

2020年4月20日

～コープ商品60周年特集号 vol.2～ 「コープ商品 産地とのつながり」編

「そのまま枝豆」「フリーリア」「無着色ひとくち明太子」の“産地とのつながり”を紐解く

日本生活協同組合連合会（略称：日本生協連、代表理事会長：本田英一）は、1960年より組合員の想いをかたちにしたコープ商品をお届けしてまいりました。この度2020年にコープ商品第一号の「生協バター」を発売してから60周年を迎えます。

安全・安心、環境配慮、産地とのつながりなど、組合員の声から開発されたさまざまな商品には、開発当時は“特別”だったものの、時代を経て世の中の“あたりまえ”になった「特別な、あたりまえ」が数多くあります。

日本生協連では、コープ商品60周年を記念した全5回のニュースレターを発行します。ニュースレターの中では、コープ商品を開発する上で日本生協連が大切にしてきた“5つの約束[※]”をテーマに、コープ商品にある「特別な、あたりまえ」を紐解いていきます。

※日本生協連では、コープ商品づくりで大切にしていることを“5つの約束”としてまとめ、商品力強化に活かしています。詳細は最終ページをご参照下さい。

第2回となる本ニュースレターでは、“5つの約束”のひとつ「想いをつなぎ、共感を広げます」をテーマとする「コープ商品 産地とのつながり」編をお届けします。

1. 「北海道のそのまま枝豆」の“産地とのつながり”って？

コープの冷凍野菜で売り上げNo.1の「北海道のそのまま枝豆」。
安全安心、おいしさを支える“産地とのつながり”



Point! 産地指定 北海道のそのまま枝豆（1996年発売）

北海道中札内村での枝豆栽培が始まったのは1983年。当時は珍しかった冷凍枝豆。生産・加工者のひとつである中札内村では夏の昼夜の寒暖差が大きく、自然の甘みが強いのが特徴です。年間の安定的な供給のニーズに応えるべく、1992年から液体窒素を使う冷凍加工に切り替えました。

開発者から：冷凍の枝豆？そんなもの買うの？と言われ・・・



— 山本勝博さん 中札内村農業協組合代表理事 組合長

冷凍の枝豆がまだ珍しかった当時、生産開始にあたり生協の理解を得るのが大変だったという山本勝博さん。当時を振り返り、「生協から『冷凍の枝豆？ そんなもの買う？』と言われてしまうとなかなか販売網は広がりません。でも生協さんのご理解と後押しがあって全国のみなさんに食べていただける枝豆事業にまでたどりつけました。」とのこと。

台湾や中国産との価格競争もあり、販売に苦戦することもありましたが、JA中札内村では生産者の意識改革を図り「安全・安心」「おいしさ」を追求してき

ました。

枝豆は鮮度が命！旬を閉じ込める瞬間凍結

枝豆は鮮度が命です。JA中札内村では収穫してから3時間以内に急速冷凍加工します。工場ではいいないに洗った枝豆を画像センサーで選別し、ムラなく加熱。味付け後はマイナス196度の液体窒素をふきかけるなどして瞬間凍結します。



こぼれ話：「そのまま枝豆」ネーミングの由来

昔の加工品の枝豆は今とは違い、塩味が付いていなかったため、ご家庭で開封後、ゆでて味付けをしなければなりませんでした。

金属の設備で水を多く使う工場で、さらに塩を使うことは海辺の車がさび付くように、工場設備を考える際にはタブーでした。工場では塩水を使うなんて信じられない、というのが当時の常識。枝豆を加熱して塩味をつける「ロングブランチング」という画期的な方法を採用したおかげで、レンジでチンするだけ、あるいは自然解凍するだけで、美味しくいただける冷凍枝豆が生み出されたのです。「CO・OP北海道のそのまま枝豆」は解凍すればそのまま食べられるようになったことが名前の由来となっています。



● 組合員からの声

「産地指定で安心して美味しい枝豆が食べられるんですね。急速冷凍だからか、自分で生からゆでた様な新鮮な食感と味でした」

「とてもいい色合いで食べやすく、お弁当に入れたいと思いました。冷凍とは思えない美味しさです！！」

2. 「フリーリア シリーズ」の“産地とのつながり”って？

作った人の顔が見える化粧品「フリーリア シリーズ」。宮城県の専用バラ園に見える、“産地とのつながり”



Point! フリーリア シリーズ (1999年発売)

宮城県登米市迫町の専用バラ園で育成された生のバラを、国内の工場では精製・抽出。広大なフリーリア専用バラ園で栽培されるバラは、株式会社ナリス化粧品の管理のもと大切に育てられ、1本1本ていねいに手摘みされます。

