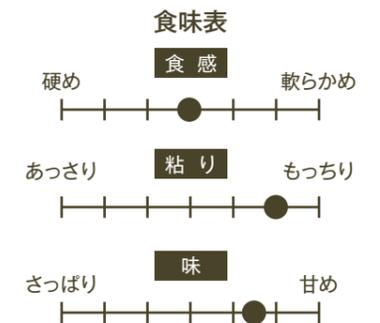


旬のレシピ

有機山形コシヒカリ、
11月より新米到着!



粘りが強く、噛むたびに甘みを感じます。(米担当小俣)

Attention, please!!

[アテンション・プリーズ]

1週間に何回お米を炊きますか?

ご飯に合うおかずNo.1といえば何?

p.9のパズルの答えと一緒に送って下さいね。



ご飯に合う山形の郷土料理 しも煮

材料(4人分)

- 里いも 400g
- 牛細切れ肉 300g
- しめじ・まいたけ 1パック程度
- こんにゃく 1枚
- 長ねぎ 1本
- ごぼう 1/2本
- 水 1,200cc
- A (酒1/4カップ、砂糖大さじ1、しょうゆ1/3カップ)

作り方

1. まいたけ・しめじは食べやすく割く。こんにゃくは麺棒などでたたいてからひと口大にちぎる。ごぼうはピーラーを使ってさがきにし、水洗いする。長ねぎは斜め切りにする。牛肉は食べやすい大きさに切る。
2. 里いもは皮をむきひと口大に切り、こんにゃくと一緒に鍋に入れ、かぶるくらいの水を加えて3~4分下ゆでし、ザルに空けて水洗いする。
3. 鍋に里いもとこんにゃくを戻し、水と酒を入れて火にかけ、アクを取り除いてからごぼう、まいたけ、しめじ、牛肉、Aを加えて煮る。最後に長ねぎを加えて軽く煮たら出来上がり。

もう一品 おすすめメニュー

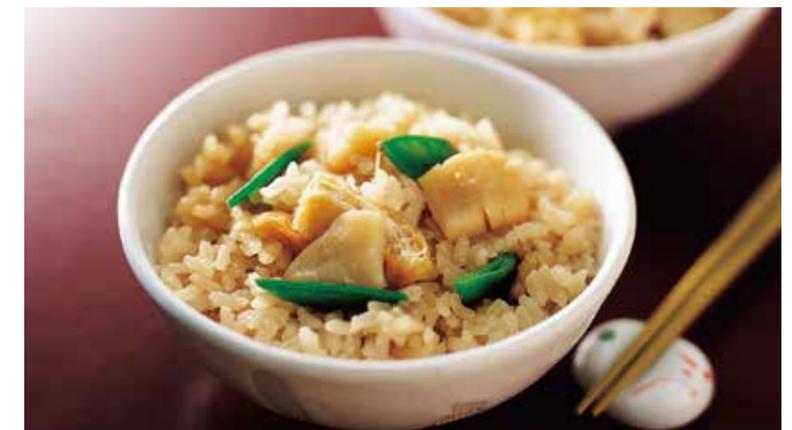
しまたてご飯煮

材料(2合分)

- はたて貝柱 150g
- 東都油揚げ 2枚
- きぬさや 30g
- お米 2合
- 白ごま 大さじ2
- A (酒大さじ2、塩小さじ1/2、しょうゆ大さじ1)

作り方

1. はたて貝柱は解凍し、3等分に切る。
2. 油揚げは熱湯をかけ油抜きをし水分を拭き、縦半分に切ってから7mm幅の短冊切りにする。
3. きぬさやは筋を取り、塩少々(分量外)を入れた熱湯でさっとゆでて細切りにする。
4. お米はといで(無洗米はそのまま)炊飯器に入れ、Aを加え通常の水加減になるように水を加えてから、(1)、(2)を加えて炊く。
5. (4)が炊き上がったら、(3)と白ごまを加え(4)に混ぜ、器に盛る。



新米の豆知識

食品表示法の食品表示基準によれば、秋に収穫してその年の12月31日までに精米・包装されたお米が「新米」です。7月ごろ沖縄と九州の一部産、8月ごろ九州から近畿・東海・北陸産、9月ごろ関東から東北・北海道産の新米が店頭に並びます。新米かどうかは、パッケージの「産年」の表示を見て確かめましょう。

東都生協の物流システムは、

「すごい」んです!!

