



新規加入された組合員さん…15名(2021年1月20日現在)
 現在の組合員総数…8,596名(前年対比101.0%)
 グリーンコープでんき 契約件数…92名(前月+1名)
 グリーン電力出資金 申込人数…237名(2020年11月末現在)
 申込件数…249件(2020年11月末現在)

発行：グリーンコープ生活協同組合理事会 出雲市斐川町荘原 2230-1 TEL0853-73-8010 FAX：0853-73-8013

たくさんの人びとの手作業・手仕事で 生み出されるマスコバド糖

お菓子作りにも、お料理にも、コーヒーにも個性を残しつつも調和する、絶妙なバランスで多くの人に愛されているマスコバド糖。

フィリピンのネグロス島は、別名「砂糖の島」と呼ばれるほど、古くからサトウキビ栽培が盛んです。サトウキビがよく育つ温暖な気候と、火山のふもとで培われたミネラル豊富な火山灰土壌、収穫後のサトウキビを運びやすいゆるやかな傾斜の土地。いろいろな要素が相まってフィリピンの砂糖生産の半分以上を占める一大産地です。

しかし、その背景には、スペインの植民地時代にサトウキビ産業が持ち込まれ、米国の経済制裁したキューバの代わりとしてフィリピンからの砂糖輸入枠を拡大したことで、「砂糖の島」と化した歴史があります。



サトウキビの収穫

朝から強い日差しが降り注ぎ、過酷な環境のもと、サトウキビを手刈りで収穫します。沖縄など日本で栽培されるサトウキビは、現在は機械での収穫が主流だそうです。余計な枝葉を取り除きながら手作業で収穫する方法は、機械での収穫に比べて、土などの不純物を含みにくいといわれています。それがマスコバド糖のクセの少ない味につながっているのかもしれない。

シンプルな製法

マスコバド糖は、サトウキビから取り出したジュースを煮詰めて乾燥させて作ります。この製法を現地では「モスコバド」と呼んでいます。マスコバド糖の語源です。運ばれたサトウキビはベルトコンベアーに流され、短くカット。ローラーで搾り出されて集められたジュースを、不純物を取り除きながらシロップ状になるまで煮詰めていきます。搾汁後のかすも燃料として利用されます。

大きな「ダマ」もつぶして使う

乾燥後、粉末になったマスコバド糖は袋詰めして保管します。また、乾燥中にダマにならないよう注意しますが、シンプルな製法のゆえ、それでもダマになりやすいのです。中にはソフトボール位の大きさのダマもありますが、それも無駄にはせず、機械で揺すりながら小さく切断していきます。さらにヘラでつぶして粉末状にして、手作業でパック詰めします。

みんなでつくるから「マス」コバド

マスコバド糖は、収穫から製造まで、大地と太陽の恵みを存分に含んだサトウキビの成分をできるかぎり損なわない方法で作られています。サトウキビ生産者から製糖工場の工員まで、たくさんの手作業・手仕事により成り立っています。マスコバド糖は、みんなでつくるという意味を込めて「マス」(大衆=Mass)コバド」と名付けられました。マスコバド糖を使うみなさんもその「マス」に含まれています。親しみを持ってご利用していただければ嬉しいです。

いろいろな思いや情報を伝えあいませんか？みなさんからののおたよりをお待ちしています。

2021年3月22日 みらんと29号

☆商品についてのお問合せはこちらに☆

てるてるコーナー (フリーダイヤル 0120-14-0586 月~金 9:30~16:30(祝日休))

あけるのが
楽しみ!!

グリーンコープの食材で!

かんたんお弁当♥

だんだんとあたたかくなってきましたね(^^)
この春からお弁当作りが始まるという方も多いと思います。
そこで、今回はグリーンコープの商品を使って、いろいろ豊かに
簡単にできるアイデアを特集します。ぜひ、お役立てください♪



ちょっとひと工夫♪



ごぼうサラダに冷凍4色ビーンズ
を追加してボリュームアップ!



解凍したエコシュリンプ
おきみにマヨネーズを
のせてオーブンで
焼くだけ!

タレを使って炒り
たまごを作っても
おいしい☆



手軽な調理冷食も安心・安全なものを♪

- 原料はできるだけ産直または国産を追求しています。
- できるだけグリーンコープの調味料を使います。
- 素材の味を生かす商品づくりをしています。
- 化学調味料を使っていません。
- 不要な添加物を使いません。

→使用しない時のリスクが使用した時より高い場合などは、
グリーンコープの自主基準(安全性が確認できた使用可能
添加物一覧)をもとに、必要性と安全性を確認し、開示した
上で使用しています。



他にもいろいろあります♡

彩りをプラス♪



GC 産直
フリルレタス



産直ミニトマト

おにぎりに♪



「これはわが家のお弁当に欠かせない!」「こうしたら家族が喜んだよ!」などなど、
お弁当のアイデアやエピソードがあれば教えてくださいね☆