

4/27 第26回定例理事会開催

【議決事項】  
 ●パルシステム生活協同組合連合会への理事候補者理事会推薦決定の件  
 6月27日に開催される「パルシステム生活協同組合連合会 第35回通常総代会」において、改選する理事候補として現任理事4名を推薦することを議決しました。  
 ●パルシステム共済生活協同組合連合会への理事候補者理事会推薦決定の件  
 6月26日に開催される「パルシステム共済生活協同組合連合会 第10回通常総代会」において、改選する理事候補者として現任理事1名を推薦することを議決しました。  
 ●東京都生活協同組合連合会への理事候補者理事会推薦決定の件  
 6月27日に開催される「東京都生活協同組合連合会 第67回通常総代会」において、改選する理事候補として現任理事2名を推薦することを議決しました。

4/13 商品開発チーム説明会、開催

組合員の目線で新しい商品を開発する「商品開発チーム」。今年度は、14名の組合員が、「産直米を使用した商品づくり」に取り組みます。  
 活動説明会のこの日、参加者たちからは、「お米をもっと気軽に食べられるような商品を作りたい」など、意欲的な声があがりました。



パルシステムの添加物の考え方や、開発までのプロセスを聞く参加者たち(新宿本部)

5/22 ピースアクションin TOKYO

核兵器廃絶と戦争のない平和な世界をめざして、ピースアクション in TOKYOが開催されました。戦争体験者が高齢化する現状、広島原爆投下時の体験談は心に重く響き、語り継ぐこと、次世代に平和な世界を残すことの重要性を実感し、共有しました。



後半は、会場の東京ウィメンズプラザから渋谷の宮下公園まで、平和の種(野菜の種)を配りながらパレード

『こんせん72牛乳』と消費期限

●期限が短い理由  
 『こんせん72牛乳』は生乳本来の風味を生かすため、一般的な市販の牛乳とは少し違った製法で製造しています。  
 <殺菌方法>  
 国内で製造する牛乳の90%以上は、超高温で瞬間的(120~150℃で1~3秒)に殺菌しています。日持ちするので、賞味期限で表示しています。これに対し『こんせん72牛乳』は、72℃ 15秒で殺菌する【高温瞬間殺菌(HTST法)】です。お届け日を含め4日間という短い消費期限になっています。  
 低めの殺菌温度の実現は、生乳本来の品質の高さや生産者の様々な努力があってこそ。生乳は日本トップクラスである北海道根釧(こんせん)地区に限定。乳牛は牧草中心の飼料を与えて、育てています。恵まれた自然環境から牧草への農薬散布も少なくすみます。  
 <産地で殺菌・パック>  
 市販されている「北海道牛乳」は、一般には生乳を消費地まで運び、そこで殺菌、パックするのが主流です。しかし『こんせん72牛乳』は、絞りにて近い味へのこだわりから、新鮮な生乳を産地で殺菌、パック詰めも【産地パック】をしています。  
 ●期限表示はメーカーが決める  
 期限表示は、製造メーカーが決めるため、『こんせん72牛乳』も同じです。



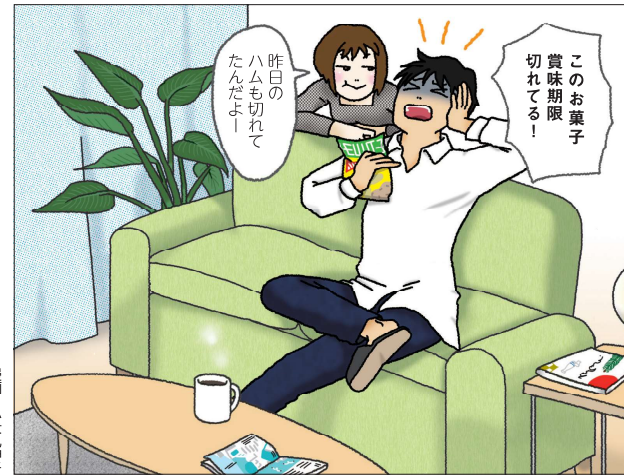
製造元によつて葉乳業株式会社は、一般細菌や大腸菌群を調べる【微生物検査】、脂肪や無脂肪(固形物)、水分比などを調べる【理化学検査】、検査員が飲んで味やニオイの変化を調べる【官能検査】を行います。適正かどうか検査を行っています。



