

# 商品委員会だより

## 商品委員会とは・・・

月に1度、生産者やメーカーの方を招いて、商品学習をする会です。  
試食があったりと、商品について深く知ることができます。  
委員以外にも若干名、傍聴可能ですので、お気軽にご参加を！  
お待ちしております。

東海シープロ株式会社さん

## 播磨灘産（岡山県産）一年かき

岡山県、日生の清浄海域で生育した「かき」です。夏に海中に浮遊する幼生をホタテの貝殻に付着させ、次の年の5月頃に海に戻します。稚貝は海の植物プランクトンだけを餌として生育していきます。

11月に出荷が始まり、2月から3月が最も美味しい時期を迎えます。まさに今が食べごろ、食べ逃しませんように・・・。  
特徴はえぐみが少なく、小さいお子様でも食べられること。又、洗わずに食べられる「かき」は東海シープロさんだけのこと。まだ食べたことのない方は、今年こそ召し上がってみて下さい。

### 一年かき

清浄海域で稚貝を筏に吊るしてから一年以内で育つ牡蠣。  
ほとんど排卵を行わないため、栄養分を逃さずに成長します。  
そのため、柔らかく縮みにくい「かき」に育ちます。

### 清浄海域

生食可能な「かき」が採れる海域。  
(岡山県、兵庫県は全海域が清浄海域)

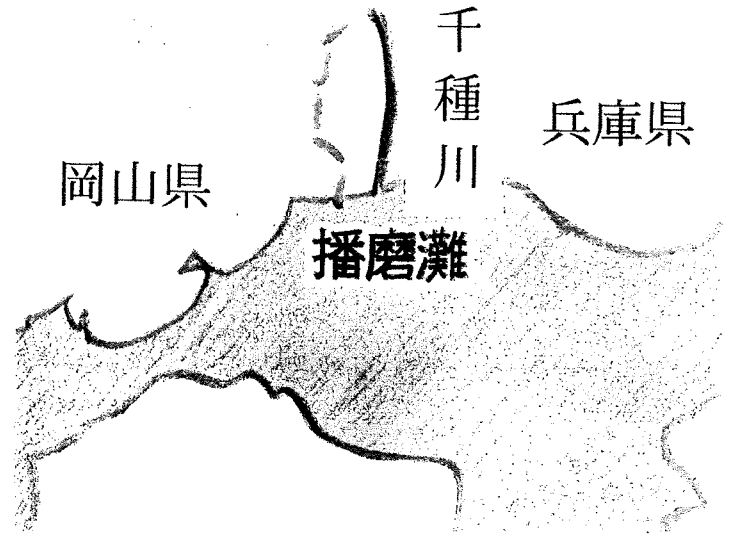
### かきのソテー

洗わずに片栗粉をまぶし、オリーブオイルで焼くだけ。

東海シープロさんの「一年かき」は洗わずに食べられるので、簡単に作れます。塩、コショウも使わず、かきの自然な塩気だけで十分、美味しかったです。是非、試してみてください。

### 豆知識

海のミルクと呼ばれるほど栄養豊富な「かき」  
特に疲労回復効果のあるはタウリンは3粒で  
1日に必要な量が摂取できます。



### わけ 水なしパックの理由

かきの栄養分を逃しません。注水するとかきの旨味成分であるグリコーゲンが流れ出てしまうからです。



### 検査は徹底

行政検査は保健所、岡山県漁連で。  
さらに自主検査も行っています。



### 組合員である商品委員の声

- ・洗わずにそのまま口に入れられるのには驚き。(奥山)
- ・こちらの「かき」はもっばら生で頂いていましたが、加熱しても甘みが増えて美味しくなることを知りました。(安藤)
- ・生食にしても磯くさくなく、加熱してもとても美味しかったです。(高橋)
- ・甘みが感じられプリプリ感が良かったです。(保科)
- ・身がしっかりしていて味も濃く、とても美味しかったです。(秋山)

## 商品委員会今後の予定

2/23(火) ヤマキ西製造株式会社さん: 自然派くらぶの味噌

3/15(火) ヒロインターナショナルさん: 有機栽培バナナ  
オブザーバーでのご参加、お待ちしております。

