「こえにこたえてQ&A」は、この時期に多いお問い合わせとその回答を紹介するコーナーです。コープは、組合員の皆さんから寄せられた声を受け止め、商品や運営の改善に役立てる取り組みを進めています。

お気づきの点やコープへの各種お問い合わせは、コープデリコールセンター・店舗、または下記「お問い合わせ案内センター」にご連絡ください。

●コープデリ　お問い合わせ案内センター
0120-143-334
受付時間 9:00～18:00（日曜休業）

バックナンバーもご覧いただけます。
いばらきコープ　商品Q&A　検索

こえにこたえて QUESTIONS and ANSWERS Q&A

白菜

Q 全体的に黒い斑点があります

A 「ゴマ症」と呼ばれる現象です

「ゴマ症」は、病虫害ではなく肥料の吸収量や、降水量・気温の変化によって起こることがあります。ゴマと呼ばれる黒い部分はポリフェノールによるもので、食味に問題はありません。気になる場合には、担当者にお申し付けください。

大根

Q 切ったら、中が青くなっていました

A 「青あざ症」の被害果です

生育期の天候不順の影響と、栄養素として必要なホウ素などが足りなかったことから、生育障害である「青あざ症」が発生しました。

召し上がっても問題はありませんが、特有の苦味やえぐみが強くなり食味は低下します。産地では畑ごとに大根をいくつかカットし、中の点検もしていますが、外側からの判断が難しくお届けしてしまいました。このような大根を手にされた場合には、担当者にお申し付けください。

お米

Q お米に白い粒が混じっています

A 粉状質粒（ふんじょうしつりゅう）と呼ばれるお米です

お米の生育期に高温が続いたり、早期刈り取りなどによりお米にでんぷんの蓄積が不足すると、白っぽく不透明な粒になることがあり、「粉状質粒」や「しらた」などと呼ばれます。

生育期の気候の影響でこのような粒が多めになることもありますが、召し上がっても問題ありません。コープではお米に含まれる粉状質粒の割合を管理し、食味や品質に影響のない範囲であることを確認しています。また、古いお米ということではありませんのでご安心ください。

チョコレート

Q チョコレートの表面が白くなりました

A 「ブルーム現象」が発生したものです

チョコレートは高温下（28度以上）で保管した場合や、低温下でも直射日光が当たってしまった場合などに、油脂分が溶け出し表面に浮き出てきます。浮き出した油脂分が再び冷えて固まることで、白く変色したような状態になります。このような現象を「ブルーム現象」と呼びます。召し上がっても問題はありませんが、食味は低下します。チョコレートの保管温度や保管場所にはお気を付けください。

こえがかたちに

電子レンジ調理前にふたを剥がすことがわかるように、表示を改善しました。

こえ　ふたに「ここまで剥がす」と書いてありますが、食べるときに剥がすのですか？

かたち　声を受けて、電子レンジ調理前にふたを剥がすことがわかるように、表示を改善しました。

CO・OP ≪国産素材≫
おいしいご飯
（山形県産はえぬき使用）

＊宅配
200g×3食入を2月4回に、200g×10食入を2月3回、3月2回に取り扱う予定です

＊店舗
200gを全店で、200g×3食入および5食入を一部店舗を除いて取り扱っています