● 「フリーリア シリーズ」ってどんな化粧品？



特長1：国内初！国産の生バラを使用

「フリーリア シリーズ」は、植物を原料に、“作った人の顔が見える化粧品を作りたい”という想いから21年前に生まれました。栗駒山系の地下水と豊かな自然に恵まれた、宮城県登米市迫町の専用バラ園で育てられたバラが原料の化粧品です。

現在「フリーリア シリーズ」は基礎化粧品をそろえた「ベーシック」をはじめ、エイジングケアに特化した「スペシャル」、ファンデーションや口紅などがそろった「メイクアップ」など、様々なラインで構成されています。

これらすべてのラインの商品に、宮城県登米市の専用バラ園で育てられたバラが使われているのです。



特長2：無香料なのにやさしいバラの香り

「フリーア シリーズ」には、やさしい香りでリラックス効果のあるモダンローズというバラの品種が使われています。他社の化粧品ではオールドローズという目が覚めるような強い香り立ちのバラを使用したものか、香料を使ったものが多く、モダンローズを使用した化粧品は「フリーア シリーズ」だけです。



特長3：肌本来の美しさへ導く高濃度バラエキス（ハイブリッドローズ花エキス：保湿成分）を配合

フリーアには色も香りも異なる4色5種類のバラを使用しています。この5種類のバラから抽出されるバラエキス（高濃度バラエキス：ハイブリッドローズ花エキス）が、肌にハリと潤いを与え、年齢に負けない肌へと導きます。

			
深紅のバラ ブラックゴールド	金色のバラ ゴールデンハート	ピンクのバラ レディラック/ダブルデライト	白のバラ 正雪
肌チカラアップ	ハリ・弾力アップ	みずみずしさ・うるおいアップ	透明感アップ

● なぜバラに着目した化粧品ができたの？

誕生秘話：花は紫外線にさらされてもきれいなのはなぜ？という疑問から

「フリーア」のメーカーであるナリス化粧品研究者が「あれ？そういえば・・・花は紫外線にさらされてもきれいなのはなぜだろう？」と50種類以上の花を研究した結果、バラにお肌を美しく保つ効果があることを発見しました。

生協では「産地が見える化粧品」があるといいな」という組合員の声があったことから「バラの化粧品をつくりましょう！」となり1999年に初代フリーアが誕生しました。

生産者から：安全安心で高品質なバラを出荷できるよう、心を込めて育てています



バラの花が病気にならないようにビニールハウス内の環境には常に気を配っています。特に夏はビニールハウス内の温度が48度にまで上がることもあり、暑さとの闘いです。

バラの栽培はとても大変ですが、手をかければかけただけ、大きく香り強い花をさかせてくれるので、わが子のようにという思いで手間を惜しまず育てています。

—株式会社ナリス化粧品 栽培管理部 鎌田哲也さん

こぼれ話：フリーアの名前の由来

フリーアの「フリー」はパラベン、香料を使用していないということ。

「リア」はスペイン語で「結びつき」、フリーアを通して色んな結びつき（産地と組合員、生協職員と組合員、生協とメーカー）を大切に、結びつきの輪が広がりますようにという願いがこめられています。



● 組合員からの声

「封を切ると漂うバラの香りに癒されます。少し肌色が明るいので、ページよりも薄ピンクの色が気に入りました。こんな下地を探していました。永く愛用出来そう」

「紫外線吸収剤不使用、パラベンなども不使用で優しい一品です。美容成分もたっぷりです。オススメの一品です」

3. 「無着色ひとくち明太子」の“産地とのつながり”って？

メーカーや産地と連携し、品質とおいしさを保つノウハウを徹底。
“産地とのつながり”がつくる「無着色ひとくち明太子」の確かなおいしさ



Point!

無着色ひとくち明太子 (2011年発売)

無着色ひとくち明太子はアラスカ産の船上凍結品を使用。製造を担うマルキュー食品株式会社の社長、工場長が現地で品質を確認して買い付けをしています。買い付け原料の中で、コープ商品用はさらに厳選しています。着色料・発色剤は不使用で一口サイズにカットされ、食べやすいのが特徴です。

● メーカーと産地のこだわり

こだわり その1：魚卵の目利きが現地で買い付け

福岡県にあるマルキュー食品株式会社では、工場長である小林和彦さんが、かつて7年間アメリカ漁船に乗り込んでいた経験を生かし、鮮度や品質を見極めて仕入れや検品を行っています。魚卵の良し悪しを見る目に加え、解凍時の温度設定や塩漬の塩分調整など、難しい工程それぞれに極めたノウハウがあり、確かなおいしさを生み出しています。



