

食べる通信発送
＜虎の巻＞

【大前提】

コミュニケーション
が超重要です！

【大前提その1】 生産者とコミュニケーションを 徹底しましょう。

生産者からあらゆる**発送リスク**をヒアリングしておきましょう。

普段小口発送をしていない生産者に対しては「以前とりあげた〇〇（食材）を発送したとき、こういう事態が起きました。この食材でもその可能性はありますか？」などとコチラ側からも提起し、発送リスクをしらみつぶしにしていくことが重要です。

（※類似の食材の事例は巻末の事例集参照）

梱包の仕方を勉強するために漁師と一緒に
何度も市場に行き、何度もテスト発送を行いました。
東松島食べる通信

【大前提その2】

ユーザーに対してのリスクの
アナウンスを徹底しましょう。

- 発送におけるあらゆるリスクや現場の状況、発送の流れをユーザーに対して**見える化**しましょう。ユーザーからリスクがはっきり見えないと、事務局および生産者にクレームが殺到する恐れがあります。
- ユーザーに対しても、自然リスクの丁寧なアナウンスは生産者の有り難みを感じる学びの機会となります。

「天候不順が原因で水揚げが遅れている」と重ねてアナウンスしたら、読者から励ましや「待つのも楽しみです」という声が多く寄せられました。

東北食べる通信

注意事項・
予想されうるリスク

① どれほど安定的に出荷できるか。 発送期間に比べて収穫期間は十分か。

- どれほど安定的に出荷できるのかを生産者に確認。
 - 【判断】 読者から配送日指定を受ける際、日毎の選択肢を用意するか、「平日」 / 「土日」 などの大まかな選択肢のみ用意するか？
 - 特に大まかな選択肢しか用意できない場合は、読者に対してのご説明も確実に行いましょう。事情を説明すればご理解いただけます。
- 事例：ナマの海産物を出荷する際、日毎の配送日を受け付けると不漁のたびに日程を再調整しなければならず、事務局の負担はもちろん、読者と生産者の満足度の低下につながる。

底引き網漁のエビを出荷した時は、週3回不定期に出漁していたので、「平日」 / 「土日」の選択肢を用意しました。
東北食べる通信

事例：東松島食べる通信 トマト出荷の例



太田 将司

8月25日

【お詫びとご連絡】

「東松島食べる通信」夏号の到着をお待ちの皆さまへ。
8月前半は天候にも恵まれ、順調にトマトの生育も進んだのですが、ここ1週間は曇りや気温も上がらない日が続いたため、先週の出荷分を終えた時点で今週発送分は成長待ちでありました。

本日収穫したトマトで約20セットを作った時点で、4種のトマトを揃える事が出来なくなり、本日出荷を予定していた一部の皆さま、今週ご指定を頂いていた読者の皆さまのトマトは、来週へ延期とさせて頂く事となりました。

また、現状の生育状況を踏まえ当初特集食材としては4種のトマトをお届け予定でしたが、2種に変更をし、量を倍増致します事をご理解とご協力をお願いいたします。

さと子さん本人からもお届けしたい気持ちがあるのですが、天候に影響を受けた結果となりました事を、ご理解頂ければと思います。
申し訳ございません。

対象の皆さまへは、本日中に再度メールにてご案内をさせていただきます。

また、日付をご指定頂いていない読者の皆さまへは、9月中旬頃のお届けとなりますが、必ず最後までお届けいたしますので、よろしくお付き合いをお願いいたします。

編集長 太田将司



太田 将司

9月13日

【お詫び・夏号出荷打ち切りのご案内】

こんにちは。東松島食べる通信編集長の太田将司です。
この度は「東松島食べる通信08月（夏号）」のお届けに際し、大変お時間を頂いており誠に申し訳ございません。

すでに数回メールにて読者の皆さまに出荷延期のご案内や、内容の変更をご案内しておりましたが、先ほど特集生産者の石森さと子さんと協議をした結果、本日の一部出荷を持ちまして、今年のトマトの出荷を打ち切らせて頂く事となりました。
楽しみに待って頂いている方、生産者への気遣いをメールにて頂いた皆さま、本当に申し訳ございません。

理由としましては、これまでご案内をさせて頂いている通り7月の猛暑と、8月中旬からの天候不順（気温が10度も一気に下がるなど）により、トマトの実が割れてしまう状況や、実がついても色づかない状況が起きました。結果昨年と比べるとトマトの成長が7月の猛暑で一気に進み過ぎ、天候維持すれば継続できたのですが、天候不順により8月中盤から一気に成長が遅くなり収穫と成長のバランスが崩れてしまいました。
昨年はちょうど今の時期でもトマトの収穫は、地域としても多く出荷がされていたので、やはり2週間程度今年は時期が前倒しになっていたようです。