産直野菜が組合員の手が届くまで

2 選別・計量



作業所で枯れ葉などを取り除く

3 袋詰め



一つひとつの袋に、野菜と一緒に「生産者カード」も入れる

4 出荷前



予冷庫にて保管

5 搬送



予冷庫から保冷トラックに積み込み、新座セットセンターへ

予冷

東都生協の産直産地では、葉茎類(*)は収穫後すぐに一定時間「予冷」します。野菜の温度を下げることで呼吸を抑え、水分や栄養価の低下、品質劣化を防止します。おいしさと鮮度を保つ大事な工程です。

*ほうれん草・小松菜・レタス・白菜・長ねぎなど、葉や茎を食べる野菜



START

1 収穫



出荷に合わせて丁寧に収穫

野菜の鮮度は、とにかく「温度管理」と「収穫からの時間」が大切。賞味期限・収穫日表示のない青果物だからこそ、誠実な流通の仕組みが生命線です。東都生協では、畑から食卓までを直結。だから「おいしい」んです。

流れ

野菜が届くまでの

新座セットセンター ▶ 供給センター ▶ 組合員

青果物を扱う

「新座セットセンター」とは？

- 青果（入荷・検品、集品、仕分け作業、袋詰め加工作業）
- 要冷（冷蔵、冷凍品）

の2ルートに集約し、省エネ・節電と効率化を実現。

青果物は約15℃に保ち、品温管理を強化。

最新のラインでセットミスを減らし、なおかつ手作業により丁寧にセット。



出番を待つトラック

新座セットセンターQ&A

- 問1：1日の青果セット点数は？
- 問2：青果のセット曜日と時間帯は？
- 問3：従業員数は？

答えはp.7「まとめ」の上にあります



青果物のセットセンターでの流れは？

各地域からの青果納品車両が1日およそ35台。新座セットセンターに午前9時〜午後4時ごろに到着。

- 1 産地パック野菜・原料出荷野菜が到着後、商品を確認。
全国の産直産地から産地でパックされた商品、あるいは原料として納品されます。

◆産地パック商品
産地パック商品は抜き取り検品（品質・県産・商品名・産地名など）をし、セットセンターで一時的保管。

◆原料出荷商品
産地から出荷されるブルームきゅうりやにんじん（洗）などは、入荷原料の品質・東都生協の出荷基準を確認し、不良品を取り除いて計量、小分けパックします。
※検品は、データ化された「東都生協の出荷基準表」に基づいて、品目別に、定められた出荷基準（「長さ〇8以上」「長さ〇cm」「曲がりは〇cm以内」など）に沿って点検しています。

