

ぱるぱる探検隊

西桂センター
サポーター通信

Vol.2

発行責任者：楠瀬 豪

コロナの影響で、オンラインでの会議を続けているセンターサポーターです😊

今回は、「すずき産直牛」と「食品添加物」についての学習会を行いました。「知る」と食品に対する見方も変わります。学習会の内容をまとめましたのでぜひご覧下さい!!



パルミート and すずき産直牛 リモート学習会

- ・パルシステムの畜産産県は生産・加工流通・消費が一方通行ではなく、どちらの顔が見え、一体となっている!!
- ・すずき牧場さんは、唯一福岡県なんです!
- ・リモートで牧場へ行く道、大切に国産のエサで育てられて

冷凍されずチルドで届くのは素早く各生協→家庭へと一括管理されているからなんだと知りました。

*冷蔵牛肉のおいしく食べるポイントを教えて頂きました!

1. 冷蔵庫から取り出し常温に
2. 味付けは加熱する直前に!!
3. 中火～強火でさっと火を通す



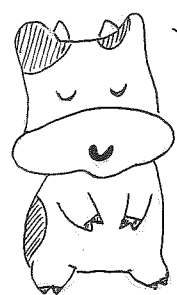
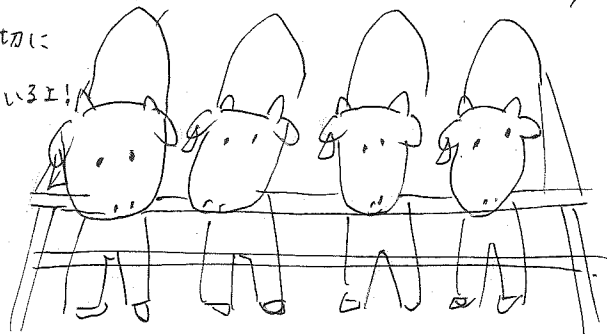
冷凍するなり
→出してラップに
包んで冷蔵庫へ!

「も～」

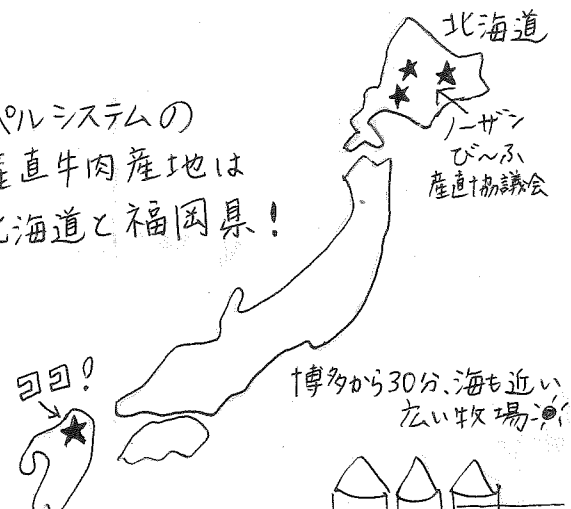
「も～」

とっても大切に
育てられているよ!

だから、
おいしい!
安心!!

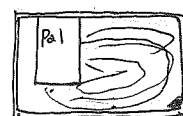


パルシステムの
産直牛肉産地は
北海道と福岡県!

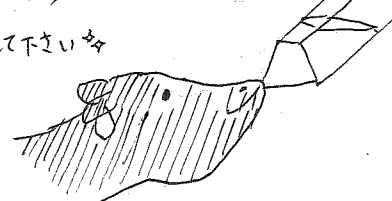


すずき産直牛
切落し (120g 758円)

ぜひカゴでチェックして下さい



国産の工賃は手作り
エサで育つ元気な牛



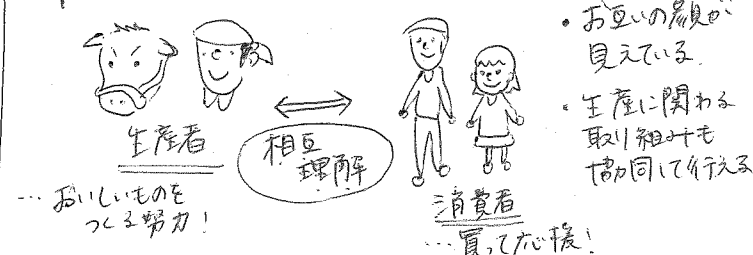
リモートにて、パルミートの方。すずき牧場の方からお話と伺いました。また、広大な敷地で牛が伸び伸びと過ごしていることと見せて頂きました。

◎パルミートさんからのお話◎

Y すずき産直牛の特徴

- ・和牛×乳用牛の交雑種
... 和牛よりコストをおさえ、モロリをつけられる
- ・ストレスや病気の発生を抑えて、できるだけ薬剤に頼らず育てた
おいしい、安心、安全な肉

Y パルシステムの産直とは?



