


組合員の声から生まれた

「 ポークランチョンミート」



今年、40年目がスタートするコープおきなわ。『ういづこーぷ』では、よりよいくらしと持続可能で平和な未来を創るため、ともに歩んできた人々にお話を聞いていきます。今回は、コープおきなわのオリジナル  ポークランチョンミートの開発に携わった、(株)沖縄ホームルの皆さんと組合員の高松久子さんにお話を伺いました。

ポークランチョンミート開発当時の製造の様子

ポークランチョンミート開発ストーリー

1986年、組合員のある若いお母さんから、「子どもたちにも安心して食べさせられるポークがほしい」という声が上がりました。第二次世界大戦後、食糧難が続く沖縄にポークランチョンミートが輸入されて以来、便利で保存のきくポーク缶は沖縄の家庭になくはならないものになりましたが、亜硝酸ナトリウム(発色剤)、リン酸塩(結着剤)、酸化防止剤など多くの添加物が含まれていることに不安を抱くお母さんたちが少なくありませんでした。

コープおきなわは、県内唯一のポーク缶製造メーカーである(株)沖縄ホームルに開発を依頼しましたが、無添加のポークは世界のどこでも作られておらず、もし商品事故でも起きたら信用をなくしてしまうと断られました。それでもあきらめず、交渉を続けた結果、メー

カーの心を動かし、ついに開発がスタートしました。

(株)沖縄ホームルの比嘉社長は、「提示された条件は、県産豚肉だけを使用すること、発色剤、結着剤、化学調味料は使わないことでした。つまり、コストが高くなってしまい、抗菌の役割を持つ発色剤が使えず、ボソボソした食感になってしまうという問題をどう解

決するかということだった」と振り返ります。前例のない世界初の挑戦で開発は困難を極めました。皆の知恵と工夫を結集し、ボイル時間を1.5倍にして殺菌し、肉の部位の調整とでんぷんを加えて味と食感を改善するなど、2年8カ月の月日をかけ、1988年、ついに世界初の発色剤を使わないポーク缶が完成しました。



右から(株)沖縄ホームルの取締役営業部長嘉数光広さん、代表取締役社長比嘉昌治さん、営業部加藤千春さん

## コープ自慢の ポークを食卓に

「商品は作ったら終わりではなく、ともに育てなければならぬ」と力を込めるのは、組合員として商品開発に関わってきた高松久子さん。「組合員の声にメーカーさんが一生懸命応え、やっと生まれた商品。生産を安定させるためには、月に2万4千缶の需要がなければならず、安価な輸入品が多い中で、どれくらい利用してもらえるかを知ることとはとても重要でした」と話し、ポークを月にどのくらい利用するかアンケートを取ったり、理事会や班長会、班会でのサンプル試食を行うなど取り組みました。その後もポークランチョンミートが改良を重ねるたびに、商品の価値を伝えるチラシを作ったり、工場見学を企画するなどして普及につなげました。

「沖縄県産豚肉100%で作られた🍖ポークランチョンミートは、ポーク卵やチャンプルー、ンブシー、みそ汁など、何にでも使え臭みがないので、子どもや孫もポークはコープのものでないと納得しません。ロングセラーの商品ですが、近年は販売数量が落ちてしていると聞いています。皆さんに商品の良さを知ってもらい、これからも私たちの身近な商品として存在してほしい」と語りました。



ポークランチョンミートの開発に携わった高松久子さん

## 顔の見える交流が やりがいに

2月28日(土)、コープおきなわ本部で開催される「コープふれあい交流会」にも参加する(株)沖縄ホームルさん。営業部の嘉数さんと加藤さんは、「組合員の皆さんと直接、言葉を交わしながら交流できることを私たちも楽しみにしています。皆さんの声は励みであり、やりがいを感じる」と笑顔で話し、「皆さんのご来場をお待ちしています」と呼び掛けました。



## — 組合員の声 —

12缶のポークランチョンミートを常時利用しています。ときおり注文を忘れて、他メーカーさんのポークを使用すると、4歳の孫が「辛いから嫌」と言って食べません。コープのポークランチョンミートは塩加減もよく、色も肉本来のものであり、安心して利用できます。 K・Kさん

沖縄に引っ越して1カ月ですが、すっかり生協のポークランチョンミートにはまっております。安くなっていたときに12缶ケースを購入し、炊き込みご飯を作ったり、炒めものに使ったりと大活躍です。子どもが小さく、まだ固いお肉は苦手なので安心して与えられるのもうれしいです。 S・Aさん

他のメーカーのものとはやっぱり違う！安心して食べられるって感じます。他のものは塩辛く、色も濃い。小さい子どもにも気にしてあげないという感じでした。でも、コープのポークランチョンミートは安心して食べられますし、子どもにも安心してあげています。もっと早くに試しておけば良かったと思っています。

K・Hさん

## 沖縄県産豚肉だけを使用した🍖ポークランチョンミート！



開発された当時の旧商品。利用しやすいよう、組合員の声で改良を重ねてきました。



発色剤(亜硝酸ナトリウム)、結着剤(リン酸塩)、など不必要な添加物を使っていないので肉本来の色と味わいがあり、人気です。

缶が開けにくいとの声に応えるため包材改善委員会を立ち上げ、検討を進めています。