

# トマト収穫体験&ケチャップ作り

7月29日(日)、南加賀地域協議会では、2年目となる「トマトの収穫体験」と「ケチャップ作り」を開催しました。当日は、加工用トマトの畑で収穫体験をし、その後にソース等の調味料メーカー「コーミ株式会社」の社員を講師にトマトについて学び、ケチャップ作りをしました。小松トマトは北陸三県一の生産量を誇っていて、参加者はその収穫や調理体験を通して、地産地消への関心を深めました。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。

真っ赤なトマトを探して一個ずつ吟味して収穫



## 食の安全・安心コラム シリーズ においと安全②

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。においや味の違和感は人が昔から身につけてきた安全への注意報。ところが、においの種類は非常に多く、原因の成分を特定するのは容易ではありません。安全か、否か。においを嗅ぐ「嗅覚」を使った検査をシリーズで紹介する2回目です。

前回は...

### 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



においの発生源例

においの系統	化学物質の名前	発生原因や由来	危害性
消毒臭	2,4-ジクロロフェノール	製造工程中における塩素殺菌由来	なし※
カビ臭	2-メチルイソボルネオール	池や川の水、使用水からのにおい移り	
ガソリン臭	軽油や重油類	におい移り等	
カメムシくさい	2,4-デカジエナール	油の酸化	

※含まれる化学物質が微量の場合。 事件・事故による農薬混入の可能性が否定できないので、迅速に③の検査で物質を特定します。

※含まれる化学物質が微量の場合。

次月は③の検査「機械の力を借りて物質を特定します」を掲載します