

Contents

02-05 商品ものがたり
鳥取産砂丘らっきょう甘酢漬



▲「鳥取産砂丘らっきょう甘酢漬」を製造する、「JA鳥取いなば 福部らっきょう加工センター」の皆さん
 ▲今回お話を伺った、株式会社丸漬 営業部課長の橋本泰道さん

06-07 そうなんや！生協
 みんなの願いを伝える
 「総代」になろう！

08-09 食とくらしの安全・安心
 ・食の安全・安心
 「身近で危険な食中毒に要注意」
 ・くらしの安全・安心
 「新型コロナウイルスに便乗した悪質商法にご用心！」

10-11 information / 新型コロナウイルス関連のお知らせ

12 2020年度総代募集のお知らせ

13-15 読者投稿コーナー ほっとTIME

16 四季彩ごはん



トマトのサラダ
 らっきょうドレッシング

商品ものがたり

過酷な砂土が育む極上の一粒



▲10月末～11月上旬のらっきょう畑。らっきょうの花が咲きほころぶ光景は「砂丘のラベンダー」と称されているそう



鳥取産砂丘らっきょう甘酢漬
 宅配にて6月2回、6月4回、7月3回企画
 ※企画回、規格とも変更になることがあります
 店舗にて取り扱い

こだわり素材のらっきょう漬けを作りたい

色白の粒ぞろい、シャキシャキと歯切れが良く、さっぱりした味わいの「鳥取産砂丘らっきょう甘酢漬」は、およそ40年近くの歴史を持つロングセラー商品です。薬味や箸休めとして、控えめな存在ながら確固たる地位を築いてきました。

「らっきょうの甘酢漬が関西で食されるようになったのは、カレーライスの付け合わせとして中国製の甘味の強い商品が出回った影響が大きいと思います」と話すのは、京都市の漬物メーカー「株式会社丸漬」の橋本泰道さん。京都生協と丸漬は、1968年にオープンした第1号の店舗（現コープ下鴨）での取引からお付き合いが続いています。1982年ごろ、京都生協の当

時のバイヤーから丸漬の担当者に「オリジナル商品のらっきょう甘酢漬を作りたい」と申し入れたのが商品開発のきっかけでした。丸漬の当時の担当者は、現社長の加勢克己さん。「食品添加物が社会問題になっていた時代ですから、食の安全・安心を求める組合員の思いはとても強かったことでしょう」と、橋本さんは当時の状況を思い浮かべます。安全・安心な商品開