生産者のさと子さんも、ほか農作業の合間を縫ってこまめにハウスに通い、なんとか出荷できるよう作業を続けておりましたが、残念ながらこのような結果となってしまいました。また、皆さんの家庭には、たとえ時間がかかっても必ずお届けするとさと子さんと言っていたのですが、最終的にはこのような形になり、大変申し訳ありません。
そこで今後のご提案に関しては、対象となる方へは本日中にメールにてご案内を致しますので、ご確認をお願い致します。

最後に、改めまして天候不順とは言え、事前に発送数などの確認を行っておきながら、一部読者の皆様へお届けができなかった事、編集長として見込みの甘さを猛省しております。
申し訳ありませんでした。

これからも生産者の意向をと、この食べる通信というサービスの意義を尊重し、今後も東松島の生産者を精一杯提案して参りますので、どうぞよろしくお願い致します。

編集長 太田将司

②食材の数量表記 個数（○個） or 重量（○○g）

<個数表記>

- メリット：梱包作業の際、計量しなくていいのでスムーズ
- デメリット：大きさにばらつきがある場合、単価が変動することがある
（大きいサイズのものしか取れず原価が高くなり、個数を減らさないといけない、など）

※後々訂正処理が必要になると事務局負担の増加および読者の満足度の低下につながる。

<重量表記>

- メリット：単価などは調整しやすい
- デメリット：計量する手間がかかる

また、収穫量や時期によって相場が後から変わることも。

③仕入れルートに注意！

- 個人の生産者から仕入れる場合、農協、漁協との兼ね合いも考慮に入れましょう。農協漁協と生産者との関係性は地域ごとに大きく特徴差があり、正規のルートを踏まないとあとから横槍が入るケースもあります。事前に探っておきましょう！
- また農協・漁協・生産組合を通して仕入れる場合、**ロット数の少ない場合は取り扱いしてもらえない場合もあるので要注意。**

ウニを漁協経由で仕入れようと思ったが、日にちによっては「少ない数のためにわざわざ漁を行えない」とのこと、出荷数の調整に骨を折りました。

東北食べる通信

発送拠点・保管など

・ 発送拠点について

乾物や常温加工品については事務所などの拠点で発送作業が可能ですが、ナマモノなど食品の消費期限が短い場合は生産地から、冷蔵品や冷凍品については適切な温度環境下で発送作業を行う必要があります。

①乾物や常温加工品・・・事務所

②ナマモノ・・・・・・・・・・生産地。生産者の発送環境ベースを借りる。

③冷蔵品・冷凍品・・・・・・・・大型冷蔵庫/冷凍庫が必要。生産者が持っている保管設備など。なお、東北食べる通信ではヤマト運輸の冷凍室を一部借りる形で品物の保管および発送作業を行っています。

【重要】食品の販売に伴って、**保険所への申請**や**食品衛生責任者の資格取得**を強くオススメします。

・ 在庫の保管について

常温品の保管については事務所倉庫。冷凍品の保管については、冷凍庫保存。冷凍庫については**大型ストッカー（10万円程度）**などの購入がおすすめ。在庫を抱えた場合はイベントでの販売もしくは「おかわり販売」を行うようにしています。

梱包方法・ 梱包材の選択

ナマモノ×海産物

①氷？保冷剤？どっちがいいの？

- 基本的には氷を利用
 - 保冷剤より氷の方が保冷力が高く、安値なため
 - 氷は漁港から買うケースが多いが、組合員でないと買えない場合があるため生産者経由で購入（事前に確認しておく）
 - 氷を使う場合、**水漏れに注意**。発泡スチロールを厚いものにする、テープを二重にするなどの対策を講じる
- ナマモノの海産物などを発送する場合は、発泡スチロールに氷／保冷剤。
 - 氷が融けることで、**海産物が水に浸り、品質が落ちる**ことがあるため（ホタテや牡蠣など）

また保冷剤の利点はかさばらない点です。

②氷が融けないようにする工夫

- 氷の上にラップなどを引く。氷は空気にあたると融けていきます。密閉に近い状態になればなるほど融けなくなります。
- 海水氷というものもあります。安値ではありませんが、より融けにくい、また融けても海水なので品質が落ちにくいという利点があります。テスト発送などで試してみてください。

このあたりの知恵は漁師さんがたっぷりお持ちなのでぜひ聞いてみてください

③保冷剤を使う時の注意点

- 保冷剤は凍った状態での購入はできないので、発送までに凍らせる必要があります。
- 保冷剤は凍らせるのに想像以上に時間がかかります。凍らせる数が多くなるほど、時間がかかります。量にもよりますが、3日間から1週間は見込んでおいてください。
- 出荷作業地付近での冷凍庫の確保が最大のポイントになります。
- また保冷剤が直に食材にあたると食材が痛みます。なんらかのシートをはさむことがおすすめです。

