

ACTIVITY REPORT【OisixのVOICE】

VOICE

伝えたい声は、
生産者の想い

#46

【ヴォイス】 / #46 / OCTOBER 2012 / www.oisix.com

後藤寿一さん【熊本県】 里いも



Oisix
おいしくす

Oisixの品質管理の流れについて

この号では品質管理など、お客さまに商品をお届けするまでの安全に関する取り組みについてご紹介します。
お客さまにお届けするまでに、弊社では海老名にある物流センターに商品が集まります。ここで荷受した商品を検品し、お客さまのご注文内容ごとに商品を詰め合わせて、出荷をしています。放射能検査以外にも、様々な検査や検品がされていますので、ぜひご覧になってください。

①海老名にある物流センターに商品が納入



食材によっては、冷蔵機能付きのトラックで海老名センターに届きます。
温度を保つために、商品が外気に触れないように集荷場に納品します。
食品によっては、温度変化によって痛みやすかったりするので細心の注意が払われます。
例えば、夏場のブロックリーなどは外気に触れないよう発泡スチロールに入れ、中に水を詰めて納品されています。

②納品時の温度確認と放射能検査を実施



納品されるとすぐに品質温度確認と放射能検査を実施しています。
冷蔵の場合は商品自体の温度を確認し、管理表に記載します。
放射能検査は2011年の3月18日より青果物・乳製品・卵・鮮魚・精肉に対して実施しています。

③確かな品質確保のために様々な検査を実施



・微生物検査・・・微生物は腐敗や品質劣化を起こし、食中毒の原因にもなります。
微生物による食品の腐敗や食中毒を防止するため、定期的に検査を実施しています。(写真左)
・残留農薬スクリーニング検査・・・青果物において、適切に農薬が使用されているか、他からの汚染がないか等を確認するため、残留農薬のスクリーニング検査を実施しています。
・理化学検査・・・トマトや果物の糖度や酸度を測定し、旬の最もおいしい時期に商品をお届けできるよう努めています。
・土壌分析・・・畑の栄養状態を把握し、よりよい農産物の生産をサポートしています。(写真右)

④さらに魚類は重金属や化学物質の検査も実施



鮮魚については、全アイテムに対し放射性物質の検査を行っていますが、震災以降に獲れた三陸沖の魚類につきましては、「重金属」及び「化学物質」のモニタリング検査を開始しました。
異常が確認された場合は、速やかに出荷を停止いたします。

ACTIVITY REPORT【お客さまのVOICE】

お客さまからのお声

「キャベツは1個で買うのが良いけど、使いきれない。
でもカットしてあるキャベツを購入すると黒くなったり、断面の中心が盛り上がるのが気になります」

改善しました

カット野菜の真空パックを開始しました。カットしても鮮度をキープできるようになりました。

キャベツなどカット野菜の一部をラップフィルムから、真空パックに変更し改善しました。
「鮮度保持」・「変色防止」・「葉が起き上がってくることの防止」をしています。
カットの断面も捨てずに、おいしく食べつくしてください。



Oisixでは、毎日いただくたくさんのお客さまのお声を大切にしています。いただいたお声をもとに、改善できるポイントを日々見直し、よりよいサービスや商品をご提供できるようにつとめます。
今回は、以前よりお客さまからお声をいただいていたカットキャベツを入れる袋の改善事例についてご報告します。

VOICEへのご意見・ご感想はこちら voice@oisix.co.jpバックナンバーはこちら <http://www.oisix.com/voice>

後藤 寿一さん【熊本県】

EDDOE【里いも】



ここにしかないものを作っていきたいんです。

生い茂る葉の下に

9月中旬、熊本県阿蘇山のふもとを訪れると、高さ1mを超える大きな葉が生い茂る畑が一面に広がっていた。その葉が一気に刈り取られ、トラクターが掘り起こしたところには小さないもが。里いもだ。そこに農家のおばちゃん方が木の棒を持って集まってくる。実を傷つけないように軸をたたき、里いもを落とすのだ。地味で目立たず、あまり知られていない里いもの収穫は全てが驚きの世界だった。

時間をかけて好きになる

里いも栽培で若手のホープとして活躍する後藤寿一さん。若手とはいっても、すでに農業の世界に入って15年になる。「最初は抵抗もありましたよ。まだ若かった頃は、農業ってちょっとなあと思うこともあったけど、15年かけて好きになってきました。種をまいて、どんなやつができるのかな、どこまでいけるかなってものすごく考える。今では農業をやるのが自分の宿命だとも思っているくらいです。今の夢はここにしかない種を育ててみる。他の人が誰も育てていない、この地域だけのものが栽培できたらおもしろいと思っています。」

土作りがいちばん

里いもは年明けの1〜2月に土作りがスタートする。土の養分の兼ね合いから、連続して同じ畑は使わず、必ず3〜4年は間を空けて栽培する。なので、里いもを収穫しながら次の年は何を植えようかと

いうことを常に考えているという。また夏場は水分補給を怠らない。ここで配分を間違えるといくら煮ても固くて食べられないくらいの里いもになってしまうそうだ。

手間に込めた愛情

農業ってどんな仕事なんだろうかという問いに後藤さんはこう答えてくれた。

「ひとつひとつ手を入れながら作っていく仕事なんです。機械だけではできなくて、ちょっと変化があったときにそれに気づいてやれるかどうか。種が土から出てしまっていないか？泥をかぶせてやつたり、虫がついていないか、病気がないかとにかくこまめに目を配ってやるんです。」

ひとつひとつにやさしさをかける姿勢、それって親が子にける愛情にすごく似ている。夜、子が蹴飛ばした布団をかけなおしてあげる、そんな感じかな。そう思うと心がぽっと明るくなった。

主役をはれるいも



「里いもって地味でしょ。だけどその味をわかってくれたらうれしい」という後藤さん。「里いもじゃないみたい!」と感動の声を寄せるお客さまにはちょっと照れるが、その顔には満面の笑みが広がる。土臭くなく、塩をつけて食べるだけで十分においしい後藤さんの里いも。ぜひ一度シンプルに食べてみてほしい。