Y 冷蔵牛肉をおいしく食べるポイント

- ① 事前に冷蔵庫から出し常温に戻す!
- ② 味付けは加熱する直前に!
- ③ 中火～強火でさっと火を通す!

大変良い環境の中、えさなどにも気を配られて育てられていることを知り、産直肉の良さが分かりました。産地の方の顔と見ることができ、より安心できました。私たちは「買う」ということで、産地の方々を応援していくことが大切だと改めて思いました。

《牛肉のたき込みごはん》

材料：米 2合

牛肉 120g

焼肉のタレ 大2 + 1/2

しめじ、いたり

人参

便利つゆ 100cc

水 2合の目盛りまで

※ 七味唐辛子

油

作り方：① 牛肉にタレをつけて5分

② しめじ、いたり、人参を食べやすく切る

③ お米をといで水気を切る。ボウルに便利つゆと水を合わせお米と一緒に炊飯器へ。スイッチはまだ!!

④ フライパンで、牛肉、しめじ、いたり、人参を炒め

⑤ に加えて、スイッチオン!!

⑥ 仕上げに七味唐辛子をかけおめしあがれ!!

詳しくは
「パルシステムレシピ」
Instagramに
動画アップして
ぜひ見て下さい!!

パルシステムレシピサイト

「だいごこログ」にはおいしいレシピが
たくさん!!

今回の学習会に合わせて、サポーターが試作した
牛肉料理は他にも...

🍷 牛肉とカボチャ、トマトのバター醤油煮、

🍷 牛肉のカリッと炒めシャキシャキレタス添え

🍷 飛田家の牛丼

ぜひ ⑧ だいごこログで検索してみてください!!

みんな気になる!! 食品添加物

食品添加物は「天然」「合成」の区別なく
現在の日本では、食品添加物として認められている。
味や香りをよくする、長持ちさせるなど目的は色々
です。全てが悪いわけではなく、体が元気に
なるかの影響があると言われているそうです。

味や香りをよくする 香料・甘味料・酸味料

長持ちさせる 酸化防止剤・保存料

色をつける 着色料・発色剤

加工に必要な 乳化剤・凝固剤 等々

不安な添加物

保存料 ソルビン酸K

着色料 コチニール色素

結着剤 リン酸Na

発色剤 亜硝酸Na

等々...

発がん性への疑いあり

国に認可されていても、不安な添加物や天然なら
どれでも安全というわけではないそうです。驚きです。
しかも、合成着色料(赤色2号など)は、日本で許可されて
いても、海外では使用禁止となっているものが多くあり、
子供たちも食べるファーストフード、小さな個包装のものなどは
表示義務がないのです。

原材料名：〇〇.〇〇/〇〇

成分表示の/(スラッシュ)後に
書かれているものが添加物。

つくるのに不可欠な添加物も
あることから、「添加物の目的
は何か」を見るのが大切!!

発がん物質ができる

ソルビン酸
×
亜硝酸

亜硝酸Na
×
アミン

安息香酸
×
合成ビタミンC

表示をよく
見よう!

加工品ばかり頼らず、
疑わしい品を食べ
続けないようにしましょう!

見た目の美しさで
買わないようにしましょう!

最近では複合毒性といふ2以上の添加物で起る
ものもあり、この場合の毒性実験はされていないそうです。
黒酢はちみつなど、健康のためにと思っていても不安に
なります。まずは知るから始めて、買い物する時
には、裏表示をきちんと見る、少ない添加物のもの
を選ぶ、手作りするなどを頭に入れておくことが
大切だと教えていただきました。

日本で許可されている添加物は、1,547種
その内、パルシステムでは400種のみ使用されています。