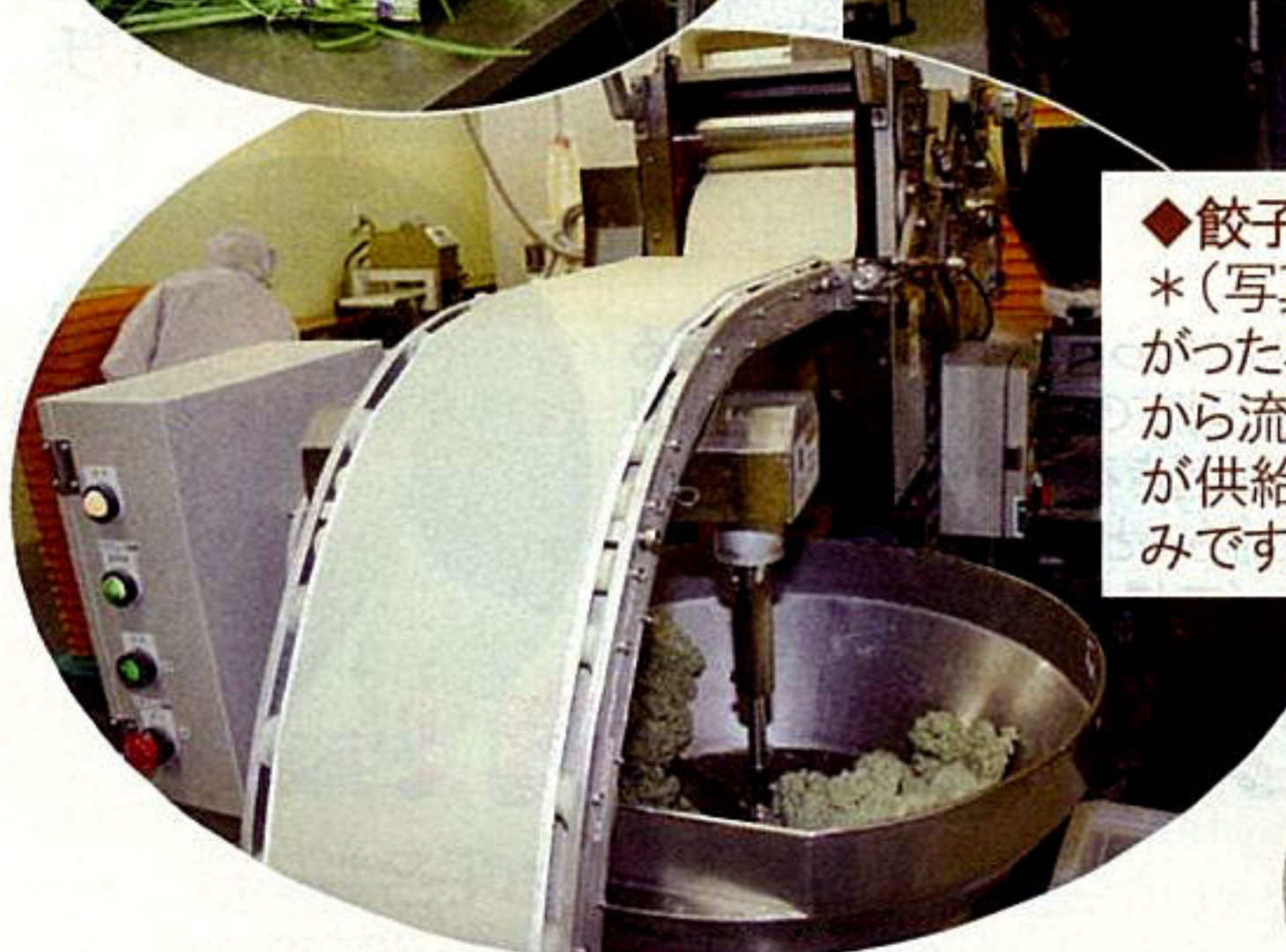
ちなみに、同工場では、古今東北の商品、「三沢農場産豚使用じゅわつと肉汁生ぎょうざ」も製造しており、東北の生協組合員の支持を得ているそうです。

■「生タイプなので、おいしさそのまま詰まっている」という餃子を、おいしく食べるコツは、水の量をきちんと計るなど、袋の表示に従った調理にあるそうです。10年というロングランの人気を誇る「こめっこ地養豚生ぎょうざ」のおいしさを、ぜひ、お試しになっていただければと思います。

工場の様子...



◆餃子をつくる機械(上)と皮をつくる機械
* (写真上) 手前の逆円錐形の容器に出来上がった具を投入。後方に見える皮をつくる機械から流れてきた皮に、1個分に分割された具が供給され、自動で餃子が出来上がる仕組みです。左の円内は、皮をつくる機械



* 左は野菜を洗浄する装置。特にキャベツは葉が巻いているため、葉と葉の間に異物が混入しているケースもあるといいます。上の円内はキャベツを刻む機械。洗浄して1枚ずつはがし、洗浄装置にかけてからこの機械にかけ、その後、豚肉や他の野菜、調味料などとともにミキサーで混ぜ合わせて、具材が出来上がります



おいしいぎょうざを 安心して食べたい...

▶ 合言葉は「プロの味を食卓へ」 餃子の開発に携わった青森地域の組合員（味の時計台青森ギョーザ・製麺工場/2009.8.20撮影）。試作品の食べ比べなどを繰り返し、「こめっこ地養豚生ぎょうざ」が誕生しました



◆県産・国産素材にこだわり、地元青森市に工場がある「味の時計台」と共同で開発しました。愛情たっぷりに育てられた「こめっこ地養豚」に私たちの愛情もプラスされたおいしさです...



みずみずしい甘さの砂丘メロン

山形県 JA鶴岡

庄内 砂丘メロン

*アンデスメロンはWeek 7月1週～7月4週、鶴姫レッドメロンは7月2週～8月1週の案内予定



※案内は、天候の影響により変動する場合があります

◆日本海に面した山形県庄内平野の中心に位置するJA鶴岡管内は、出羽三山・鳥海山・金峯山と三方を山に囲まれ、自然豊かな場所です。米づくりに適した庄内平野での稲作を基盤に、庄内砂丘を利用した「アンデスメロン」や「殿様のだだちゃ豆」など、園芸品目の栽培面積が年々増えています。

◆日本三大砂丘のひとつ「庄内砂丘」の砂丘地帯にメロン畑が広がっており、豊富な良質な地下水で育てられたメロンは、収穫期に近づくと水分がいらずに、このときに水切りをする甘さが凝縮されます。「日中の強い日差し」「夜の涼しさ」「最高の地下水」「水はけの良さ」、4つの条件が合致し、瑞々しい甘さの砂丘メロンが生産されています。

■JA鶴岡ネットメロン専門部の生産者は184名（19年度）で、栽培面積は127畧。管内では3品種の庄内メロンを栽培しており、緑肉系の代表品種「アンデス」は、やわらかな果肉とこっくりとしたコクのある甘さ、JA鶴岡オリジナルの品種「鶴姫」は、糖度が高く爽やかな味わいで、肉質のしっかりした日持ちの良さから贈答用に好まれ、赤肉系の「鶴姫レッド」は、なめらかな食感と濃厚な甘さが味わえ、日持ちが良く、見た目に鮮やかなオレンジ色の果肉が特徴です。



▲JA鶴岡のメロン生産者の皆さん。右上の写真、左はアンデスメロン、右は鶴姫レッドメロンです（提供写真）