

「今さら聞けない」「ちょっと気になる」…
食についての基本のキを、毎月1回紹介します。

食べものナビゲーター

FOOD NAVIGATOR

9月

vol.171 2025年8月18日発行

今年は
国際協同組合年!

みんなで作ったハム・ソーセージ



※ウインナーはソーセージの一種

「食べものナビゲーター」はパルシステム東京のホームページでも公開
2025年は「国際協同組合年」。協同組合は、みんなで力を合わせて運営する組織です。今回は協同組合の力で誕生した商品についてご紹介します。



国際協同組合年とは?

国連は毎年世界的なテーマを設定し、世界各国に取り組みを促す「国際年」を制定しており、2025年を「国際協同組合年」として決めました(2012年に続き2回目)。

協同組合が、持続可能な開発目標(SDGs)の実現に貢献していることを含め、認知度を高める機会とされています。



生活協同組合(生協)とは?

組合員が出資金を出し合い、協同で運営し、商品を利用する、組合員を中心とした組織が生協です。

安全安心な商品求め、自分たちの生活を守ろうとした運動が生協の始まりです。



生協と株式会社の違い

	生協	株式会社
目的	事業を通じて組合員のくらしに貢献する	主に、株主・組織の利益のため
資本	組合員本人が出資する	株主が出資する
事業	組合員のくらしの貢献のために行う	株主の利益を得るために行う
利用	組合員が生協のサービスを利用する	不特定多数の人が利用する
利益	組合員のくらしの貢献のために使用する	主に株主の利益配当のため

パルシステムの取り組み

パルシステムでは、設立時から協同組合として、食の安全や人、環境に配慮した事業に取り組んできました。また、組合員の声を反映しながら「商品づくり」を行っています。

「商品を通じて、くらしを豊かにしたい」という共通目的を持った人々の集まり＝協同組合だからこそ生まれた商品が数多くあります。

協同組合だから生まれた! パルシステムのハム・ソーセージ!

パルシステムの人気商品であるハム・ソーセージはさまざまな困難を乗り越え、組合員による協同の力で誕生しました。

知っていますか?

ハム・ソーセージの誕生ストーリー

- 1970年代の高度経済成長期。ハム・ソーセージは海外産の冷凍豚肉を使用し、食品添加物を使うのが一般的でした。
- 組合員からの「産直豚肉を使用し、食品添加物を削減した安全安心なハム・ソーセージを食べたい」との声を受け、パルシステムはメーカーに相談しました。
- しかし、メーカーからは「産直豚肉使用で無塩せき(発色剤不使用)なんて無理だ!」と断られる日々。
- 1983年、引き受けるメーカーがないなら!と製造未経験の組合員と職員が立ち上がり、自社工場(株)パル・ミート山形事業所を設立。
- 経験不足や食品添加物削減により、形がくずれやすいハム・ソーセージしかできず、失敗の連続。それでも、組合員が買い支えて応援してくれました。
- 組合員の声・買い支えなどの協力もあり、商品は徐々に改善。現在では人気商品となりました!

(株)パル・ミート 山形事業所 生産管理課

椎名智幸主任にハム・ソーセージ誕生秘話を伺いました。



素人集団の挑戦

1970年代後半、ハム・ソーセージの業界では、保存ができて生産計画も立てやすい冷凍輸入肉を使うのが当たり前。高価な国産冷蔵肉を使った商品は難しい挑戦でした。

1983年、山形に自社工場を設立しましたが、製造未経験の「素人集団」による挑戦は失敗の連続。「冷凍肉は解凍時に肉汁が出て旨味が逃げてしまうため、添加物で補う必要がありますが、冷蔵肉なら添加物を最小限に抑えられる」という想いはありました。しかし、添加物に頼らないハム・ソーセージ作りは困難を極めました。肉同士がうまくつながらず、パラパラになったり食感が悪かったりと、品質の安定に苦労しました。供給量が約3分の1まで減少し、「少しくらい添加物を使ってもいいのでは」という声もあったそうです。

組合員の支えがあったから今がある!

そんな時、組合員が直接、山形製造工場を訪れて励ましてくれたり、周りの組合員や職員に声をかけ、買い支えることで応援してくれました。そのおかげで妥協せずに理想を追求できて今のハム・ソーセージがあると感じます。こういうところに協同組合の力を感じます。

社内では「みんなの工場」という意識

組合員の協力があつたからこそ今があるという経験は、代々伝えられているため、社内では、パル・ミートは「みんなの工場」という意識が浸透しています。私もこのことを伝えられた一人。組合員と直接、製造の苦労や理念を共有できる関係性を誇りに思います。

創成期の苦労を知っている人は減っていますが、「協同組合の力」を感じるこの経験は、これからも後世に伝えていく必要があると感じています。

協同組合で生まれた商品は他にもたくさんあります。
裏面でも牛乳・豆腐・パンについてご紹介!

Think from Kitchen

キッチンから考える?

Vol. 108

発行 / 2025年8月18日

今月のテーマ

協同組合の力で生まれた商品

組合員の「こんな商品がほしい」という声をカタチにしてい、パルシステムの商品づくり。組合員、産地、メーカーといっしょに作り上げた商品を紹介します。

パルシステムを代表する商品のひとつ

／ こんせん72牛乳 ／

国内製造牛乳の90%以上が「超高温瞬間殺菌」なのに対し、「高温短時間殺菌」の『こんせん72牛乳』。完成までには、長い歳月がかかりました。

一般の牛乳: 「超高温瞬間殺菌 (UHT法)」
120～150℃で1～3秒加熱

こんせん72牛乳: 「高温短時間殺菌 (HTST法)」
72℃で15秒加熱。一般の牛乳より低い温度で殺菌

安心して飲めるほんものの牛乳がほしい!

