

Contents

02-05 商品ものがたり

co-op コープみんき 共同開発 大隅産うなぎ蒲焼



▲大隅地区養まん漁業協同組合 販売部部长 奥園久人さん

▲大隅地区養まん漁業協同組合 組合長 楠田茂男さん

▲楠田淡水有限会社 社長 楠田和也さん

06-07 そうなんや! 生協
くらしの「お守り」コープ共済

08-09 知ってる? 食の安全・安心
トランス脂肪酸、
避けたほうが良い?

10-11 information/被災地の今

12 くみかつ!
きょうされんと京都生協のつどいのお知らせ/
2017年度福祉ボランティア活動交流会を
開催しました

13 子育てぺちゃくちゃん
子育て中のゾツとした話

14-15 読者投稿コーナー ほっとTIME
16 四季彩ごはん



うなぎと
香味野菜の
ちらし寿司



co-op コープみんき 共同開発 大隅産うなぎ蒲焼

宅配にて毎週取り扱い
(数量・大きさ・有頭/無頭などは
企画回により異なります)



商品ものがたり

水と技、心がつなぐ
絶品うなぎ

▲捌いたうなぎは網に乗せる直前まで、氷で冷やしています。鮮度を保ったまま一気に焼き上げ、おいしさを閉じ込めます (写真のうなぎは背開き仕様)

自然がつくりだす 最高の環境

土用の丑の日といえうなぎ。静岡県産や愛知県産などが有名ですが、「泥臭さがなく、身がふっくらしておいしい」と組合員に人気なのが「**co-op 共同開発 大隅産うなぎ蒲焼**」。つくり手の大隅地区養まん漁業協同組合(以下、大隅養まん漁協)は、鹿児島県鹿屋市の豊かな自然に恵まれた土地で、うなぎの養殖から加工までを一手に担っています。

実は鹿児島県はうなぎ養殖生産量全国1位の名産地。火山灰が作ったシラス台地を湧き出る豊富な地下水と、南国の温暖な気候が、養鰻に適した環境を作り出しています。

大隅の“養鰻の父”

豊富な水と温暖な気候を活かし、ビニールハウス内でうなぎを養殖する「加温ハウス養鰻方式」を考えたのが、大隅養まん漁協の楠田

しげお 茂男組合長です。それまで露地池で細々と行なわれていたうなぎの養殖。出荷までにおよそ2年もかかっていました。ハウス加温方式は、うなぎが最もえさを食べて大きくなりやすい水温30℃を常に保つことができるため、出荷までの期間が最短8カ月と飛躍的に短くなり、さらにうなぎの品質も向上。この方式は徐々に広がり、大隅は全国有数のうなぎの生産地となりました。