

# 子どもたちが安心して食べられる おいしさを求めて



農家が集まり1953年に結成。当初は卵の出荷が中心でしたが、徐々に親鶏の食肉加工、食品加工に移行していきました。そして1973年に開発した食肉加工品第1号が、ペンシル型チキンソーセージです。兵庫県の学校給食から依頼を受けて、添加物を使用せず、もちろんおいしさも追求。このチキンソーセージの評判を京都生協が聞きつけ、1982年に取引が始まりました。

「京都生協は、私たちのような地方の小さな組織のとりくみに注目してくれました。チキンボールやホワイトハムなど、さまざまな

プライベートブランド商品を共同開発しました」と、食品製造部の徳永和文部長は当時を思い出しながら話してくれました。京都生協を皮切りに、他生協とも取引が広がっていったそうです。

この歴史とノウハウを生かして開発に取り組んだのが「CO-OP 料理用カットベーコン」です。無塩せきの商品を全国流通できるようにするためには、冷凍の技術が不可欠。印南養鶏農業協同組合は当時、日本では珍しい大型連続冷凍装置を持っていたことが日本生協連の目に留まり、商品開発を依頼されました。初めてのベーコン製造に

試行錯誤をくり返し、丸1年の開発期間を経て、ようやく組合員の声に応えられる商品ができあがったのです。

## “無塩せき”を貫くための徹底した衛生管理

「CO-OP 料理用カットベーコン」は、印南養鶏農業協同組合の土山事業所で製造されています。原料の豚バラ肉には、脂身が比較的少なく、加工しやすいスペイン産などの輸入肉を使用。まず、冷凍状態で入荷した豚バラ肉を解凍し、骨や毛

などの異物が残っていないかを人の手と目で確認。豚バラ肉は、塊のまま加工していきます。

塊肉に、針状の装置で調味液を注入。表面をたたき、タンクへ集めます。肉に味をもみ込むため、タンクを約2時間ほど回転させます。その後、コンテナに並べてひと晩静かに置き、味を均一になじませ落ち着かせます。

ひと晩置いた肉は、じっくり乾燥後、国産のサクラのチップでしっかりスモークします。その後、蒸気で加熱する“蒸煮”を行なった後、粗熱を取って冷凍庫で急速冷凍します。

「カットは、半解凍のパーシャル状態で行ないます。冷蔵程度の温度帯だと、脂身が裁断機に付着してカットしづらいですし、スライスした肉同士がくっついてしまい、“バラ凍結”ができないのです」と食品製造部製造課の林伸英課長。

加熱後は、クリーンルームでカットから包装までの工程を一貫して作業。「菌が付着する危険性を減

らすため、入室する人数も限っているんですよ」と林課長。こうして、ようやく「CO-OP 料理用カットベーコン」が完成するのです。

## すべての人においしく食べてほしいから

すっかり人気が定着した「CO-OP 料理用カットベーコン」ですが、発売当初はあまり利用がなかったそうです。「生協の担当者が『組合員のニーズに合う』と商品を信じてくれて、より魅力を高めるためにチャックシールを採用するなど、改良を重ねました」と林課長は話します。その甲斐あって今では、兵庫県下の学校給食用にもバラ凍結のカッ

トベーコンを製造するようになりました。

2012年には、肉の臭みを抑えるため、発酵調味料を追加。また、材料から卵と小麦のアレルゲンを除去しました。その後も調味液の仕様を変更したり、さらに2015年にスモークの香りを強化するなど、改善を重ねてきました。「今後はさらにアレルゲンの除去をすすめ、食生活をおいしく楽しんでもらえるように、もっと努力していきたい」と林課長は語ってくれました。

小さなカットベーコンには、携わってきた大勢の人の想いがたくさん込められています。食べてよし、使い勝手よしの「CO-OP 料理用カットベーコン」。ぜひ利用してみてくださいね。



1. クリーンルーム内の左側でカットされたベーコンは、ベルトコンベアーで右のスパイラルフリーザーへと送られ、右上の出口からバラ凍結の状態が出てきます
2. 大きな豚バラの塊肉に、異物が残っていないかしっかりチェック
3. 豚バラの塊肉に100本以上の針を刺して調味液をたっぷり注入。豚バラ肉には無数の針の跡が
4. 先人たちから受け継がれた製造方法を守り、サクラの木のチップで燻製
5. 調味液のもととなる調味料を計量中。製造回ごとに閉じ具の色を変えて、入れる量を間違わないようにする工夫がなされています。乳成分など、アレルゲンを含む調味料を量るときは計量カップの色を変え、混入を防ぐ工夫も
6. 「形も品質のひとつ」。巨大フリーザーでバラバラに凍らせたベーコンの中から、形が不揃いなものを人の目と手で取り除きます

### おいしい食バカ

ベーコンのほんのり塩気とうま味だけで、十分おいしく仕上がります♪

マイルドでやさしい味の「CO-OP 料理用カットベーコン」は、料理の名脇役。和洋中のいろいろな味付けと好相性ですよ。

汁物なら  
みそ汁に入れて  
豚汁風に。

炒めものなら  
野菜と一緒に炒めて、  
味付けなしでOK!

食品販売部 部長  
あだちよしあき  
足立好隆さん

食品販売部 部長  
あだちよしあき  
足立好隆さん

食品販売部 主任  
もりけんたろう  
森田健太郎さん