1970年代

ヤシ油や加工でんぷんを加えた加工乳も「牛乳」として販売されていた時代。多くの組合員から「安全な牛乳が飲みたい」という声上がる。

1981年①

生乳を北海道根釧地区に限定した『こんせん牛乳』が誕生。

根釧地区

1981年②

当初は、一般的なUHT殺菌でしたが、高温殺菌すると、たんぱく質が変性し、牛乳のもつ風味が変わってしまった。そこで、UHTよりも低い温度での殺菌を目指しはじめる。

根釧地区が選ばれたわけ

・乳牛に合った冷涼な気候で健康に育つ
・牧草や干し草などを自給で補う「草地型酪農」
・生乳の細菌数が全国で最も少ない

1983年

85℃・15秒殺菌牛乳を実現。1985年から始まった「タオルを贈る運動」もあって組合員の思いが伝わり、生産者と一丸となって72℃殺菌への追求をはじめる。

清潔な環境で細菌数を抑えるよ

搾乳ごとに牛の乳房を清潔なタオルでふく

72℃・15秒殺菌を実現。しぼりたての生乳に近い、さらっとした飲み口の『こんせん72牛乳』が誕生!

たくさん飲んでね

おいしい牛乳をありがとう

豆腐の素人が挑戦した

／ 産直大豆の豆腐 ／

大豆のうまみが生きている「産直大豆の豆腐」。実現不可能ともいわれた「消泡剤」不使用の豆腐を完成させたのは、豆腐の素人でした。

消泡剤をつかわない豆腐を作りたい!

1980年代

産直米産地は国の減反政策により米が作れず、大豆を作付け。パルシステムの前身生協では、その大豆の有効利用のため、産直大豆を使った豆腐の開発を模索。

1985年

組合員の買い支えもあり、豆を少量ずつ煮て泡を立てない工夫をするなど、年月をかけて『産直大豆の豆腐』が完成。

丁寧な豆腐づくりがモットーです

※消泡剤
大豆を大量に煮ると泡が発生して煮えムラができ、豆腐が固まらないため、添加物の「消泡剤」を使用

1983年

「消泡剤(※)」を使わない豆腐は実現不可能と、各メーカーに断られる。当時、麺類を製造していた「共生食品(株)」が引き受け、長い挑戦がはじまる。しかし、消泡剤を使わない豆腐は難しく、失敗の連続。

バックから取り出すと崩れてしまうことも

国産小麦でもおいしいパンを!

／ 国産小麦もちり食パン ／

消費者の国産志向や安全安心への意識変化から、国産小麦の需要が高まるなか、組合員からの要望で、国産小麦100%のパンの開発がはじまりました。

国産小麦の食パンが欲しい!

2019年

当時、国内栽培の小麦は、品質の安定性や生産量のばらつきがあったため、食パン専用の国産小麦ブレンド粉の開発からはじまる。(株)パルブレッドと横山製粉(株)が協力し、さまざまな品種を試し研究を重ねる。

2024年

パルシステムのロングセラー商品『こだわり酵母食パン』も国産小麦に変更した。

パルブレッド国産小麦比率
21.6%(2019年度)
↓
84.4%(2024年度)
さらに高い比率を目指す

おいしい〜

2020年

『国産小麦もちり食パン』が誕生。国産小麦粉を糊化させた「湯種(ゆだね)」、乳酸菌と酵母菌で発酵させた「発酵種」、2つのパン種を加えることで、もちり食感や風味豊かな味わいを実現した。

食ナビ+

「遺伝子組み換えナタネ自生調査報告会」が開催されました(7月12日)

パルシステム東京が加盟する団体「遺伝子組み換え食品いらない!キャンペーン」主催で開催され、全国各地の生協などの団体が、遺伝子組み換え(以下、GM)ナタネ自生調査の結果を報告しました。パルシステム東京の調査では、GMナタネの自生は確認できませんでした。報告会では、パルシステム東京でGMナタネの学習会を開催したこと、全国でGMナタネが自生する問題、市民調査の

2025年調査結果

2025年	検査数	陽性数
全国の調査	623件(690)	47件(53)
パルシステム東京	10件(11)	0件(0)

()内は2024年実績

大切ななどを組合員に情報共有したことを報告しました。現在、日本では食用の遺伝子組み換え作物の商業栽培はされていませんが、輸入されたGMナタネの自生が全国各地で見られ、近縁植物との交雑も報告されるなど問題となっています。パルシステム東京では、GM作物の問題を伝えていきます。

梅報告ページ公開のお知らせ

「食べものナビゲーター 7月号」(裏面)でご案内した低温障害、雹被害などによって甚大な被害を受けた「梅産地にメッセージを送ろう」について、報告ページが公開されました。皆さまからのメッセージの一部や産地からのお礼動画が掲載されています。ぜひご覧ください。ご協力いただき、ありがとうございました。報告ページはこちら→

食べものナビゲーター★動画紹介★

7月号(食中毒)のYouTube動画を公開しました!ぜひご覧ください!