3週間で1500個の保冷剤を凍らせるのは、現場の方でもなかなか経験したことのないもの。現場の方に事前にもお願いしても凍っていないことがありました。重ねて言いますが、想像以上に凍るのに時間がかかるので要注意です！

事例：【氷の使用例】東北食べる通信 14年9月号殻付きホヤ（生／冷蔵）

- 【概要】氷を使用。漁協の製氷施設など、大量の氷を入手できる環境であり、水浸しになっても劣化の心配がなかったため。
- 【注意事項】水漏れしない、厚手の発泡スチロールがおすすめ。薄手の発泡の場合、割れて水漏れ、テープ梱包の隙間から水漏れしてクレームにつながるおそれあり。水漏れが懸念される場合は、氷+水産物をビニールに入れた上で発泡にいれるなど対策を。
- 【使用例】地元梱包資材店より一箱180円（60サイズ）で購入。60サイズは特注のため高かった。（80サイズは130円）だが厚手だったので水漏れもなく氷も融けずユーザーに届き好評価。情報誌の水濡れをふせぐために、シーラーでの圧着が必要。（シーラー圧着については次ページ参照）
- 【購入先の例】発泡はかさばるため、通販での購入は難しい。漁協に問い合わせるなどして地元梱包資材店をあたる。全国展開しているのは株羽根であれば東北開墾より紹介は可能だが、カバーしていない地域も多い。
- <http://www.hane.co.jp/>

シーラー圧着について



シーラー：1万～1万5千円程度

シーラーで密閉することで
冊子の水濡れを防止→

事例：【保冷剤の使用例】東北食べる通信 14年4月号活帆立（生／冷蔵）

- 【概要】保冷剤を使用。氷のように融けた時に発泡の中で水浸しになり、質が下がってしまう恐れがない。また60サイズの発泡スチロールなど小さい箱の場合は、保冷剤の方がかさばらなくてよい。
- 【注意事項】保冷剤を凍らせるのに時間と冷凍庫が必要。凍らせるのに少なくとも3日間～1週間は必要であり、量が多くなれななるほど時間は必要になる。
- 【使用例】帆立発送の例では、地元漁協の紹介により保冷剤を資材屋からまとめて購入。保冷剤が直に食材にあたると、生き帆立など生きているものであれば凍傷になり死んでしまったり、質が落ちてしまうので、保冷剤と食材の間にポリエステルのシートを入れた。保冷剤を凍らせるために現地の冷凍庫の確保は必須。冷凍庫は生産者経由で現地の荷さばき施設の冷凍庫や水産工場の冷凍庫を借りた。
- 【購入先の例】遠隔地からの納品は送料がかかるため、地元梱包資材店がオススメ。漁協に問い合わせる。

発泡スチロール？／ダンボール？ ／宅配袋？

- 冷蔵（主にナマモノの海産物）の場合
 - 発泡スチロール（水漏れを防げるため）
 - 蓋を入念にテーピングすることで、外気との遮断をすることが出来ます。この場合、発泡スチロール内を冷却するために氷や保冷剤が必須。
- 常温発送や冷凍発送の場合
 - ダンボール箱、または宅配袋がおすすめ
 - 特に冷凍発送は冷凍庫内で運ばれていくので、零度以下に保っておくためには外気を遮断しないダンボールもしくは宅配袋を利用

食材ごとの梱包方法 (事例集)

生若布（東北14年3月号）

- 【食材の特徴】 ナマモノ。全長最大2mにわたる。液体が滲み出る。
- 【梱包方法】 液体が滲みでて、底に貯まるのを防ぐためにワカメを袋に入れた。80サイズの発泡スチロールに入れ、その上に新聞、さらにその上に保冷剤を置いた。ワカメは真水に濡れると品質が落ちるため、氷ではなく保冷剤を用意。
- 【注意事項】 保冷剤の冷凍庫の準備。

天然蕨（東北14年5月号）

- 【食材の特徴】 ナマモノ。賞味期限は発送後4日以内。収穫した後、すぐにアク抜きしないと劣化してしまうため、生産者にアク抜きしてもらい、アク汁に浸した状態で発送。
- 【梱包方法】 ワラビの鮮度を維持するために灰汁とともに袋に入れ、密閉。保冷剤が直に当たらないように保冷剤をポリエステルのシートに包んで、ダンボールに同梱。
- 【注意事項】 天然蕨も天候に大きく左右されるもので1日の出荷量に制限のあるものだった。したがってユーザーには配送日を「指定なし」にしてもらうとベストな状態のものをお届けします、と重ねて案内した。

