

商品委員会便り

自然派くらぶ生協会議室にて
2015/11/24 (火曜) // 10時~正午

組合員の皆さんこんにちは。今回の商品委員会は山口市から秋川牧園さんにお越しいただきました。

これまで自然派くらぶのカタログ誌上では「こだわりのチキンナゲット」の名前で、添加物を一切使用しない、お肉本来の風味が生きているナゲットのお取り扱いがありました。2015年4月からは、惣菜だけでなく、精肉もカタログに登場しています。

秋川牧園さんが大事にされていること、どんなことを意識しながら日々、鶏を育て商品開発していらっしゃるのでしょうか。

『口にはいるものは 間違っははいけない』

秋川牧園先代の秋川房太郎氏の言葉だそうです。

<一般に広く流通している、コスト重視の鶏肉生産方法>

私達がスーパーなどでよく目にするパックに入った鶏肉、一体どんな環境で育ち、どんな飼料を与えられ育っているか皆さんご存知ですか？

◆鶏舎に出来るだけ多くの鶏を詰め込んで飼育
→狭い環境では鶏の本来持っている抵抗力は低下します。結果、病気が蔓延しがちになるので、それを防ぐため抗生物質・抗菌剤の投与が不可欠に。

◆短期間に太らせて早く出荷する
→飼料の中に油脂や動物性由来原料を入れて、体を大きくさせ出荷間際の頃には、鶏たちは自分の足では立ってられない程にまで運動不足と肥満体質に。

でもそんな飼育状態は、わたしたち消費者はなかなか垣間見ることが出来ません。解体され、きれいにパック詰めされ、あとはスーパーの陳列棚に並びます。

秋川牧園さんは上記のような育て方をした添加物を多く含んだ鶏肉が、果たして私達人間の体に安全なのか、常に疑問を持ち、『口にはいるものは間違っははいけない』ことを忘れず、鶏の飼育を行っています。

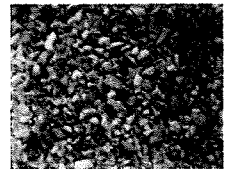


<安心こだわりの秋川牧園流鶏肉生産方法>

◆より自然な環境でのびのびと育てる
→一羽一羽が元気に飛び回って育ち、健康体を維持。病気になりにくく、抗生物質・抗菌剤が不要に。



◆飼料には非遺伝子組換え穀物のみ使用
→PHF コーン (ポスト・ハーベストフリーとうもろこしいわゆる収穫後農薬不使用とうもろこし) と全植物性飼料 (国産飼料米20%を含む) で育てます。



◆薬に頼りません
→元気にのびのびと育つ鶏は病気知らず。鶏たちを出荷したあと、空になった鶏舎に殺菌作用の強い洗剤をまいて除菌をする必要もありません。必要最小限の洗浄と、風通しを徹底することで、本来飼育場の土壌が持つ生態系を崩すこともないのです。

◆じっくり育てます
→飼育期間は市場に出回る鶏肉より10日も長く60日間。うま味成分「イノシン酸」が生成され、これがおいしさに。また、肉の水分が減り、より歯ごたえのある肉質へと進化させるためにも、じっくり育てることは譲れません。

こうやって育った鶏肉は、高たんぱくで低脂肪、疲労回復効果 (イミダゾールペプチド)、コラーゲン、そして不飽和脂肪酸も豊富に含有しています。

歯ごたえ良く、鶏本来の旨みを味わいたい方、ご自身や家族の健康を守りたい皆さん、カタログで秋川牧園さんをぜひチェックしてくださいね♪

<参加した組合員の声>

- ★試食したら皮や脂に臭みが無かった。むね肉のから揚げが美味しかった。
- ★鶏の品質だけに限らず、地球単位での物事を考えていらっしゃる秋川牧園さんが生産している鶏肉、安心で美味しいのは当然なんだなと思いました。
- ★鶏のえさ、飼育からもこだわりが感じられ安心して食べられる鶏肉であり、加工品であると再確認しました。

今回の商品委員会便りは、岡山、播磨灘の美味しい生牡蠣「東海シープロ」さんの特集します。お楽しみに！