

8/31 第5回定例理事会開催

(1)パルシステム生活協同組合連合会(以下連合会)への出資金増資決定の件  
連合会の投資計画・資金収支計画にもとづき、3億8,270万円(一口10万円3,827口)を拠出することを議決しました。  
(2)パルシステム生活協同組合連合会への預け金承認の件  
連合会への預け金として、10億円(一口5千万円20口)を申し込むことを議決しました。  
(3)パルシステム手数料変更承認の件  
11月1回企画より、長期高額利用組合員への還元として、パルシステム手数料のしくみを変更します。5年以上利用している組合員を対象に1企画回の注文額が8,000円以上の場合に、その企画回の手数料が無料になります。

9/14 種子法学習会～種子法廃止 タネがあぶない!～

パルシステム東京も参加する「日本の種子を守る会」事務局アドバイザーの印輪(いんやぐ)智哉氏を招き、「種子法廃止と化学企業による農業支配」についての講演会が開かれました。  
種子メーカーは種子・農薬・化学肥料をセット売することで、農業の生産から流通までを支配しようとしていると印輪氏。突然、決まった種子法の廃止は、「一部企業による企業のための農業」をすすめるもの。多くの人が今、起きていることを知り、安全な食を守り続ける政策を求めることが重要と話しました。



立川(9/11)、新宿の2会場で開催。いずれも満席で、組合員の関心の高さが示された(新宿本部)

9/18 さようなら原発、さようなら戦争全国集会

今年も代々木公園で開催されたこの集会。福島原発事故から6年たち、補償の打ち切りや帰還の推進など、被災者の切り捨てともいえる政策がすすめられています。ステージでは、8万人近い人々が今も苦しい避難生活を余儀なくされているなどの実情が訴えられました。



集会後は渋谷へパレード。パルシステム東京の組合員も街行く人に脱原発を訴えかけた

パルシステム東京 8月データ 総事業高 57億4,801万円  
組合員数: 47万2,929人 予算比100.5% 予算達成

リユース・リサイクル回収率 80.2%↑  
\*回収率は2017年4～8月の回収率・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 80.2%↓
- 紙パック 72.1%↓
- 資源プラスチック類 36.7%↓
- 卵パック 84.2%↓
- ABパック ヨーグルトパック 40.6%↑
- リユースびん 60.7%↑
- お料理セットトレイ 68.4%↓
- 米袋 36.2%↓

調味料としてのアミノ酸

加工食品では、製造過程や保存中に逃げてしまう風味を補ったり、うまみやコクを増すために調味料や調味素材が使われます。  
アミノ酸系の調味素材もそのひとつ。うまみ成分を含む食品素材はいろいろあり、それぞれの特性を考慮して使用されます。

アミノ酸を豊富に含む調味素材

- こんぶ
- たんぱく加水分解物
- 化学調味料
- 酵母エキス

その使用例



パルシステムの取り組み

パルシステムでは化学調味料を使用せず、素材の味を生かした食品をつくっています。うまみを補うためこれまでたんぱく加水分解物を使用していた商品も、酵母エキスなどの材料への切り替えを進めています。

たんぱく加水分解物を切り替えた商品の例



たんぱく加水分解物ってなあに?

- 動物性たんぱく質や植物性たんぱく質を分解した食品
- さまざまなアミノ酸を主成分として、味を調えるために使用
- パルシステムでは組合員の声を大事にした商品づくりを



漫画/小穴丸伸子

たんぱく加水分解物は、大豆たんぱくや小麦たんぱく、ゼラチンなどの「たんぱく質」を、塩酸や酵素で「加水分解」したものです。その製造工程から分類上、食品添加物として扱われません。たんぱく質をアミノ酸レベルまで分解すると、うまみやコクをもった素材になり、主に加工食品の調味に使用されています。このうち塩酸で分解して製造されるたんぱく加水分解物は、微量の有害物質が生成されるという情報があり、組合員から懸念の声をいただいていた。組合員の声を反映した商品づくりに取り組んでいます。

組合員の声にこたえて

パルシステム東京の職員で食の安全を担当する原英一さんは、「商品の中には、化学調味料に代わる調味素材としてたんぱく加水分解物を使用しているものもありますが、組合員の要望を受け、今年切り替えたポークウインナーをはじめ、べつ々の調味素材への切り替えを進めています」と話します。パルシステムではこれからも、組合員の声を反映した商品づくりに取り組んでいきます。

今月のキーワード

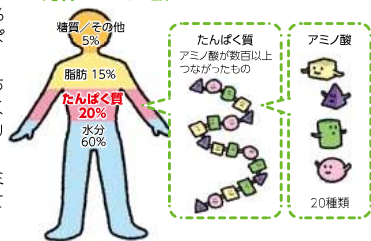
たんぱく加水分解物

たんぱく加水分解物は、私たちが日々食べている、いろいろな食品の味を調えるために使われています。よく見かける、でもあまり知られていない、この食品素材とはどういうものなのでしょう。

たんぱく加水分解でつくられる「アミノ酸」って何?

身体とアミノ酸

人間の身体は約60%が水分、約20%がたんぱく質でできています。たんぱく質は、私たちの筋肉や内臓などをつくり、身体を動かす基となります。そのたんぱく質は、アミノ酸のつながりでできています。



食とアミノ酸

私たちは身体に必要な栄養素を「食べたい」「おいしい」と感じてとりいれています。アミノ酸をおいしく感じるのも、身体が要求するためです。しかしグルタミン酸ナトリウムなどの化学調味料のうまみは強く、小さいころからその強いうまみに慣れることは、味覚の発達に影響する可能性があります。そのため、パルシステムでは化学調味料を使いません。