貽貝（東北14年6月号）

- 【食材の特徴】 ナマモノ。賞味期限は発送後4日以内。貽貝など貝類には雑物が多く付く。配送中に痛み、匂いなどを発するのを避けるために、雑物を落としてから発送した。一度水揚げしたものを漁港の海中に吊るして保管することができたので気象リスクは抑えられた。
- 【梱包方法】 融けた海水に浸るのを避け、保冷剤を発泡スチロールに同梱。
- 【注意事項】 貝類は海水温が高くなると、貝毒が発生するリスクがある。一度貝毒が基準値より検出されてしまうと最短でも3週間は出荷できなくなるので、リスクの事前アナウンスは必須。

だだちゃ豆（東北14年8月号）

- 【食材の特徴】 ナマモノ。冷蔵発送。賞味期限は発送後4日～5日ほど。また1品種の収穫期は1週間と短い場合がある。なので品種の限定は避けた。
- 【梱包方法】 普段から個人配送している生産者だったため基本的にはその方法に従った。作業場に大型冷蔵庫があったこと、冷気を通しやすい通気穴のあるダンボールを利用したことでコールドチェーンは維持でき、保冷剤はなしで発送。
- 【注意事項】 雨量などにより収量が大きく変化するものだった。要アナウンス。

里芋（東北14年10月号）

- 【食材の特徴】 常温発送。賞味期限は発送後2週間ほど。持ちがよいとのことで、土付きで発送した。
- 【梱包方法】 土付きの里芋を乾燥を防ぐため、湿気がこもることを防ぐために新聞紙にくるみ、ダンボールに入れて梱包。予算に余裕があれば里芋専門の通気性のある専門の袋などでもよいかも。
- 【注意事項】 特に無し。

ハタハタ（東北14年11月号）

- 【食材の特徴】 ナマモノ。冷蔵発送。賞味期限は発送後3日間ほど。
- 【梱包方法】 発泡スチロールに氷を入れ、ハタハタから多少の粘液がでるので袋に入れ梱包。
- 【注意事項】 発送当初オスメス半分ずつの割合でお届けするとアナウンスしていたが実際の水揚げはほとんどオスだった。誌面でもブリコ（卵）にスポットライトを当てていたため、期待値コントロールに苦労した。事前にリスクがわかっていたら・・・。

ヤリイカ（東北15年3月号）

- 【食材の特徴】 ナマモノ。冷蔵発送。賞味期限は発送後3日間～4日間ほど。
- 【梱包方法】 発泡スチロールに氷を入れ、ヤリイカを3杯～4杯並べた。
- 【注意事項】 時化の多い日本海、かつ底引き網漁というリスクの大きいものであった。実際に毎週時化で発送遅延が度重なり、最後は漁期が終了し、300人ほどにヤリイカが届けられなかった。生産者からも事務局からもアナウンスを重ねていたものの、一部の人からはクレームがあった。

エビ（東北15年5月号）

- 【食材の特徴】 ナマモノ。冷蔵発送。賞味期限は発送後3日間～4日間ほど。
- 【梱包方法】 パック詰めしたエビの上にポリエステルのシート、その上に保冷剤を置いた。（冷気は上から下に流れていくので、保冷剤は**食材の上に置く**のが基本。）
- 【注意事項】 エビは底引き網漁でとり、出漁は週不定期3回。ヤリイカの時の教訓を生かし、配送指定は「土日」もしくは「平日」から希望してもらった。漁協の冷凍庫を貸してもらえたので、保冷剤を凍らせることも容易だった。

殻つきウニ（東北15年6月号）

- 【食材の特徴】 ナマモノ。冷蔵発送。賞味期限は発送後4日間ほど。生食は発送後2日以内。
- 【梱包方法】 ウニは真水に触れると身が解けてしまうので氷ではなく保冷剤を同梱。ウニの口を上にする必要があります、ウニは雑食性なので、例外的にウニの下に保冷剤を置いた。ウニの生存率をあげるために海水を湿らせた新聞で包んだ。
- 【注意事項】 漁協主導で大規模経営している場だったため、小口納品は原則お断りだった。そこで鮮度が維持できるいけすを利用。

ぶどう（東北15年8月号）

- 【食材の特徴】 ナマモノ。常温発送。賞味期限は発送後5日間ほど。ぶどうは温度変化に弱いため、冷蔵発送にするよりは常温発送にして一定の温度環境に保った。
- 【梱包方法】 ぶどうは潰れやすいため、特注のぶどうの梱包箱を用意。単価は160円～。底にも緩衝材としてシートと新聞を敷いた。
- 【注意事項】 ぶどうは天候リスクに左右されやすい。生育状況はもちろん、品質劣化に繋がることが多い為、雨天の日の出荷を避ける生産者が多い。要チェック。