

おしえて Q&A!

組合員から寄せられた声にお答えします!

Q.「アラスカ産紅鮭切身」には「天然」「養殖」の記載がありません。養殖は表示義務があると聞いたので、何も書かれていない商品は天然物と考えてよいのでしょうか？

A.「アラスカ産紅鮭切身」の原料紅鮭は天然物です。品質表示の基準を定めたJAS法で、生鮮水産物に関しては「名称」「原産地」「養殖や冷凍後解凍したものはその旨」などの表示が義務付けられているため、表示ラベル（名称や原産地などの表示欄）に「養殖」の記載がなければ天然物になります。ただし加工食品は対象外で、「養殖」の記載がなくても天然物というわけではありません。例えば、うなぎの蒲焼き、たいとぶりの2点盛りの刺身、わかめ・めかぶ（塩蔵したもの）、それを塩抜きしたもの（などがそれに該当します）。

また、商品案内「Sanbonsugi(さんぼんすぎ)」などのチラシ紙面には表示義務がないため、全ての記載はできていませんが、「ブラックタイガー（エビ）」などは養殖より天然に近いので商品説明に「粗放養殖」と記載しています。養殖物が天然物かは商品を選択する際の有用な情報ですので、今後紙面に記載ができるかどうか検討していきます。



Q.北海道十勝産じゃがいもフライドポテトがおいしいのでよく購入していますが、商品説明に「低温で揚げ」とありますが、低温だから発がん性が懸念されるアクリルアミドは発生しない、または少ないというようにでしょうか？ 何の油で、何度で揚げているのでしょうか？

A.ポテトを揚げるとき、120度くらいからアクリルアミドを生成し、温度が上がると生成量は増えます。揚げ色が濃いものはアクリルアミドの量が多いといえます。

メーカーのバイエフアンドティ(株)では、おいしさや食感の追求と、退色・変色を防ぐためにバキュームフライという製法を採用しています。バキュームフライは油で揚げるのではなく、密封した

フライヤー内を減圧し、熱媒体として油を用い、乾燥を行う製法です。減圧状態でポテトに含まれる水分を短時間に減らすと同時に、油で調理したような食感のフライができます。低温調理のためアクリルアミドの削減にもなっています。

バキュームフライに使用される植物油脂はパーム油ですが、温度については企業が創意した技術のため、開示していません。なお、味付けには(株)青い海が沖縄の海水から作った焼き塩を使用しています。



Q.「まめたまご(こぶ80g×6)」をきれいに取り出す方法が知りたいです。

A.以下、「コツ」をご紹介します。

- ①ふたのシールをきれいに剥がす。
- ②まめたまご(こぶ)を片手で持つ。
- ③こぶの容器をほぼ垂直に立て、広げたまご一方の手のひらに容器のフチをトントンと数回叩く。
- ④トントンしていると、容器の上の方にすき間ができる。
- ⑤③と同じ要領で容器を回し、グルッと一周容器の中に隙間を作る(柔らかいため貼り付いていたこぶが容器から剥がれる)。
- ⑥全体に隙間ができた皿の上に出す。



Q.国産トマトのトマトピューレを作っています。

A.ご要望のあった国産トマトのトマトピューレは、商品名「ニシパの恋人トマトピューレ」として、2022年7月2回に新登場しました。「ニシパ」はアイヌ語で「旦那」「紳士」という意味です。ニシパが健康を保つためにトマトを毎日食べ、トマトを恋人のように愛していたことから「ニシパの恋人」と名付けられました。原材料は「トマト(北海道産)」となります。1カ月から2カ月に1回の頻度で、別チラシ「Mekke! (めっけ)」を中心に掲載を予定しています。次回は1月4回での企画を予定しています。



おたよりしゅうかい

。蜂蜜は好きですか？どんな食べ方をしていますか？

- フレンチトーストや肉料理に使います。外国産と国産の味比べもしています。れんげが一番食べやすい定番です。川崎市 大川原 さざれ
- りんご酢プラス蜂蜜を入れて飲んでます。新宿区 森 淳子
- カレーの隠し味に蜂蜜を使います。荒川区 柳 正枝
- フローズンフルーツと共にヨーグルトに入れて食べたり、パンにたっぷり塗って食べたりしています。杉並区 毎日かあさん
- 紅茶に蜂蜜を入れて飲みます。品川区 佐野 正明
- ピザやパンに蜂蜜をかけて食べてます。豊島区 大根田 菜穂子
- ゴマ・きな粉・蜂蜜・えごま油でペースト状にして、パンやパンケーキなどにつけて食べる。世田谷区 あぐらいうるちかえ
- 蜂蜜、レモン汁、炭酸とペランダで取れたミントの葉をのせて飲みます。さっぱりしておいしいです。冬は炭酸ではなくお湯にして温めるつもりです。喉の保湿にも！江戸川区 Clara
- 無塩のナッツ類にかけて手軽に食べてます。市販の蜂蜜アーモンド買よりコスパが良いです。浦安市 よびち
- 小松菜のスムージーに入れてたり、ホットオートミールを作るときに使っています。北区 たくみずきい
- 蜂蜜は毎朝ヨーグルトにかけて、家族で食べています。かぼちゃの煮物やさつまいものレモン煮にも使います。中央区 みなこだよ

- 供給担当の方々が、優しく見守り活動に取り組まれていることを、特集で知りました。ありがとうございます。越谷市 岡井 睦美
- 選挙では、誰を選ぶかが大切。うわべの言葉にだまされなくて、見極める情報を集めること。憲法改正に反対です。杉並区 杉原 真穂
- 『MOGMOG』は親しみやすい表紙なのに、中身はレベルが高く勉強になります。小金井市 藤本 弥生
- ご近所さんとは希薄な関係。特集を読んで、おせっかいても貴重だし、必要だと感じた。町田市 みっちゃん
- 買い物は投票！これからも東都生協LOVERでいきます！品川区 わたこだ
- ミックスキャロットは偉大です。つまりおいしいにんじんが偉大なのですね。練馬区 あんこ
- お小遣いゲーム・経済ゲーム、子どもたちにさせたい。練馬区 奈木 昌代
- 商品ページを見て、鹿児島から北海道まで移動する養蜂家の話、『花をもとめて3000キロ』という本を小学生の頃、何度も読んだことを懐かしく思い出しました。江戸川区 向日葵
- 物価高騰の折、東都生協は強い味方です。町田市 小曳 千栄
- もったいないとありがたいを忘れず、命をいただく。西東京市 もん吉
- 食材を無駄にしない、食べきる。中央区 吉川 真弓
- 憲法のニュースは見ているつもりだが、10月号裏表紙の記事を見て分かってなかったと実感。もっと勉強したいと思った。大田区 矢野 さよ
- MOGMOGを毎回楽しみに待っています。特に「おしえてQ&A!」と「おたよりしゅうかい」は大変良い記事だと思います。東久留米市 モモちゃん
- 世田谷区 中村 静香

