

# 組合員の声が、 商品開発の原動力



も今ほど簡単に手に入る時代ではありません。苦労の末、日本でまだ3台しか導入されていなかったバラ凍結が可能な機械の情報を入手し、すぐさま導入している工場へ視察に向かいました。バラ凍結に関するさまざまな技術や知識、設備をとりいれ、バラ凍結ミンチの開発を進め、さらに袋の口が開閉しやすいチャックシールを導入。こちらも当時はまだめずらしいものでした。こうして1992年、使いたいときに使いたい分だけ使える、便利な

バラ凍結ミンチが完成。専務取締役の寺坂隆志<sup>てらさかたかし</sup>さんは、当時に思いを馳せながら「すべてが初めてのことだらけの開発で、先人たちはよく思い切ったなと思います。組合員の熱い声があったからこそ、開発に踏み切れたんでしょうね。今やバラ凍結ミンチはウチの看板商品。組合員の声に耳を傾けることの大切さを改めて感じます」と話します。

## おいしさと安全・安心、 両方大事にしたいから

バラ凍結ミンチの製造は原料肉の仕入れ、加工から包装まで一貫生産です。特殊な温度設定の解凍庫で鮮度を保ったまま冷凍肉を半解凍にし、何度か加工機械を変えながら、どんどん肉を細かくカットしていきます。牛肉と豚肉の比率は、パッケージにも大きく書かれた牛6：豚4。全体に対する脂肪の比率はおおよそ20%程度です。

畜産加工部チーフの吉岡達雄<sup>よしおかたつお</sup>さんは「牛肉に比べて、豚肉のほうが脂身が多く、この脂こそがおいしさのカギです」と話します。また、一般の合挽き肉は国産と外国産の肉を混ぜ合わせていることが多いのに対し、バラ凍結ミンチの原料肉はすべて国内の信頼できる生産者から仕入れています。「産直鳥取牛」や「産直あじわい豚」の切れ端部分もバラ凍結ミンチに入っているのだとか。生協の生産者とのつながりが、安全・安心な加工品づくりにいかされているのです。

肉は粗挽き後に細挽きと、2度挽くことでなめらかな食感に。挽き肉は攪拌してほぐされた後、トンネルフリーザーで急速冷凍されます。フリーザーから出てきたミンチ肉はすでにパラパラの状態。チャックシール付きの袋に詰められ、「国

産合挽きミンチ」の完成です。

吉岡さん曰く、一番大変なのは機械の清掃で、稼働後の機械の清掃にはなんと約8時間を要するそうです。「夏場は掃除するだけで汗だくになるほど大変ですが、こうした当たり前だけれど大事なことを大切にしているからこそ、組合員が求める安全・安心な商品が提供できると考えています」と吉岡さんは話します。

## ずっと変わらない チャレンジ精神

プロダクトの工場には、たくさんの組合員が見学を訪れます。「脂身の少ないバラ凍結ミンチをつくってほしい」「トレーなしのバラ凍結肉がほしい」など、組合員からの要望はつきません。吉岡さんは「一朝一夕で皆さんの願いを叶え

ることはむずかしいですが、一つひとつのお声を受け止めていきたい」と話します。

また、機械と人の手による少量多品種生産の強みをいかし、最近では店舗の食品ロス回避に貢献したり、2020年開催予定の東京オリンピックに向けてHACCPの取得を目指すなど、新しいことにも意欲的に取り組んでいます。この前向きなチャレンジ精神こそ、プロダクトに受け継がれる精神なのです。

便利でおいしい「国産合挽きミンチ」は、冷凍庫にひとつ入っていれば、いつでも頼れる強い味方。既にファンの方も、バラ凍結ミンチを知らなかった方も、開発への熱い想いを知って食べれば、さらにファンになること間違いなしです。

1. 粗挽きになった肉。この後もう一度挽いて、おなじみの細挽きになります
2. 原料となるブロック肉を、鮮度を落とさず解凍する最新の解凍庫
3. コーポラサポーターが工場を見学。他にもたくさんの組合員が見学に来るのだそう
4. フレーカーと呼ばれる機械で、原料肉を小さくカット。この後、粗挽きの工程に入ります
5. 全自動計量器で衛生的に袋詰め
6. 3の見学の後は座学で、バラ凍結ミンチについてさらに詳しくなりました



**組合員から聞きました!**

**おいしい食ダネ**

カレーやシチューに入るとコクが出ておいしいです!

ハンバーグなどこねるタイプの料理に、脂のバランスがちょうど良い!

**生産者おすすめ!**

さらに **おいしい食ダネ**

**冷蔵庫で解凍**

冷凍のまま調理しても良いのですが、使用する分だけ冷蔵庫で2時間ほど解凍するとよりおいしくなります。ほんのひと手間ですので、ぜひ一度お試しください!