

コープ農園小麦コース うどん作り

8月4日（土）、コープ農園小麦コースではうどん作りを行いました。小麦コースは㈱金沢大地の協力を得て初めて実施した取り組みです。昨年10月に種をまき、今年6月に収穫した小麦を使ったうどん作りを通して身近な食物である小麦の生産から加工までを学ぶことができました。午前と午後に分かれて開催し、計13家族36名が小麦をこねてうどんにするまでの工程を体験しました。

コープいしかわは、これからも身近な地域での食育体験の提供をすすめていきます。



小麦粉を使ってピザもつくりました



食の安全・安心コラム シリーズ においと安全③

コープファミリーやコープのお店でおなじみの **CO-OP** マークのついたコープ商品。これらの商品は全国の生協組合員に利用されています。コープ商品を開発・管理している日本生協連の商品検査センターへ全国の生協から寄せられるコープ商品について不具合のご連絡（お申し出）の約一割は「いつもと違うにおいがする」などにおいや味に関する声です。においを嗅ぐ「嗅覚」を使った検査を紹介するシリーズ最終回です。

前回までは…

① においを嗅いで、表現します

においのトレーニングを受けた職員がお申し出のにおいを嗅ぎ、組合員が感じたにおい（例、消毒臭）を感じるか確認します。においの感じ方には個人差があり、得意不得意なにおいがあるので複数名で行い、それぞれに感じたにおいを言葉で表現します。

② においの発生源を絞ります

①の官能検査の結果、職員が感じたにおいの種類（表現）、においの強さ、においを感じる場所などからにおいの発生源と思われる化学物質を絞っていきます。商品由来なのか？保管状態に由来するのか？危険性はあるのかないのか？状況により、さらに発生源を特定する検査へとつながります。

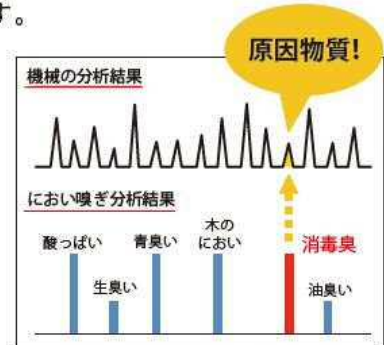
③ 機械の力を借りて物質を特定します

コープ商品の安全・品質に関わる場合や組合員の不安が大きい場合などは、機械を使って化学物質を特定し、危害性がないことを確認します。そして、原因の究明や改善のヒントにします。

においの分析機械は特殊で、機械の分析と同時に検査員がにおいを嗅ぐことができます。においの発生源と思われる化学物質を機械が検出した時に、そのにおいがお申し出から感じたにおいと同じであることを確認します。



においの分析機械を使った検査の様子
「機械による成分分析と人によるにおい嗅ぎ分析」を同時に行います。



分析から物質を特定するイメージ
（お申し出が消毒臭の場合）

▶ 2017年度は①・②を2,898件、③を277件行いました。安全性が疑われる検査結果はありませんでした。