



しゅもん箱

Q

「骨抜きサバ」の骨、どうやってとっているの？



骨抜きサバは便利なので利用していますが、友だちとの間で「骨ってどうやってとっているの？」「手作業はとても手間がかかるけど、やっぱり中国かしら？」「それとも薬品でも使って溶かしているの？」「という話題になりました。実際にはどのような方法で行っているのでしょうか？

A

骨抜きの魚は様々な商品がありますが、骨抜き作業はどれも手作業で行っており、薬品等は一切使用しておりません。生協で取り扱っている商品の場合、具体的には三枚おろしにした後、ピンセットで一本一本抜く方法や、背と腹に切分け、包丁で小骨を削ぎ取る方法があります。



骨ぬきサバ三枚おろし
320g(3枚) 398円
企画予定▶1月3週
2月1週

加工地は商品によって異なりますが、サバについては主に中国(その他東南アジア)で行っています。

Q

冬野菜の保存方法は？

冬場の野菜の保存は、冷蔵庫がいいのか、常温がいいのか迷います。

A

冬野菜は冷蔵庫保存が向く場合、常温での保存が向く場合など様々です。



さつまいも…
新聞紙などで包み、陽の当たらない風通しの良い場所で保管します。寒さに弱いので、冷蔵庫内には入れない方が良いでしょう。

さといも…
低温と乾燥に弱いです。泥の付いたものは、新聞紙に包んで常温で保存。冷蔵庫へは入れないようにします。軽く茹でて、皮をむいて冷凍保存もできます。



大根・かぶ…
カット大根は、購入後すぐに葉の部分落とし、ラップに包んで冷蔵庫へ。丸ごとなら葉を落とし、濡れた新聞紙に包んで冷暗所で保存します。

ごぼう…

洗いごぼうは酸化しやすいので、濡れた新聞紙で包み、ラップにくるんで冷蔵庫へ。泥付きの場合は、濡れた新聞紙に包んで、冷暗所に立てて保存します。

白菜…



丸のままなら新聞紙4〜5枚に包んで冷暗所に立てかけておきます。カットしたものは、冷蔵庫で保管します。

長ねぎ…

洗って売っていたものは、ぎゅちりラップに包んで冷蔵庫へ。泥付きのものは新聞紙で包んで冷暗所に立てかけておきます。



ただし常温と言っても、暖房の効いた室内は適当ではありませんし、戸外のような場所だと地域によっては夜間に凍みってしまう場合もあります。あくまで参考としてください。

