

2015年  
4月号



発行：生活クラブ生活協同組合  
発行責任：理事会  
編集：広報委員会  
茨城県牛久市猪子町 992-676  
TEL 029-874-8510 FAX 029-874-3651  
http://ibaraki.seikatsuclub.coop/

特集：春の仲間づくり

# わたげ

生活クラブ茨城

消費材シリーズ

## 豆腐(豆力)

### ● 茨城独自で開発した豆腐

豆腐(豆力)は、生活クラブ茨城で開発した独自の消費材です。私たちが望む豆腐を作ってくれ、原材料・製造工程の情報公開をしてくれる生産者をさがしました。年間利用量の約束をして提携しています。原料の大豆は100%国産。豆乳濃度14~15%は他では有りません。品種は主に栃木県産タチナガハ・新潟県産エンレイです。にがりとは天然100%、沖縄あるいは赤穂産を使い消泡材は不使用。水は井戸水(水道法に基づく検査済み)を利用しています。私たちが安心して食べたい豆腐と生産者が作りたい豆腐がイコールで結ばれ、美味しい豆腐ができあがりました。

### ● 国内自給率を高めよう

日本の大豆の国内自給率はわずか5.2%しかありませんので、大豆加工品の原料は、ほとんどを輸入品に頼っているのが現状です。ところが海外の大豆の多くは油を絞るために作られるもので、豆腐や味噌の原料には向いていません。その上、どんな農場でどんな農薬を使って生産されているのかも分からず、調べようもありません。ポストハーベスト(収穫後の農薬散布)の心配もあります。

また、アメリカ、カナダ、アルゼンチンでは遺伝子組み換え大豆の作付けを国が推進しています。周辺国にも遺伝子組み換えは広がっていると考えられます。

市販の豆腐の中には大豆のほんの一部を国産にただけで「国産大豆使用」と表示したものも少なくありません。フードマイレージ、安全性、農地保全など

今私たちが食べている豆腐は、牛久の嘉倉豆腐店と水戸の大月食品に作ってもらっています。朝できたての豆腐がその日のうちに手元に届く「生鮮食品」です。茨城独自の消費材、新システムでは「定期予約品」として予約取組みしましょう。

の観点からも輸入に頼る姿勢をやめ、農産物の国内自給率を高めることが大切です。

### ● 私たちの豆腐を予約で食べ続けよう!

生産者とは協議会を持ち、一年間の生産、利用状況を振り返り、次の計画と生産依頼、取組み品目などについて協議します。

今後の課題は大豆の産地指定。茨城産の大豆を、私たちの「食べる力」を集めて実現したいものですが、ここ数年豆腐の利用が下がっています。大豆のイソフラボン(女性ホルモンに似た働きをする栄養素)で、骨粗鬆症、更年期障害などに効果的です。毎日継続的に摂りたい食品のひとつです。

この春からのシステム変更で、この「豆腐」も予約登録できるようになりました(定期予約)。事前予約を逃してしまった人もいつからでも登録できます。ぜひおおぜいで利用していきましょう。

### ● ここが違うよ生活クラブの豆腐は



大豆3粒でも豆腐が作れる市販の豆腐?水まし豆腐なら1丁35円の値段でもうなずけますよ。

豆乳密度が高いので、水きりしなくても「揚げだし豆腐」「麻婆豆腐」が美味しく作れます。又豆腐を凍らせて、浸み豆腐の煮びたしもオススメです。シンプルに湯豆腐はいかがでしょう?豆の甘みとコクが味わえますよ。

<b>組織概要</b> (2015年2月末) 組合員数 4,826人	班組合員数 2,356人	2月 世帯利用額 21,027円	<b>【牛久センター】</b> 牛久市猪子町 992-676 TEL 029-872-7521 FAX 029-872-7523	<b>【水戸センター】</b> 水戸市元石川町 302-12 TEL 029-291-8280 FAX 029-291-8281
	個配組合員 2,470人	2月 総利用高 101,330千円		
	班数 376班	1月 世帯出資額 119,692円		