

# 「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」。おいしいのミソは、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、コープデリフーズは欠かせません

株式会社コープデリフ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でと畜されて、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、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、鮮度保持のための炭酸ガス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。次に一次整型で一番上の脂を削り、血管の掃除などをして、二次整型へ。血管・残骨・リンパ・血管などを取り残したく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、大久保禎センター長

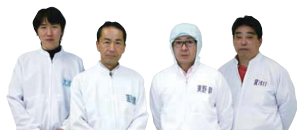
## 品質管理が最も重要で 桶川ミートセンター

「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バ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

品温を上げないように作業は低温の加工場で行われます。また万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。バックした商品も、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



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)、運見健一センター長(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」との工程でも目指していることは同じです。

コープデリフーズでは、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おり、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。

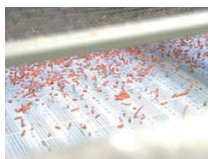
## 2017年12月に桶川ミートセンターとIQFセンターが 食品安全マネジメントシステム「JFS-E-C」の認証を取得しました

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できるようになりました。



## 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」といふという組合員の声に答えて1992年に誕生した、バラバラの状態に凍結したひき肉「バラバラミンチ」などを製造しています。20℃で屈く塊肉を、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



フリーザーでひき肉を冷凍中

の出ない解凍方法で、肉のうまみを逃しません。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るバラバラになります。(写真⑥)

原料・加工・包装それぞれの工程の記録を取っており、規定外のものはそ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。ドリッパが受け、食肉のうま味が低下します。



金子裕之センター長