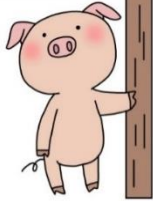


この商品ってどんな味??

みんなで試食! ~「無塩せきウインナー」の巻~

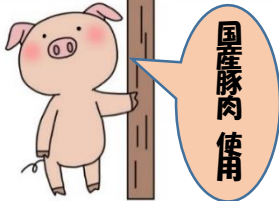
今回は、CO・OPの無塩せきウインナーを、食べ比べしてみました。
 はたして、その違いは??? あくまで品質保証部内での感想です。

CO・OP 無塩せき
あらびきポークウインナー



- ☆ ジューシーで、味がしっかり!
- ☆ 輪切りにしてスープに入れると、スープのうまみが増しそう。
- ☆ 冷めても味がしっかりしてるからお弁当にいいね♪

CO・OP 無塩せき
国産ポークあらびきウインナー



- ☆ 薄味で、あっさりしてるな~
- ☆ 皮がパリッとしてる!
- ☆ スッキリした味わいが好き♡
- ☆ ちょっとスパイシーだね!

などなど...いろんな感想が出ました! (^o^)/



こうやって食べ比べると、味や食感の違いが、よくわかるなあ~~!



じゃがいもとウインナーのピザ風重ね焼き

☆ 栄養 & ボリューム満点 ☆
 大人も子供も大好きメニュー♪

材料〈2人分〉

- ① しょうが 1片
- ② 玉ねぎ 4分の1
- ③ じゃがいも 2個
- ④ ピーマン 1個
- ⑤ ウインナー 2本
- ピザソース 適量
- ピザ用チーズ 適量

— 作り方 —

1. しょうがは細切り、玉ねぎ・ピーマンは薄切り、じゃがいもは5mm程度の輪切り、ウインナーは斜め薄切りにする。
2. フライパンに材料の①~⑤の材料を順に並べて重ねていき、ピザソースを上からかける。
3. 鍋肌からオリーブオイルを回し入れ、ふたをして蒸し焼きにする。
4. じゃがいもに火が通ったら上からピザ用チーズをのせ、もう一度ふたをして蒸し焼きにする。チーズが溶けたら完成。



「無塩せき」って聞いたことはあるんだけど… 『無塩せき』って何のこと??



無塩せきとは、「製造工程で、亜硝酸塩などの発色剤を使用せずに製造すること」です。そこで、あまり知られていない『亜硝酸塩』について、調べてみました！

Q. ハムやウィンナーに亜硝酸塩（発色剤）を使うのはなぜ？

A. 添加すると肉の色合いが鮮やかになるため見た目をごまかすものと思われがちですが、実は殺菌効果もあり、食中毒菌（※1）の増殖を抑える効果があります。

Q. 亜硝酸塩は発ガン性の問題があるって聞いたけど…？

A. 亜硝酸塩は、海産魚介類に含まれる成分と酸性下で反応して発ガン物質を生成することが知られています（※2）。これだけを聞くと恐ろしいものを感じられますが、実は普段口にする多くの野菜にも、体内で亜硝酸塩に変化する硝酸塩が含まれています。亜硝酸ナトリウムを添加する場合はビタミンCが同時に使用されることが多いのですが、ビタミンCなどとの同時使用でこの発ガン物質の生成は抑えられます。

このことから「亜硝酸塩は使わない方が安全」とは一概には言い切れないのです。

※1：ボツリヌス菌などによる食中毒を防止する役割もあります。

1984年、熊本県で製造された真空パックの辛子蓮根を食べた36人がボツリヌス菌に感染し、内11名が死亡しました。原料のレンコンを加工する際に滅菌処理を怠り、なおかつ真空パックし常温で保管流通させたために、土の中に繁殖する嫌気性のボツリヌス菌がパック内で繁殖したことが判明しました。

ボツリヌス菌が作り出すボツリヌス毒素1gの殺傷力は約100万人とも言われ、自然界に存在する毒素としては最強の部類に入ります。欧米では古くからハム、ウィンナーでこの菌による食中毒が恐れられています。

発色剤である亜硝酸塩は、このボツリヌス菌の増殖を抑える効果があります。

※2：海産魚介類や魚卵に含まれる第二級アミンと酸性化で反応して発ガン物質であるニトロソ化合物を生成します。

ですが、普段口にする多くの野菜には、体内で亜硝酸塩に変化する硝酸塩が含まれており、日本人は生鮮食品から硝酸塩を170.75mg摂取していると言われています。（1日当たり平均：厚生労働省報告）これに対して食品添加物である亜硝酸塩の使用基準は、100gのハムやウィンナーには7mg以下と少ないです。（実際の量は、必要最小限であり、使用基準よりもずっと少ないのが実状です。）



ならコープでは、食品添加物について不必要なものは出来るだけ使用しないという観点から発色剤不使用（無塩せき）のハムやウィンナーを扱ってきましたが、現在では、発色剤使用のハムやウィンナーは賞味期限が長いというメリットもあり、その必要性・有用性と安全性をあわせて考え、組合員の皆さまに「選んでいただくこと」を大切と考え品揃えをしています。