\*さらに『こんせん72牛乳』について知りたい方は、web動画で。

期限切れの食品は、すぐに捨てなきゃダメなの？

- 消費期限は、期限内に食べ切る
- 賞味期限切れは、五感で判断する
- 『こんせん72牛乳』は、【HTST法】と【産地パック】で消費期限4日間



漫画/小穴丸伸子

今月のキーワード

消費期限

すべての加工食品に表示される、「消費期限」と「賞味期限」。期日を厳密に守るあまり、食品ロスが発生するのとも考えもの。それぞれの違いを知り、賢くムダなく食べ切りましょう。

消費期限・賞味期限は違う違う！

【消費期限】は、弁当、調理パン、生麺など、日持ちしない食品の「安全に食べられる期限(おおよそ5日以内のもの)」を示しています。

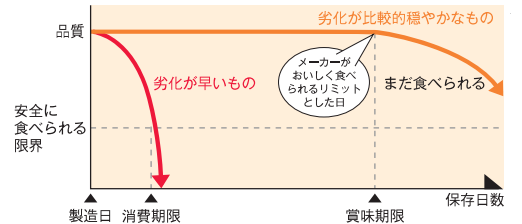
期限を過ぎると品質が急激に劣化(下図参照)するため、期限内に、すみやかに食べ切ることが大切です。

一方「賞味期限」は、「おいしく食べられる目安」。品質の劣化が比較的穏やかな食品に表示されます。期限を過ぎても、食べられないというわけではありません。

まず、守るべきは保存方法

消費者庁も賞味期限が過ぎた食品については、「すぐに捨てるのではなく、見た目や臭いなどにより、五感でそれぞれ食べられるかどうかを判断してください」と、消費者に判断をゆだねています。表示がどちらでもあっても、守るべきは保存方法。適切に保存したうえで、「消費期限」は期日を守り、「賞味期限」は期限を目安に食べ、ムダに捨てる食品を減らしましょう。

消費期限と賞味期限のイメージ



いずれの期限も、表示された保存方法を守ることと未開封が大前提。開封後の期限日付は無効。

パルシステム 東京 data 4年

総事業高 55億2,205万円  
 組合員数: 46万6,785人 予算比101.2% 予算達成

リユース・リサイクル回収率  
 ※回収率は2017年4月の回収量/供給量

はじめませんか エコライフ!  
 ※詳しくはパルシステム東京ホームページから

商品カテゴリー 87.6% ↑	紙パック 74.0% ↓	資源プラスチック類 36.6% ↑
卵パック 85.7% ↑	ABパック ヨーグルト パック 41.0% ↓	リユースびん 57.1% ↓
お料理セットトレイ 66.2% ↓		米袋 41.2% ↑

賞味期限を過ぎた食品の消費目安

- 卵 お届け日から、14日  
 卵の賞味期限は、生食できる期限。期限が過ぎても適切に保存、ひびのない卵は加熱調理で食べられます。
- バター 冷蔵で約6カ月  
 開封後は2週間程度。開封前に冷凍保存すると1年間は食べられます。

- 冷凍食品 平均半年~2年  
 冷凍食品は、腐敗することは稀ですが、冷凍やけにより、品質が劣化することがあります。
- カップ麺 製造から5カ月  
 劣化した揚げ麺は、パッケージを膨らませ油のやけたような臭いがします。
- 缶詰 約3年  
 保管中に微生物が入らない限り、10年でも保存できますが、高温多湿な場所での長期保存は避けましょう。缶が錆びて、ふたが膨らみ、指で押すとペコペコへこむ場合は、中身を少し舐めたり、臭いを嗅ぐなど、五感で確認しましょう。

取材は2017年6月16日現在  
 取材協力 ホクレン農業協同組合連合会  
 参考図書 「本当は怖い 食べ物の賞味期限」/株式会社 宝島社