

Let's arrange!!

# わたしの ICHIOSHI! オシ

## コープ

コープ商品を使った“わが家のアイデアレシピ”を組合員に聞きました!

イチオシ

### もやし餃子

緑豆もやし 200g

本体価格 45円  
税込価格 48円  
次回予定 8月3週



もやしを粗みじん切りにして水気を切る。ひき肉、もやし、減塩醤油、オイスターソース、すりおろし生姜、にんにくを混ぜ、餃子の皮で包んで焼く。焼き色がついたら水を入れ、蓋をして弱火6分で蒸し焼きに。蓋を外して水分をとばして完成!  
(輪之内町 みーたんさん)

イチオシ

### 厚切りポテトチップス

片栗粉 (北海道産 馬鈴薯澱粉使用) 250g

本体価格 130円  
税込価格 140円  
次回予定 8月2週



夫と息子が、じゃがいもで作る厚切りポテトチップスが好きで、たまに作ります。じゃがいもを少し厚切りにスライスして水にさらし、水気を切ったら片栗粉をまぶして揚げます。最後に、コンソメを入れてふりふりポテトのようにじゃがいもに絡めて完成です!(郡上市 たろママさん)

イチオシ

### ユズポン酢和え

ゆずのぼん酢 300ml

本体価格 398円  
税込価格 429円  
いつでも注文カタログ



もやしをサッと茹でて、新玉ねぎ、キュウリの千切り、ロースハムの千切り、スライスチーズを適量にちぎりユズポン酢で和えて食べます。他に残り物、ちくわ、レタス千切り…冷蔵庫にある物で適量に作ります。  
(中津川市 くーちゃんさん)

イチオシ

### トマチー焼き

とろけるスライスチーズ 112g(7枚入り)

本体価格 228円  
税込価格 246円  
次回予定 8月3週



トマトを1cmくらいの輪切りにして、とろけるチーズをのせ、塩コショウをかけてトースターで3分焼きます。簡単なので、おつまみや夕飯のあと一品って時に助かります。  
(高山市 モーモーアサヒさん)

Instagram

♡ #コープぎふ公式アンバサダー

コープぎふ公式Instagramアンバサダーに投稿いただきました。



Follow @coopgifu\_official

co-op

三陸産 めかぶ スープ 5食

本体価格 398円  
税込価格 429円  
次回予定 8月2週



フリーズドライのスープ。お湯または冷水でOKとのことなので、今日はそうめんつゆとしていただきました! 冷水とめんつゆ、めかぶスープ。この3つでとろみのあるめかぶつゆが出来上がりますよ! 暑い日にはピッタリなメニューです!

まめたん (大豆ミート) 200g

本体価格 348円  
税込価格 375円  
次回予定 8月4週

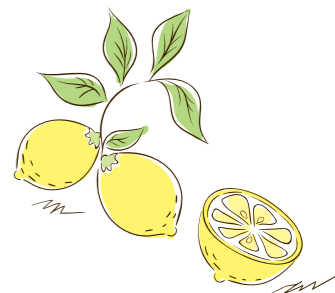


ネーミングがかわいい! お肉の代わりになるお豆ミートですが、私は唐揚げの衣にしてみました! カリカリサクサク~! 新食感でお菓子みたいに美味しくなりました! 豆だから体にも良い! 最高だ!

今月のテーマ

## 農薬なのに食品添加物?

生協の取り扱い商品では少ないですが、最近ポストハーベスト農薬が話題になったので紹介します。海外では収穫後、保管・輸送中に果物などがカビない、穀物に虫がつかないように農薬を使う場合があり、それをポストハーベスト(収穫後)農薬と言います。



### ことの発端は米国産レモン

今から50年ほど前、米国産レモンから、収穫後箱詰め前に使用されたポストハーベスト農薬、オルトフェニルフェノール(以下OPP)が検出されました。日本では食品にOPPを使うことは認められておらず、大量に廃棄処分され大問題となりました。日本では収穫された農産物は食品衛生法の対象となり、食品添加物として認められたもの以外は使えません。

その後、厚生省はOPPの他にジフェニル、チアベンダゾール(以下TBZ)、イマザリルを農薬ではなく食品添加物(防カビ剤)として認可しました。当然食品添加物も安全性評価、残留試験などは厳しく行われ、残存基準(通常添加物は使用基準ですが)が設定されます。

### 表示の義務

食品添加物が農薬と違うのは、使っていることを正しく表示することが必要という点です。そのため一般のスーパーなどの店頭で並ぶ輸入オレンジやレモンを見てみると、バラ売りの棚や袋詰めの場合、「防カビ剤(OPP、TBZ)使用」といった表示がしてあるはず。一度見てください。農薬であれば表示は不要です。近年米国からは、表示義務に対して撤廃の意見も出ています。

### 食品添加物として管理しているのは日本くらい

そのため「食品に農薬を使うの?」といった誤解も生じやすく、発がん性の疑いなどと言われたら更に不安になります。国の安全性評価では、微量摂取では大丈夫との評価ですから発がん性は問題ないでしょうし、疑いが否定できなければすぐに使用禁止とされています。

### 防カビ剤はどの程度残っているの?

輸入オレンジやグレープフルーツを食べる場合皮をむいて食べますが、表面にワックス処理して残留している薬剤は食べる果肉部分にはほとんど残留していませんが、皮には残っています。ナイフを使って手でむいた場合5%、半分に切って絞り器の場合1%の防カビ剤が果肉部分に付着する可能性があります。手で皮をむく場合、防カビ剤を含む精油成分が手について、その手で果肉部分を触るので付着してしまったと考えられます。

マーマレードジャムにする場合、茹でこぼし(アク取り)を丁寧にするに残っていた防カビ剤も大部分除去できます。皮ごと使うレモンは防カビ剤を使う必要がない国産レモンを使うことで解決するでしょう。庭にレモンの木を植えておけば、毎年秋にはたわわに実ったおいしい獲れたてレモンを味わえますよ。

開封改善

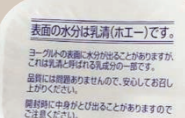


信州甘さひかえめヨーグルト500gの中蓋フィルムを改善しました!

6月3週 配達分から

2022年10月1週から変更していた中蓋フィルムについて、組合員から「蓋が開けにくくなった」「開けるときに破れてしまう」などの声を受け改善しました。現行品と改良品の開封比較を行い、開けやすくなったことを確認しています。

現行品



改良品



わたしのひとこと

デコモニターをしていて自分の感想やレシピが掲載されると、組合員どうしや生産者さんとのつながりを強く感じます。お会いしていないのに近い存在というのは、何をすることも心の支えになります。  
(可児市 さゆなおさん)

暑くても寒くても、我が家の孫たちは生協のスティックゼリーが大好きです。凍らせてお風呂で食べます。じいちゃんとお風呂は至福の時間です。  
(岐阜市 はまくまさん)

わたしのひとこと