マルキュー食品 取締役工場長
小林和彦さん

こだわり その2：おいしさを知りつくす福岡の皆さんが丁寧に手作り

マルキュー食品では、原料であるスケトウダラの卵巣から「ひげ」と呼ばれるひも状の腹膜を除去したり、商品にできない未熟卵や過熟卵などを取り除いたりする大切な工程を、工場内ですべて手作業で行っています。自然の産物を一定の品質に仕上げるため、人の目と手と経験を活かし、手順を踏んでおいしい商品をお届けすることを大切にしているのです。

こだわり その3：鮮度とおいしさを保つ工夫いろいろ



鮮度を保つ「洋上凍結卵」を目利きが仕入れ

魚卵の鮮度は、水揚げした魚から卵を取り出して、凍結させるまでの時間で決まります。船上ですべてやるから「洋上凍結卵」は、魚卵を鮮度の良い状態で保てます。



手作業での丁寧な加工

原料の解凍や塩漬け時の最適な温度や時間、魚卵を切るときの素早さ、すべての工程において鮮度とおいしさを保つためのノウハウと管理を徹底しています。

開発裏話：赤いたらこがあたりまえの時代に生まれた、無着色のたらこ。

生協の無着色たらこが生まれたのは1973年。当時は見栄えをよくするため発色剤や着色料を使った「赤いたらこ」があたりまえでした。

無着色のたらこは開発当時、大半のメーカーが「作っても売れないだろう」と、なかなか商品化の目処が立ちませんでした。

しかし組合員の「不要な食品添加物はできるだけ使わないでほしい」という声に共感してくれる数少ないメーカーのご協力の下で、商品化が実現。現在に至るまで長く支持されている商品です。



こぼれ話：何がどう違うの？「たらこ」「明太子」

たらこは、スケトウダラの卵巣、およびそれを加工した食品。一般的には卵巣を食塩などで漬け込んだ「塩たらこ」を指します。辛子明太子は、「塩たらこ」を唐辛子が入った調味液で味付けしたものです。日本では現在年間約3万トンが消費され、広く食卓で親しまれています。

また、これだけ日本で消費されている「たらこ」「明太子」ですが、世界では日本をはじめまだごく一部の地域の食文化です。

意外と知らない？！成長過程によって呼称が変わるタラの卵

「たらこ」「明太子」の原料となるタラの卵は、出世魚のように成長の過程によって呼び名が変わってきます。成熟するにつれて次第に卵の粒が大きくなり、水分が増えていくため、漁獲が早すぎると卵が小さく、遅すぎると水っぽくなってしまいます。

コープ商品では、「たらこ」「明太子」に適した、産卵直前の成熟卵「真子（まこ）」と、放卵が始まった状態の完熟卵「目付（めつけ）」を原料に使っています。



卵の成長過程によって異なる名称

● 組合員からの声

「ちゃんと切れていて便利。冷凍だけど、必要な分だけでも取り出せるし、残りもケースがきっちりしていて、またすぐ冷凍庫に戻せるので、使い勝手がとてもいい」

「着色料がないものってなかなかありません。発色剤がないのも他では見たことないかも。これからもよろしく願います。ご飯のお供はもちろん。スパゲティやポテサラにも使います」

● 2020年、コープ商品は発売60周年を迎えました

日本生協連では60周年を機に、全国の生協と協力し、組合員や生産者、取引先とのつながりに感謝するとともに、コープ商品のよさを改めて伝えていくことでファンを増やし、未来につながるブランドを目指します。

2020年は、大型商品のリニューアルや60周年販促企画、新規加入者獲得に向けた施策など、年間を通して様々な活動を行ってまいります。



● コープ商品の“ブランドメッセージ”と開発における“5つの約束”

日本生協連では、2015年6月より、コープ商品づくりで今後も変わらずに大切にしていくことを、改めて「ブランドメッセージ」と「5つの約束」にまとめ、これらに基づいた商品力強化をおこなっています。

ご参考：コープ商品サイト「コープ商品を知る」 <https://goods.jccu.coop/feature/>

ブランドメッセージ



5つの約束

- 安全と安心を大切に、より良い品質を追求します。
- 暮らしの声を聴き、価値あるものをつくります。
- 想いをつなぎ、共感を広げます。
- 食卓に、笑顔と健康を届けます。
- 地域と社会に貢献します。

● 60周年ニュースレターの発行（全5回。発行月：3、4、6、9、10月）

第3弾ニュースレター「コープ商品 時代と社会の要望にこたえて」編は6月の発行を予定しています。

<お問い合わせ先>

日本生協連広報部
TEL：03-5778-8106