

2015年
8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：夏だからエネルギーを考えよう！

わたげ

生活クラブ茨城

消費材シリーズ

万能つゆ

「万能つゆ」は「濃縮つゆ」「白だし」「そばつゆ」に続いて登場しだし入り調味料。組合員開発の消費材です。「濃縮つゆ」が組合員家庭で作る「八方だし」を再現した製品として親しまれていましたが、その利用が低下傾向にあり開発することになりました。

て表示しなくてはなりませんが、たんぱく加水分解等は5%未満の使用であれば表示する必要がなく、消費者には分かりません。遺伝子組み換え原材料の使用状況も不明なことが多いようです。

このような調査活動や学習を経て、チームが生産者に依頼した内容は「だしがしっかりきいたやや甘めの味、市販品を買っている組合員も試しやすい価格帯のつゆ」でした。

● 組合員参加による開発

昨今、出来合いのつゆやたれを使うことが一般化し、総務省の家計調査報告によれば、しょう油と「つゆ・たれ」の消費量は1994年に反転、その差は拡大しつつあります。一方生活クラブではだし入り調味料のうち「白だし」の利用は伸びているものの「濃縮つゆ」の利用は年々減少し、調味料全体の利用も拡大していません。

この状況下、もっと広く組合員に支持される「つゆ」を組合員開発で行なうことを2013年4月に連合消費委員会で決定し、6単協でチームが形成されました。（茨城単協も参加）

開発チームでは、まずはじめに市場調査を行ない、人気の高い市販品や他生協の食べ比べも行ないました。また市販品の原材料や安価な理由なども学習。調味料としてアミノ酸等不使用のものは殆んど見かけず、たんぱく加水分解等も使ったものが少なくありません。これらのいわゆる化学調味料は、味のパンチが強く価格も低い。安さの秘密はそんなところにあるのでしょうか。また調味料（アミノ酸等）は一括表示し

● 「万能つゆ」の特徴

主な用途は麺用ですが、煮物にも使える汎用性の高いものを目指しました。だしの自然な風味の旨みを感じられ、多様な年代に好まれるやや甘めの味付けのつゆです。市販品は冷たい時に甘みを感じやすくして、安価な糖類（果糖・ぶどう糖・液糖等）と砂糖を併用することが多いですが、「万能つゆ」は砂糖だけを使用しています。

ベースのしょう油は非遺伝子組み換え大豆を使った本醸造のしょう油。市販品に多い「アミノ酸等」や「たんぱく加水分解物」は使わず、専門メーカーのだしエキスで旨みを出しています。

夏に欠かせない消費材、つゆ・だし類を使いこなそう！ ※価格は税込

| 消費材 | そばつゆ | 濃縮つゆ | 白だし | 万能つゆ |
|------|---------------|---------------|----------------------------------|-----------------------------|
| 用途 | そば(うどんつゆにもOK) | 煮物、丼もの 麺類等 | うどんつゆ、おでん 鍋つゆ、茶碗蒸し だし巻きたまご | 麺類のつゆ (つけ/かけ) 煮物、丼もの等 |
| 価格 | 373 円/360ml | 632 円/500ml | 443 円/360ml | 430 円//500ml |
| 標準希釈 | 2 倍(1:1 水) | 3 倍(1:2 水) | 7 倍(1:水 6) | 3 倍(1:2 水) |

希釈での100mlの価格換算でも「万能つゆ」は市販品に負けないくらいの値段。しかも中身は非常に良質で安全なもの、とにかく一度使ってみて下さいね。

| 組織概要 | | 【牛久センター】 | | 【水戸センター】 | |
|-------------|--------------|----------|-----------|------------------|------------------|
| (2015年6月末) | 班組合員数 2,238人 | 6月世帯利用額 | 21,034円 | 牛久市猪子町 992-676 | 水戸市元石川町 302-12 |
| 組合員数 4,826人 | 個配組合員 2,588人 | 6月総利用高 | 100,124千円 | TEL 029-872-7521 | TEL 029-291-8280 |
| | 班数 365班 | 5月世帯出資額 | 117,741円 | FAX 029-872-7523 | FAX 029-291-8281 |