

根っここの話

一人は万人の為に 万人は一人の為に

roots. 97

2024年1月 発行

鳥取県生活協同組合



【特集】フードロス削減に貢献できる商品

CO・OP完熟バナナスムージー
CO・OP国産小麦とおからのドーナツ

「もったいない」を
「おいしい」に！



2023年春、日本生協連の「CO・OP商品から
「フードロス削減に貢献できる商品」が登場しました。
規格外として廃棄されている原料や、
食品として活用しきれない原料などを活用した商品です。
今後も、フードロス削減だけでなく、
美味しさにもこだわった商品が順次発売されます。



鳥取県生協の2030年ビジョン

ともに生きる ~笑顔と思いやりでつながり、夢があふれる「くらしの協同」を実現します~

鳥取県生活協同組合

1本でも多くのバナナを

守るために

CO・OP完熟バナナスムージーについて、
日本生協連の清水さんにお話をうかがいました。



《再生利用した原料の活用》

日本生協連の菓子飲料部では、2023年の方針として「食品ロス削減」を掲げています。その中のテーマの一つとしてあげられた「再生利用した原料の活用」に取り組むことになりました。利用可能な原料を探す過程で、Dole社の廃棄ロス削減プロジェクトを知り、規格外のバナナを使ったスムージーの開発を(株)ふくれんにお願いました。23年3月の発売後、多くの生協で反響があり、既に100万本以上を出荷しています。それにより、10月までの納品実績では約19トンのバナナが有効活用できています。

この商品は、果実40%、野菜60%の配合で、完熟バナナピューレを全体の10%使用しています。風味が良く糖度の高い完熟バナナのおいしさを味わっていただくために、糖度と酸味のバランスを重視し、試作を繰り返しながら配合を整えました。バナナは粘性が高い果実ですが、スムージーとしての飲みごたえはありつつ、重たくならないよう、程よい粘度に調整しています。

SDGsの取り組みに日常的かつ気軽に参加してもらいたいという思いから、こちらの商品を開発しましたので、ぜひご利用ください。



こんなバナナを

使用しています



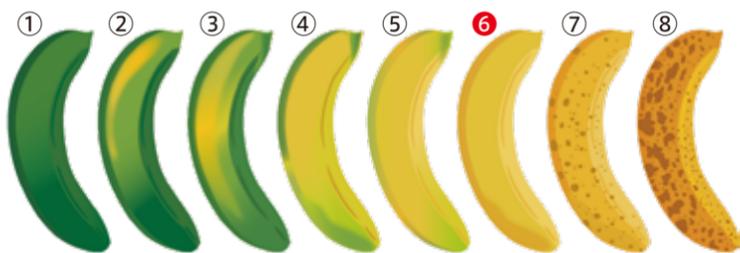
日本生活協同組合連合会
清水 宏一氏
Shimizu Koichi



CO・OP完熟バナナ
スムージー 125ml
ハローコープ 次回企画 2月2回

- 1 標高500m以上の産地で栽培された、風味や香りが良く糖度の高い「高地栽培バナナ」。
- 2 フィリピンにあるDole社の生鮮用バナナの選別工程で、本数の基準に合わない、形が不均一、表面に傷があるなどの理由で廃棄されていた規格外のバナナ。
- 3 規格外でも、品質は通常の生鮮用バナナと変わりません。Dole社では、食品ロス削減のため、規格外の廃棄バナナを再選別し、追熟させてピューレに加工しています。
- 4 8段階の熟度チャートの内、6以上の熟度の高い完熟バナナをピューレにして利用しています。

完熟バナナも10%使用



04

日本国内での供給

03

生鮮基準適合

生鮮バナナとして、日本に出荷します

生鮮基準不適合

フィリピンの国内の加工工場で、追熟・ピューレ製造



02

選別工場での様子

01

フィリピンにあるバナナ農園



フィリピンの農場から、国内で供給されるまで

ドーナツを食べて フードロスを削減

CO・OP国産小麦とおからのドーナツについて、
(株)北川製菓の北川さんにお話をうかがいました。

コープ商品の今後の開発テーマとして「アップサイクル商品」を検討している中で、日本生協連から豆乳製造メーカーの捨てられているおからから作られる大豆ファイバーをご紹介します。紹介いただき、弊社の半生製品と大豆ファイバーの組み合わせで検討を進めることになりました。



大豆ファイバー

そこでは多くの豆乳製品を製造しておりますが、豆乳の副産物であるおからは毎年約1500トンが廃棄となっております。おからは水分値がたかく、菌数も多いことから、長期保存ができず、業務用の原料としては扱いにくいものでした。近年こちらのメーカーでは、このおからを業務用として広く活用できるようにするため、大豆ファイバーという商品を開発しました。この大豆ファイバーは、おからに加熱殺菌処理し、無菌充填を行うことで長期保存が可能になっております。また、高温処理により大豆の青臭さが抑えられています。

また、この大豆ファイバーを使用するとドーナツのしっとり感が増すという効果があることが分かりました。

フードロスの問題に少しでも貢献できればという思いで開発した商品です。癖のないやさしい味わいに仕上げましたので、



株式会社北川製菓
生産事業部
次長 北川 裕 氏
Kitagawa Yuh

ドーナツを食べることが一つの社会貢献につながるという気持ちで召し上がっていただけるとうれしいです。



CO・OP国産小麦とおからのドーナツ
7個

ハローコープ 次回企画 2月2回

国産小麦とおからのドーナツができるまで

01

ドーナツ専用デポジッターでドーナツ生地を一つずつ油に落とします。



02

油にぶかぶか浮きながら搬送され、真ん中で1回自動回転します。



ポイント

揚げ温度を最初と最後で変える事で揚げ具合(色見)を均一に!

