

## Vol. 5: JAフーズさが(産直若鶏) の巻

訪問日:2013年 7月 8日(月) 天気: はれ

今回のレポート担当は...「伊万里エリア委員会」 です!



7月8日 伊万里市内八谷搦公民館において、「(株)JAフーズさが」さんから3名、伊万里地区の鶏の生産者2名お越しただいて、産直交流会を催しました。はじめにJAフーズさかの会社概要、ブロイラー生産状況の説明を聞き、次にDVDを見て流通経路や徹底した防疫体制、衛生管理の状況を説明していただきました。



キッチンへ移動し、鶏1羽を解体していただきました。鮮やかな包丁さばきで、部位を次々に切り分けて、普段目にするパックに入っている形になるまで、ほんの数分でした。胸・モモ・手羽・手羽先・ささみ・せせり・軟骨と珍しい部位もありました。羽や血液までも肥料になったりと、捨てる場所は無いと伺いました。



さばきたての鶏肉を塩コショウで焼き、鶏ガラでとったスープの食事を一緒にとりながら、生産者の方の話を伺いました。佐賀では唯一、生後0日から出荷する50日まで抗生物質を含まない飼料で育てることは大変難しいことで、鶏舎の気温、湿度の調整、消毒など毎日大変な努力をされていることに感銘を受けました。だから安全でおいしい鶏肉がいただけると感謝し、エリアの組合員さんに伝えていきたいと思えます。

発行:コープさが生協 本部商品委員会