- 2 有機栽培された野菜原料は有機農産物専用の加工エリアで分別管理。

東都みのり（有機野菜）は、他の野菜と分けることで混入を防いでいます。
有機小分け加工場は、年に1回、JAS有機更新審査を実施しています。



有機農産物加工場

- 3 供給センター別、配達順にセット。
温度帯別ラインで個人や班ごとに分けて点検しながら袋詰め。



青果集品

- 5 袋詰めした商品を輸送用の大型保冷箱にセット。

- 6 翌日早朝5時に新座セットセンターを順次出発。



新座セットセンターから14カ所の供給センターへ

セットされた青果物は、物流業者のトラックで供給センターへ運ばれます。

- 7 青果物が入った輸送用の大型保冷箱が供給センターに到着。

- 8 午前8時ごろから組合員へ届けるためのトラックに積み込み作業開始。

※東都生協全体で供給センターの配送員は475人。1日の出庫台数は421台。1日の組合員への供給件数は2万件以上。



供給センターから組合員宅へ

トラックから台車に移して組合員の玄関先まで運ばれます。

毎週ありがとう！



供給受け取り

返却されたトマト箱やたまごの空箱などは、いったん新座センターに集まり、その後全量リサイクルされます。



コロナ禍の新座セットセンターの状況は？

「コロナに負けない東都生協」〜セットセンター編〜が、YouTubeで配信されているので、ご覧ください。
<https://www.youtube.com/watch?v=TtZptyThrio>

セットセンター センター長のインタビューを交えながら、作業の様子などを紹介しています。



動画のあらすじ

コロナの影響で荷量が増えたため、セットした商品から順に搬出。供給センターへの納品時間が遅れないように、「セット開始時間の前倒し」「30人増員」「通常稼働していないセットラインの稼働」など、さまざまな工夫をして運用しました。

従業員の感染防止対策としては、毎日の検温、マスクの着用、アルコール消毒を徹底。密を避けるために、従業員送迎用バスを1台増車し乗車人数を減らして運行。休憩場所を増やし、席を離すなどの対策をしています。



答 1: 約80,000点をセット（企画品目、サイズ別の総量） 2: 日曜日〜木曜日の17時〜24時 3: 約380人

「5月」という時、東都生協の対応

欠品対応

近年、自然災害が増加し、その影響は当然、青果物の生育にも大きく及びます。その結果、「欠品」が起り得ます。しかし、極力欠品にならないように次のような対応をしています。

- 1 組合員の注文点数データを考慮した計画的作付け依頼
- 2 各産地の作付け数量、作付け比率に応じた発注
- 3 発注に対しての出荷可能状況を確認し、不足する場合は他の産地、緊急ネットワーク産地（※）に確認
- 4 ③でも不足の場合、規格変更。さらに不足の場合は欠品（毎週、同じセンターでの欠品を回避するよう調整）。

※計画産地で数量を確保できず欠品が発生する場合、他産地から栽培内容を確認できた青果物を緊急手配すること。

余剰対応

その年の天候や環境などの条件次第では予定以上の収穫量となり、青果物に余剰が発生する場合があります。「捨てるのはもったいない」という組合員の声から次のような企画をしています。

●グリーン・サポート

「グリーン・サポート」を注文すると、余剰野菜が低価格で届く仕組みです。何が届くか事前に確定はできませんが、同じ品目の組み合わせが3週続かないよう調整しています。生産者から毎週、翌週の出荷予測情報が届き、注文量と余剰量を予測し、品目を決定します。



●フルーツ・サポート

仕組みはグリーン・サポートと同じです。余剰果物を通常価格で、または規格外品や余剰の果物を特別価格で供給します。これらの対応は、組合員と生産者の交流から生まれました。「食べることで産地を応援する。これが東都生協です。」

まとめ

「東都生協の野菜はおいしい」とよく聞かれます。その理由の一つが定温物流システムです。

青果・冷蔵・冷凍品の拠点となるセットセンターでは、安全・安心、そして効率的に野菜を管理しています。

それを可能にしているのは、産直産地に計画的な作付け数量を依頼したり、適切な温度管理をしたり、作業時間を工夫したりと、見えないところでのさまざまな工夫です。昨今の異常気象により、欠品・余剰への対応は必要不可欠であり、年々対応が難しくなっています。

一方で、今春からの新型コロナウイルスの状況下では、注文した野菜が届くと「良かった」とほっとした組合員も多かったと思います。

東都生協の物流システムやそこに携わっている人々によって、組合員の皆様のお宅に商品が届けられます。これからも「おいしい産直野菜」をどんどん利用して産地を応援しましょう。