あいコープ放射能自主測定ニュース

No. 98 2013年11月1回

生産者の取り組み一族射能対策をしています。

株式会社 菊田商店

国産にこだわった 昔懐かしい煮豆

こだわりの原材料

東京・練馬にある菊田商店の煮豆は、伝統的な製法にこだわるだけでなく、その原材料もこだわりの 厳選材料を使用します。豆は、北海道、東北、兵庫を主な産地とする国産豆のみを使います。中で も「雁喰黒豆」は、その独特な形状が岩手県の一部の地域でしか生産できない大変貴重なもの。生 産農家と築いてきたこれまでの信頼関係があるからこそ、国産の良質な豆を確保できるのです。



栗きんとんは 年末のおせち特集で 取り扱います。

煮豆

煮豆に使う大豆は、収穫後すぐの豆より少し時間を置いた豆を使った方が作りやすいです。新物の豆は皮がやわらかいため煮崩れしやすく、製品にならない部分が多く出てしまいます。そのため収穫からあえて時間の経過した豆を使います。震災以降収穫された東北、関東、甲信越の1都16県の原料豆を使用した製品について、最終製品での放射能検査(検出限界値10Bq/kg)を公的検査機関にて実施しています。

栗きんとん

製造する年に収穫した栗を使います。まだまだ放 射能汚染の心配がある原料なので、**毎年製品で の検査を実施**しています。今までの安全安心に加 え、放射能についても安全安心な食品を製造して お届けすることが私たちの使命であると考えます。

◆菊田商店 自主検査結果◆

測定日	商品名	放射性 Cs134	放射性 Cs137	原料産地	製造日
2013/10/11	煮まめ(昆布豆)	<10	<10	製品(原料H23年秋田県産大豆)	2013/10/8
2013/10/24	栗きんとん(国産)	<10	<10	製品(原料H25年茨城県産生むき栗)	2013/10/21

懐かしい煮豆の味は、手作業でコトコト煮る、昔ながらの作り方を続けているから出せるのです。「とても懐かしい味がする」と一度食べたらファンになる人が多い、こだわりの煮豆。これからもこの味を守り続けていきます。