05

検品されたドーナツを1個1個個別包装し、トレーにつめて、外装包装をすると完成です。



04

大型のスパイラルコンベアで、30分かけてゆっくり冷ましていきます。小さく見えている黒いものがドーナツです。



ポイント

時間は掛かりますが、自然に冷ますことで生地が柔らかくなります!

03

仕上げにアツアツの糖蜜シャワーをくぐって完成です。



食品ロスについて考えよう



日本国内、鳥取県内で、毎日どれくらいの量の「まだ食べられるもの」が捨てられているのでしょうか。ご家庭でできる「食品ロス削減」についても、機関紙モニターさんにお聞きしました。



年間 523 万トンの食品ロス

2021年度の日本の食品ロス量は523万トンで、国民1人当たりで換算すると、お茶碗約1杯分(約114g)の食べ物が毎日捨てられています。

食品ロスは大きく2つに分類できます。料理の食べ残しや使わずに捨てられてしまう食品など、各家庭から発生する「家庭系食品ロス」と、小売店での売れ残りや返品、飲食店で発生する食べ残しなど、事業活動を伴って発生する「事業系食品ロス」です。どちらの側面からも食品ロスの削減に努めていく必要がありますが、全体の約47%を占める「家庭系食品ロス」は、毎日の生活の中で一人ひとりが意識して減らしていける食品ロスでもあります。

Let's start cooking!

Arrange



簡単アレンジレモンピロ

■材料(4人分)

- 18センチのパウンド型1つ
- 完熟バナナスムージー75ml
- ホットケーキミックス200g
- 卵2個
- 砂糖、油各75g

簡単!



完熟バナナのパウンドケーキ

■作り方

- ボウルに卵、砂糖、油を順に入れてその都度混ぜる。混ぜたらバナナスムージーを加え、しっかりと混ぜる。
- ホットケーキミックスを加え、ゴムベラで粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- 型に流し入れ、約5回上から落として空気を抜く。
- 170度のオーブンで約30分焼く。焼き色を見ながら時間は調節。

※竹串を刺したときに、何もつかなくなったら、中まで焼けているサインです。

機関紙モニターさんに聞きました!

我が家の食品ロス削減行動!

お店で買い物するときは、期限間近な割引商品を買います。すぐ食べるものは何の問題もないし、冷凍できるものは冷凍保存しています。地球にもお財布にもgood!

ドライ商品はストックをたくさんせず、賞味期限の日付が見えるように裏を向けて保管しています。

残りは別の料理にアレンジして、残さずいただきます。

私が買い物に行くとき目についたものをすぐにカゴに入れてしまうので、必要なものをメモして夫に買い物に行ってもらいます。

「あるもの大会の日」と称して、冷蔵庫や買い置きのもので食事をつくる日を設け、食品ロスを出さないようにしています。「在庫一掃鍋」は毎回具材が違うので思いがけない発見があります。



産直産地を訪問しました

10月から11月にかけて、鳥取県生協が産直提携を結んでいる産地へ地域担当者が訪問し、実際に生産者さんがされている作業を体験させていただきました。この取り組みは、生産者さんとの継続的な交流や農業、産直商品への理解を深めることを目的に行っています。

産直ごぼう、産直レモン

肥後農産出荷組合

産地訪問をした職員感想

秋の涼しい気候の中での収穫作業や選別作業体験でしたが、真夏の作業は大変だろうと思います。また今年は夏のゲリラ豪雨が多く、せっかく植えた種が流されてしまったこともあったとお聞きし、天候に左右される農作業の大変さを知りました。

現在の世界情勢の中、生産者の生活を守るためにも私たち職員が、産地での生産者や商品の様子を組合員さんへお伝えし、一人でも多くの組合員さんに安心して、生協の産直ごぼうを選んでいただきたいと思います。



ごぼうの選別作業体験 (左) 産直レモン生産者 川元さんと西部支所 松本さん

産直下津みかん

下津コープファーム

選果場では、組合員さんへお届けするまでに「5つの目」で検品を行います。

- 各生産者が選果場へみかんを持ち込む前に傷んだみかんを除去
- 持ち込まれたみかんを光センサーへ通す前の検品
- 光センサーで人の目では見えない腐れに繋がる小さな傷を除去
- センサー通過後、サイズ別に選別されたみかんを人の目で検品
- 商品センターで最終検品

2023年度は裏年となり収穫量は減少しましたが、生育期に雨が少なかったこともあり、食味は良好となっています。



左から 東支所 田中さん、生産者 上森さん、西部支所 遠藤さん センサー通過前の検品作業

産直津軽りんご

津軽産直組合

今年は高温障害や豪雨に見舞われる等、多くの苦勞をされながらも大玉傾向で収量も平年並みのことでした。

産地訪問をした職員感想

組合員さんの手元に届くまで、大半は組合の職員さんの細やかなチェックがあり、苦勞を実感しました。また名人のりんごを生産されている阿部名人にお話をうかがい、「とにかくおいしいりんごを作りたい」という思いで、環境に優しいりんごづくりや長年りんごづくりをされているからこそその剪定技術から、「名人」と呼ばれる所以だと感じました。



左から 西部支所 田子さん、生産者 阿部名人、津軽産直組合 斉藤組合長