

「自分が買いたいと思う商品を作る」
精肉のプロ集団
コープデリフリーズ



今年誕生から10周年を迎え、年々ご利用が増えているコープの「産直お米育ち豚」。おいしさのヒミツは、肉の生産者の努力に加えて、加工工程でのプロの力にありました。常に安定した品質の精肉を届けるために、日々どのような仕事が行われているのでしょうか。株式会社コープデリフリーズを訪ねました。



コープの肉を語るうえで、コープデリフリーズは欠かせません

株式会社コープデリフリーズはコープデリ連合会の子会社で、生産者が育てた牛・豚・鶏などは、コープデリフリーズで精肉に商品化され、組合員の皆さんの食卓へ届きます。

今年誕生から10周年を迎え、コープの豚肉全体重の48%を占めるまでに成長した「産直お米育ち豚」。この「産直お米育ち豚」は、茨城県中央食肉公社と畜されて、茨城ミートセンターに枝肉になった状態で届きます。(写真①) 特筆すべきは、茨城ミートセンターは中央食肉公社の中にあり、と畜場と直結していること。外に出すことなく、輸送の時間もかからずに次の工程へ進めるのは、鮮度が重要な精肉には大きなことです。できるだけ良い状態で商品を届けたいというコープの思いを実現す

る条件が整っています。コープデリフリーズでは次の図のように製造をしています。



※1 豚の肥育期間約6カ月のうち、出荷前の約2カ月間、輸入とうもろこしに代わり、国産の飼料米(玄米)をすりつぶしたものを飼料全体の15%配合した餌を与えて育てている豚肉 ※2 パック内の空気を抜き、鮮度保持のため炭酸ガス35%、酸素65%を充填した密閉包装。従来よりも消費期限が延長されました。宅配で冷蔵パックを利用していただくために開発したものです ※3 Individual Quick Frozenの略、「急速バラ凍結」のこと

加工しやすい原料肉へ
茨城ミートセンター

コープデリフリーズ・茨城ミートセンターでは、枝肉をまず大きく3つに分け、脱骨作業をします。(写真②) ベルトコンベアーの前で、約60名がそれぞれ作業をします。リズム良く手早く作業しつつ、いかにきれいに脱骨するかで、その後の作業が終わる時間が左右されます。次に一次整形で一番上の脂を削り、血管の掃除などをして、二次整形へ。血合・残骨・リンパ・血管などを取り残さないよう再チェックしながら、桶川ミートセンターですぐに加工できるサイズの原料肉にカットします。(写真③) 包装して計量し、金属探知機を通してから出荷します。



畜産担当35年のベテラン、大久保祥センター長

はみだしほっと ハピ・デリ！に出ていた「えんとつケーキ」を孫と一緒に作りました。孫が色合いを気にしながら積み重ね、手作りを楽しんでいました。簡単に作れるし良かったです。(桐生市:ちっちゃん)

2017年12月に桶川ミートセンターとIQFセンターが
食品安全マネジメントシステム「JFS-E-C」の認証を取得しました

食品安全マネジメントシステム「JFS-E-C」は、原料の入荷から製品の出荷までの全工程を通じて、組合員の皆さんに安全な食品を提供することが目的です。桶川ミートセンターとIQFセンターが「JFS-E-C」に取り組むことで、より安全な食品を提供することができるようになりました。



品質管理が最も重要です
桶川ミートセンター

「産直お米育ち豚」の原料肉は、品質を安定させるため茨城ミートセンターから真空状態で届きます。冷蔵・冷凍両部門で、品質を保ち、手早く効率良く加工することが大切です。届いた肉をそのまま機械にセットして、瞬時に同じ厚さにカットし、(写真④) 宅配向けの同じ重さのパックを大量に作ります。(写真⑤)

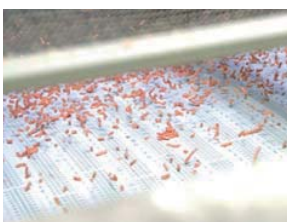


X線を通して検品している様子

また方が一異物混入が発生しても出荷前に発見できるように、30分ごとに包丁や手袋の点検を行っています。パックした商品も、異物混入がないか、金属探知機やX線を通して再度チェックし出荷します。冷蔵エリアセンター堺セン

バラ凍結商品製造専門施設
桶川IQFセンター

桶川IQFセンターでは「冷凍のお肉を少量ずつ使えるといいな」という組合員の声に応えて1992年に誕生した、バラバラの状態に冷凍したひき肉「パラパラミンチ」などを製造しています。-20℃で届く塊肉を、高周波の出る解凍機を使用して短時間で解凍します。ドリッパの出ない解凍方法で、肉のうま



フリーザーでひき肉を冷凍中

みを逃しません。それをひき肉にしてから、専用の機械に、-25℃のフリーザーの中で風が循環し、ひき肉一粒一粒が冷凍されたパラバラになります。(写真⑥)

ター長は「ただ商品を生産することが私たちの目的ではありません。肉の断面や並べ方がきれいで、脂が多すぎない」「自分が買いたい商品」を生産することが前提です」といいます。この意識を職場全体で共有し、良いものを良い状態でお届けすることを日々目指しています。



写真右から堺章朗センター長(冷蔵)、東野幹副センター長(冷蔵)、蓮見健一センター長(冷凍)、大浦孝次副センター長(冷凍)

食卓を笑顔にするために

「生産者が大切に育てた『産直お米育ち豚』を、できるだけ良い状態で組合員の皆さんにお届けしたい」とどの工程でも目指していることは同じです。

コープデリフリーズでは、商品づくりに携わる1人ひとりが、「自分がどう行動するか」という方針を立て、その個人の力と技術を結集することによって食品安全を実現し、この結果JFS-E-Cの取得にもつながりました。

これらの取り組みは、コープがこれまでに独自で取り組んできた品質と安全を確保するためのルール・仕組みが基本となっています。今後もそれをさらに厳密に確実にし、品質と食品の安全確保のレベルを向上させていきます。



金子裕之センター長

原料・加工・包装それぞれの工程の記録を取っており、規定外のものには次の工程に進めない仕組みです。新鮮で安全な肉がほしい、など「組合員の目線」ということを第一にしています。

※4 冷凍肉を解凍したときに肉の内部から出る液体のこと。ドリッパが出る、食肉のうま味が低下します